

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
RUMIÑAHUI

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA: “Elaboración de postres con plantas medicinales”

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Autora:

Wendy Juliana Quishpi Ñacata

Director:

Jonathan Proaño

SANGOLQUÍ, ----- 2024

Declaración de autoría

La autora Wendy Juliana Quishpi Ñacata con cedula de ciudadanía No.1727688218, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría y que no ha sido previamente presentado para ningún proyecto de grado o certificación profesional y que se ha citado en las referencias a todos los autores revisados para el desarrollo del documento de esta investigación.

También certifico que a través de este documento cedo mis derechos de autoría y propiedad intelectual sobre estudio al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui, según lo establecido por el reglamento y normatividad vigente en la ley de propiedad intelectual.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 23 del mes de octubre del año 2024

Wendy Juliana Quishpi Ñacata

Nombre de la estudiante

AUTOR

CC. 172768821-8

Certificación de Aceptación Del Tutor

Por medio de la presente certificación dejo constancia de haber guiado profesionalmente el proyecto de grado titulado Elaboración de postres con plantas medicinales, presentado por la señorita estudiante Wendy Juliana Quishpi Ñacata con cédula de ciudadanía No. 172768821-8

En mi calidad de Tutor, certifico haber leído el documento final de este estudio y doy fe de que cumple con los requisitos y estándares necesarios para ser sometidos a evaluación mediante defensa oral delante de un tribunal examinador.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 23 del mes de octubre del año 2024

DIRECTOR

CC.

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 17 de octubre del 2024

**MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA**

**MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo, Wendy Juliana Quishpi Ñacata declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado Elaboración de postres con plantas medicinales, de la Tecnología superior en gastronomía; y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.


Atentamente,

Wendy Juliana Quishpi Ñacata

C.I.: 172768821-8

FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA: Tecnología superior en gastronomía

AUTOR /ES: Wendy Juliana Quishpi Ñacata

TUTOR: Ing. Andrés Felipe Sisalima Soria MSc.

CONTACTO ESTUDIANTE: 0969993144

CORREO ELECTRÓNICO: wendy.quishpi@ister.edu.ec

TEMA: Elaboración de postres con plantas medicinales

OPCIÓN DE TITULACIÓN:
(Proyecto Técnico)

RESUMEN EN ESPAÑOL:

Este proyecto se basa en la incorporación de plantas medicinales como lavanda, hierbaluisa, sábila, menta, manzanilla y albahaca para la elaboración de postres conocidos como panacota, mousse, cup cake, tartaletas y pie. Tiene como objetivo principal explorar como las plantas, conocidas por sus propiedades relajantes y digestivas, pueden aportar sabores distintivos y beneficios para la salud de los consumidores.

También se enfocará en determinar el uso correcto y dosificación de las plantas para asegurar que los postres no solo conserven un sabor, aroma y textura agradables, sino que sean aptos y seguros para el consumo. En resumen, este proyecto combina la innovación culinaria orientada en la salud y el bienestar del consumidor.

PALABRAS CLAVE:

Plantas medicinales, innovación culinaria, salud y bienestar.

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

    www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

ABSTRACT:

This project is based on the incorporation of medicinal plants such as lavender, lemon verbena, aloe vera, mint, chamomile, and basil for the preparation of desserts known as panna cotta, mousse, cup cake, tartlets, and pie. Its main objective is to explore how plants, known for their relaxing and digestive properties, can provide distinctive flavors and health benefits to consumers.

It will also focus on determining the correct use and dosage of plants to ensure that desserts not only retain a pleasant flavor, scent, and texture, but are suitable and safe for consumption. In summary, this project combines culinary innovation focused on consumer health and well-being.

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**CT-ANX-2024-ISTER-2**

Sangolquí, 17 de octubre del 2024

Sres.-**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO****Presente**

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital "DsPace" del estudiante: Wendy Juliana Quishpi Ñacata, con C.I.: 172768821-8 alumno de la Carrera de gastronomía.

Atentamente,



Firma del Estudiante

C.I.: 172768821-8

SÓLO PARA USO DEL ISTER

Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software "TURNITING" y cuenta con un porcentaje de; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%)

MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA

MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN

Fecha del Informe ____ / ____ / ____

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

 www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

Dedicatoria

Dedicado a mi madre Gloria Ñacata quien me ha brindado su amor y fortaleza durante todo mi período académico, su apoyo incondicional por encontrar siempre la forma de sacarme adelante y a mis amigos que estuvieron conmigo brindándome su amistad incondicional

Y a las nuevas generaciones futuras, porque ustedes son el cambio.

*“Habrá momentos en los que cuestiones
tus decisiones. El próximo intento
quizás no sea perfecto, pero será mejor
que el anterior.*

*Si te está yendo bien o estás en el camino
del fracaso, recuerda: Eres el líder de tu propia vida”*

J-Hope

Agradecimiento

Primeramente, quiero expresar un profundo agradecimiento a mi madre ya que ha sido mi mayor apoyo a lo largo de este camino de mis estudios, gracias por estar presente en todos los momentos de mi vida, gracias por su amor, paciencia y consejos que han sido fundamentales para la culminación de esta etapa.

Agradezco a Dios por un día más de vida y permitir cumplir este sueño.

A mis pequeños gatos por permanecer conmigo durante largas horas de estudio, y brindarme su compañía y cariño, sin recibir algo a cambio.

Resumen

En el siguiente proyecto se busca innovar en la repostería mediante la integración de plantas medicinales con propiedades terapéuticas. Se investigarán plantas como lavanda, menta, manzanilla, hierbaluisa, albaca y sábila, conocidas por sus efectos relajantes y digestivos, incorporados en postres populares como mousse, panacota, cup cake, tartaleta y pie.

El objetivo principal es elaborar postres que no solo sean atractivos en sabor, aroma y textura, sino que también aporten beneficios a la salud. En la investigación se centrará en conocer sobre la dosificación correcta y el uso de las plantas medicinales, para poder preservar sus propiedades organolépticas.

Se utilizará metodologías como encuestas que contribuyan a la recolección de datos, tipos de investigación bibliográfica y experimental, para obtener buenos resultados en la elaboración de los postres.

Se elaboran estos diferentes productos con el fin de proporcionar una nueva opción a los consumidores, garantizando su seguridad y bienestar, manteniendo un equilibrio en la innovación de recetas.

Se estudio las plantas mencionadas con el fin de demostrar que pueden ser implementadas de una forma no convencional y que pueden aportar sabores distintivos.

Palabras clave: salud y bienestar, innovación, plantas medicinales.

Índice de contenido

CAPÍTULO I	12
1. TEMA	12
1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA	12
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.3 PREGUNTA PROBLÉMICA	13
1.4 OBJETIVOS	13
1.4.1 OBJETIVO GENERAL:	13
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	13
1.5 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	13
CAPÍTULO II	16
2. MARCO TEÓRICO:	16
• <i>Las plantas medicinales en la historia:</i>	16
• <i>Taxonomía de las plantas medicinales:</i>	17
• <i>Compuestos y propiedades de las plantas medicinales:</i>	21
• <i>Descripción de los postres</i>	22
<i>Panna cotta:</i>	22
<i>Pie:</i>	22
<i>Tartaleta:</i>	22
<i>Cup cake:</i>	23
<i>Mousse:</i>	24
• <i>Las plantas medicinales en la elaboración de postres:</i>	24
• <i>Una alimentación sostenible a través de las plantas medicinales:</i>	28
• <i>Los alimentos funcionales:</i>	30
CAPÍTULO III	34
3. METODOLOGÍA:	34
3.1 Modalidad y Tipo de Investigación	34
3.2 Métodos a emplearse en la Investigación	34
3.3 Población y muestra	35
3.4 Aplicación de Encuesta	35
3.5 Análisis de resultados	37
CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO	45
4.1 Análisis de la demanda	45

4.2	Variables de mercado	46
4.3	Demanda actual.....	46
4.4	Análisis de oferta	47
4.4.1	FODA	47
4.5	Procesamiento de la información	48
CAPÍTULO V: DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....		48
5.	Estudio técnico.....	48
5.1	Instalaciones, equipos	48
5.2	Descripción física del proyecto	49
5.3	Estudio administrativo	56
5.4	Organigrama funcional:	57
5.5	Marco legal	58
5.6	Propuesta culinaria.....	58
5.6.1	Desarrollo de recetas	58
5.6.2	Diseño de carta o menú	59
CAPÍTULO VI PLAN DE MERCADEO		59
6.1	Estrategias de introducción en el mercado	59
6.2	Estrategias de ventas	59
6.3	Estrategias de canales de distribución	59
6.4	Estrategias de promoción y publicidad:.....	60
CAPÍTULO VII ESTUDIO FINANCIERO		61
7.1	Inversión y financiamiento.....	61
7.2	Ingresos y egresos	63
CAPÍTULO VIII IMPACTO AMBIENTAL		68
8.1	Identificación y valoración de impactos	68
8.2	Estrategias de remediación:.....	68
CONCLUSIONES		69
RECOMENDACIONES.....		70
BIBLIOGRAFÍA		70
ANEXOS		75

Índice de tablas

Tabla 1 taxonomía de la sábila:	17
Tabla 2 taxonomía de la albahaca:	17
Tabla 3 taxonomía de la manzanilla:	18
Tabla 4 taxonomía de la hierbaluisa:	19
Tabla 5 taxonomía de la menta:	19
Tabla 6 taxonomía de la lavanda:	20
Tabla 7 Componentes de los alimentos funcionales	31
Tabla 8 variables de mercado:	46
Tabla 9 Análisis FODA	47
Tabla 10 Inversión de infraestructura	61
Tabla 11 inversión de mobiliario	62
Tabla 12 inversión de equipos	62
Tabla 13 escenario optimista	63
Tabla 14 escenario realista	64
Tabla 15 escenario pesimista	64
Tabla 16 Gastos de constitución	65
Tabla 17 Personal administrativo	65
Tabla 18 personal operativo	66
Tabla 19 Sueldos	66
Tabla 20 de gastos operativos:	66

Índice de gráficos

Gráfico 1 conocimiento sobre las plantas medicinales	38
Gráfico 2 conocimiento sobre los beneficios y usos de las plantas medicinales.....	39
Gráfico 3 conocimiento sobre el uso con moderación de las plantas medicinales.....	39
Gráfico 4 personas que han tendido la oportunidad de probar algún postre a base de plantas medicinales.	40
Gráfico 5 beneficios que se cree que aportaran las plantas medicinales en la elaboración de postres.	41
Gráfico 6 plantas más interesantes en la elaboración de postres	42
Gráfico 7 postres que les gustaría mas probar con plantas medicinales	43
Gráfico 8 la disposición de comprar los postres.....	43
Gráfico 9 consideración al momento de comprar un postre a base de plantas medicinales	44
Gráfico 10 lo máximo a gastar al comprar postres	45

Índice de imágenes

Imagen 1 Sábila.....	17
Imagen 2 Albahaca	18
Imagen 3 Manzanilla.....	18
Imagen 4 Hierbaluisa	19
Imagen 5 Menta	20
Imagen 6 lavanda	21
Imagen 7 Isologo.....	50
Imagen 8 Boceto de empaque desplegado	52
Imagen 9 Diseño de empaque real	52
Imagen 10 Diseño de empaque parte frontal	53
Imagen 11 Diseño de empaque parte trasera	53
Imagen 12 Mousse de albahaca	54
Imagen 13 Panna cotta de lavanda.....	54
Imagen 14 tartaleta de sábila.....	55
Imagen 15 cup cake de manzanilla	55
Imagen empaque para el pie	56
Imagen 17 pie de frutos rojos y menta.....	56

CAPÍTULO I

1. TEMA

Elaboración de postres con plantas medicinales

1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA

A través de este proyecto se investigará como la integración de ciertas plantas medicinales pueden generar sabores distintivos y beneficios para la salud de las personas. Las plantas en cuestión son lavanda, hierbaluisa, sábila, menta, manzanilla y albahaca.

Estas plantas son conocidas por tener propiedades relajantes y digestivas, irán incorporadas en preparaciones como panna cotta, mousse, cup cake, tartaleta y pie, recetas muy conocidas.

Este proyecto se enfocará en la dosis y aplicación adecuada para obtener propiedades adecuadas en lo organoléptico e inocuidad.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente se ha intensificado el cuidado de la salud y el bienestar por lo que la demanda de productos que contengan nutrientes y beneficios para el cuerpo es alta.

Las plantas medicinales son muy conocidas en la medicina tradicional por tener propiedades curativas y preventivas; pero su incorporación en la gastronomía y precisamente en la elaboración de postres es limitada, esto se debe a que las personas carecen de conocimiento técnico sobre cómo añadir de manera adecuada las plantas sin alterar el sabor y las texturas de las preparaciones.

Debido al conocimiento limitado, se quiere innovar en la elaboración de postres, agregando plantas medicinales que contribuyan con beneficios nutricionales para el bienestar de la salud.

1.3 PREGUNTA PROBLÉMICA

¿Cómo integrar de manera efectiva las plantas medicinales en la elaboración de postres, tomando en cuenta sus propiedades y restricciones?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL:

- Desarrollar postres a base de plantas medicinales, mediante la experimentación para innovar en la diversificación de sabores y el uso cotidiano.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar información mediante fuentes bibliográficas, para obtener un mayor conocimiento sobre cómo utilizar las plantas medicinales y sus beneficios.
- Mantener altos estándares de calidad mediante la experimentación de recetas para diversificar la implementación de las plantas medicinales.

1.5 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

La inclusión de las plantas medicinales para la elaboración de postres en este proyecto es importante porque:

La menta es una planta empleada en la gastronomía y la medicina, entre sus beneficios se encuentra que es analgésica, digestiva y antiparasitaria, también es conocida por sus propiedades relajantes ayudando al sistema inmunitario. Alivia dolores estomacales, gastritis, indigestión y reduce el vómito, náuseas e hinchazón (www.iberogast.es, s.f.).

La hierbaluisa es otra planta que se caracteriza por tener beneficios antibacterianos, digestivos y antiinflamatorios, ayuda a combatir el estrés oxidativo, previene el envejecimiento, combate el insomnio y controla los nervios (Conoce los beneficios de consumir hierba luisa, 2022).

La albahaca actúa como un antimicrobiótico y antibacterial, estimula el apetito, facilita la digestión y al ser rica en Calcio ayuda a reforzar los huesos (Albahaca: descubra sus propiedades, beneficios y valor nutricional, 2024).

La manzanilla se caracteriza por sus propiedades calmantes y digestiva, contribuyendo a calmar la ansiedad, el estrés y controlar la diabetes (Manzanilla: 7 propiedades y beneficios de la planta, 2024).

La lavanda se caracteriza por tratar afecciones de la piel gracias a sus beneficios cicatrizantes y antiinflamatorios, ayuda a combatir el estrés y la ansiedad por sus propiedades calmantes y sedantes, además combate enfermedades respiratorias como, resfriados o bronquitis (Lavanda: Beneficios, Propiedades y Usos- Farmacia Angulo, 2023)

La sábila es una planta que tiene propiedades antiinflamatorias, trata afecciones de la piel además de ser hidratante, previene el envejecimiento por su contenido de antioxidantes (www.farmatodo.com.co, s.f.).

Actualmente las personas prefieren suplementos dietéticos, hierbas y terapias naturales como primera opción para tratar enfermedades, evitando los medicamentos genéricos, pero en muchas ocasiones no es lo correcto porque pueden ocasionar un retraso en el tratamiento, agravando la enfermedad (Natural no necesariamente significa seguro o mejor, s.f.).

Las plantas han contribuido en la construcción de medicamentos como la aspirina cuyo principio activo se deriva de la corteza del sauce, este medicamento es utilizado para aliviar el dolor y reducir la fiebre (Impulso06, s.f.).

En el año 2020 se propago la enfermedad del Covid-19, lo que causó que toda la población permanezca en confinamiento para evitar aglomeraciones y más contagios, esto llevo a que las personas busquen formas naturales para proteger su salud sin salir de casa, utilizaban eucalipto para las vaporizaciones o consumían ajo para proteger su sistema inmunitario (www.ncbi.nlm.nih.gov, 2023).

Con la llegada de las vacunas y ya no estar en confinamiento, las personas regresaron a sus rutinas dejando de lado las plantas medicinales. (www.ncbi.nlm.nih.gov, 2023).

Las plantas medicinales fueron las primeras medicinas utilizadas en la historia, lo que permitió la adquisición de un amplio conocimiento sobre sus beneficios, propiedades, efectos secundarios, contradicciones e interacciones (Historia de las plantas medicinales, 2019).

Es importante mencionar que no todas las plantas curan enfermedades, por ello se crearon los fármacos como una opción más segura, este tipo de medicamentos deben ser ingeridos a ciertas horas del día al igual que las plantas. El costo de las plantas y los medicamentos más accesibles son casi similares, ya que al comprar alguna planta su precio va entre \$1 a 3\$ lo que equivale a una tira completa de ibuprofeno o aspirinas que tienen un costo de 0,50ctv (Farmacia Rescatado, 2021).

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO:

- *Las plantas medicinales en la historia:*

Las plantas medicinales han sido utilizadas desde la antigüedad para curar diferentes tipos de dolencias de manera natural, las cuales se han ido extendiendo de generación en generación, considerado como parte de la medicina tradicional, el uso y conocimiento de las plantas se dio en la antigua Mesopotamia del cual después se extendió a los países mediterráneos llegando por último al nuevo mundo (anahuacqro.edu.mx, 2021).

Muchos de los países comenzaron a hacer uso de las plantas medicinales, como Egipto los cuales tenían un uso moderado y registraban según los tipos que se utilizaban, en china la aplicación de las plantas se remonta hace 5000 años ac, extendiéndose desde ese punto a la india y México. De esta forma diferentes tipos de plantas se han ido integrando y asentándose para utilizarlas en el ámbito medicinal y algunas de ellas pueden ser empleadas en la gastronomía (anahuacqro.edu.mx, 2021).

Actualmente muchas de las plantas son muy conocidas de las cuales son utilizadas para la elaboración de infusiones las cuales brindan varios beneficios como el calmar dolores de estómago, energizantes, o relajantes naturales los cuales no perjudican a la salud, también brindando al organismo sustancias beneficiosas que permiten una mejor digestión (medlineplus.gov, 2022).

- *Taxonomía de las plantas medicinales:*

Tabla 1 taxonomía de la sábila:

Imagen	Sábila
<i>Imagen 1 Sábila</i>  Fuente. Autora	Reino: Plantae División: Magnoliophyta Clase: Liliopsida Orden: Liliales Familia: Liliaceae Género: <i>Aloe</i> Especie: <i>Aloe barbadensis</i> <i>Nombre común: Aloe vera</i> (es.wikipedia.org, 2024).

Tabla 2 taxonomía de la albahaca:

Imagen	Albahaca
--------	----------

<i>Imagen 2 Albahaca</i>  Fuente. Autora	Reino: Plantae División: <u>Magnoliophyta</u> Clase: Magnoliopsida Subclase: Asteridae Orden: Lamiales Familia: Lamiaceae Subfamilia: Nepetoideae Tribu: Ocimeae Género: Ocimum Especie: Ocimum Basilicum
---	---

Tabla 3 taxonomía de la manzanilla:

Imagen	Manzanilla
<i>Imagen 3 Manzanilla</i>  Fuente. Autora	Subreino: Tracheobionta División: Magnoliophyta Clase: Magnoliopsida Subclase: Asteridae Orden: Asterales Familia: Asteraceae Subfamilia: Asteroideae Tribu: Anthemideae Género: <i>Chamaemelum</i> Especie: <i>Chamaemelum nobile</i>

Tabla 4 taxonomía de la hierbaluisa:

Imagen	Hierba luisa
Imagen 4 Hierbaluisa  Fuente. Autora.	Reino: Plantae División: Magnoliophyta Clase: Liliopsida Subclase: Commelinidae Orden: Poales Familia: Poaceae Subfamilia: Panicoideae Tribu: Andropogoneae Género: <i>Cymbopogon</i> Especie: <i>Cymbopogon citratus</i>

Tabla 5 taxonomía de la menta:

Imagen	Menta
--------	-------

<i>Imagen 5 Menta</i>  Fuente. Autora	Reino: Plantae División: Magnoliophyta Clase: Magnoliopsida Orden: Lamiales Familia: Lamiaceae Subfamilia: Nepetoideae Tribu: Mentheae Género: <i>Mentha</i> (es.wikipedia.org, 2024).
--	---

Tabla 6 taxonomía de la lavanda:

Imagen	Lavanda
--------	---------

Imagen 6 lavanda



Fuente. Autora

Reino: Plantae
División: Magnoliophyta
Clase: Magnoliopsida
Orden: Lamiales
Familia: Lamiaceae
Subfamilia: Nepetoideae
Tribu: Lavanduleae
Género: *Lavandula*
Subgénero: *Lavandula*
Sección: *Lavandula*
Especie: *Lavandula angustifolia*
(es.wikipedia.org, 2024).

- *Compuestos y propiedades de las plantas medicinales:*

Muchas de las plantas medicinales han ido contribuyendo todas sus propiedades a través de distintos métodos de aplicación o ingesta, además muchas de ellas contienen bioactivos que son compuestos de proporcionar sus propiedades, existen diferentes tipos y estos van cambiando, dependiendo de las plantas (SciELO, 2020).

Por ejemplo, se dividen en flavonoides de los cuales son plantas que poseen efectos antioxidantes y antiinflamatorios, están los taninos que se caracterizan por tener propiedades antiinflamatorias, los aceites esenciales que poseen propiedades relajantes, antimicrobianas entre otros compuestos que adquieren las diferentes plantas medicinales (dialnet, 2023).

- *Descripción de los postres*

Panna cotta:

La receta de la panna cotta nace a principios de siglo XX de origen Italiano en Piamonte, es parecido a un flan por su suave textura, pero es compacto ya que debe cuajarse con la gelatina. Esta elaborado a partir de crema de leche, azúcar, queso crema y gelificantes, decorado con frutas y mermeladas (www.laverdad.es, 2021).

Para este postre se aplican ciertas técnicas para su elaboración y obtener un producto de buena calidad, debe tener una textura suave y cremosa, se utiliza un gramaje exacto de gelatina, ademas de tomar en cuenta parámetros como el enfriamiento y evitar subir la temperatura en exceso para que no se corte la crema ('Panna cotta', ese postre que nos enloquece, 2021).

Pie:

El pie es un postre que tiene origen en la antigua Grecia, siendo transformada por los romanos en un bocado más cremoso relleno de miel y queso. Se caracteriza por tener una base de pasta neutra que puede ser dulce y salado, ademas de tener texturas suaves y crocantes (gastronomicainternacional.com, 2014).

Se elabora a partir de una masa quebrada, que lleva ingredientes como harina, azúcar, mantequilla, huevo, y sal, este tipo de masa debe ser refrigerada ya que es fácil manejarla al momento que esta fría, ademas de no sobre batirla para que no se genere el gluten. Se la puede rellenar con crema pastelera, frutas, queso entre otros (chapela.es, 2021).

Tartaleta:

Las tartaletas son pequeñas elaboraciones de pastelería de forma redonda u ovalada, hecha a base de una masa brisé o sableé, es una de las preparaciones que se lo puede combinar con elementos dulces y salados, su origen remonta en el antiguo Egipto en el que surge una idea de rellenar un molde de pasta con carne y pescado, de igual forma en Grecia tenían una idea similar pero solo la rellenaban con carne picada, ninguna de ellas se empezó rellenando con frutas o cremas dulces (www.ecured.cu, s.f.).

Las primeras tartaletas fueron confeccionadas por los romanos donde la masa era con harina de centeno y trigo, con un relleno de miel y queso de oveja, untada con aceite y horneada en hojas de laurel, las tartaletas rellenas con fruta se remontan en el reinado de Isabel I en el siglo XVI, los cuales utilizaban frutos como melocotones y manzanas reemplazando a la carne y pescado. Después se ha ido modificando e integrando elementos como cremas, quesos como parte del relleno y utilizando una variedad de frutas (www.ecured.cu, s.f.).

Cup cake:

El nombre de cup cake significa pastel-taza, su nombre tiene dos versiones la primera nació del siglo XIX porque se horneaba en tazas de barro, la segunda versión se debe a la manera de calcular los ingredientes ya que se manejan por tazas, el origen de estos pequeños pasteles remonta en el año de 1796 donde Amelia Simms publico una receta en su libro “American Cookery”, pero en XXI se popularizaron en los estados unidos en donde abrieron varias cafeterías en donde le protagonista es el cup cake (Historia del CupCake, ¿qué diferencia hay entre un Muffin y un aMagdalena?, 2014).

Para la preparación de los cupcakes los cuales son los más populares y fáciles de preparar, caracterizados por ser esponjosos y de una variedad de sabores, pero se debe tomar en cuenta que

para que adquieran su forma característica, se toma consejos como el de no sobre mezclar los ingredientes, y un horneado parejo, siendo uno de los postres más visibles y estéticos por su decoración (www.marialunarillos.com, 2024).

Mousse:

El nombre de mousse proviene del vocablo francés que significa espuma, puede ser dulce o salado su idea de elaboración es que presenta ciertas burbujas las cuales aportan el textura y voluminosita, este postre puede variar ya que puede ser ligera, cremosa y esponjosa, el mousse más famoso apareció por primera vez en un recetario el año 1755, por Les soupers de la cour, el cocinero francés Menon, donde describió tres tipos como la de café, chocolate y azafrán, que se hacían con crema de leche y añadiendo un poco de claras de huevo, servidos en vasitos de plata o vidrio (El origen de la mousse, 2019).

Para la elaboración de un mousse, caracterizado por tener una textura aireada y un postre fácil de adaptar diferentes sabores, también se debe seguir ciertas técnicas, como el hidratar la gelatina, montar la crema y mezclar de manera envolvente para generar aire y que el mousse adquiera la textura correcta y evitar grumos de gelatina. De esta forma al seguir los diferentes consejos y ciertas técnicas que con lleva cada postre al momento de su preparación se obtendrá un buen resultado y los postres serán más visibles y apetecibles para el público (blog.scoolinary.com, 2024).

- *Las plantas medicinales en la elaboración de postres:*

Para la elaboración de postres, se debe conocer sobre las propiedades y beneficios que pueden traer las diferentes plantas medicinales, ya que estará enfocado en utilizar cinco tipos de plantas las cuales son, la hierbaluisa, hierba buena, sábila, manzanilla, albahaca, lavanda y menta de las cuales

son conocidas por su aportación en sabor y aromas, para esto se debe conocer de cada planta lo que contribuye para la preparación de los postres (www.elmueble.com, 2024).

La hierbaluisa es una planta medicinal aromática que se originó en América del sur, presenta notas de a limón, utilizada para aliviar problemas digestivos ya que contiene compuestos antioxidantes que ayuda al organismo, de igual posee efectos antiinflamatorios beneficiosos para el cuerpo, este puede ser utilizado en infusiones, tes, además es una planta que se adapta en el uso culinario como método de aromatizar y brindar sabor a los platos (elpais.com, 2024).

La sábila o también conocida como aloe vera es una de las plantas que se utiliza mucho por sus propiedades hidratantes, antiinflamatorias ya que ayuda a reducir la inflamación y alivia los dolores musculares, de igual forma actúa como un cicatrizante que favorece mucho a la curación de ciertas heridas, en el ámbito culinario tiene un uso ya sea para jugos, postres y ensaladas, aportando fibra y vitaminas al organismo (herbalife, 2024).

La manzanilla es otra de las plantas medicinales que posee varios beneficios y propiedades que son buenas para la salud, ya que actúa como un relajante natural, alivia problemas digestivos y ayuda a reducir la inflamación gracias a sus propiedades antiinflamatorias, de igual forma es una planta que sirve para el ámbito culinario ya que sirve para preparar postres brindando un sabor floral y dulce (elpoderdelconsumidor, 2021).

Otra de las plantas son la lavanda que posee propiedades relajantes y antiinflamatorias de la cual sirve para reducir la inflamación y tarta el estrés, además de igual forma es utilizada en la cocina como un condimento o para la elaboración de postres. También está la albahaca que, al ser una planta muy utilizada para la preparación de platos de sal, esta puede ser una planta que aporte

nuevos sabores a un postre debido a su sabor característico, además de brindar sus propiedades digestivas y antibacterianas que beneficiaran al cuerpo y la salud (Tua Saúde, 2024)

Y también se encuentra la menta que es conocida por sus propiedades digestivas, antibacterianas y antiviral, ya que tiene compuestos que permiten ayudar a combatir ciertas infecciones que padece el cuerpo, también utilizado en la cocina como un condimento, bebidas y postres (segurosscura.com, 2022).

El uso de las plantas medicinales para la elaboración de los postres mencionados aportará un sabor y aromas distintivos, de los cuales serán una nueva experiencia para las personas, además de agregar un valor nutricional aprovechando los beneficios y propiedades de las plantas a través de la preparación de los postres tomando en cuenta su dosificación y precauciones (Gastronomía & Cía, 2014)

También ciertas plantas pueden influir en las texturas del postre, por ejemplo, al utilizar la sábila para la elaboración de tartaletas, su relleno se mantiene firme, pero en boca se desase, debido a los componentes de la sábila que le permitirá al público jugar con el relleno al momento de consumirlo generando una experiencia sensorial única (Formación en Gastronomía, 2024).

Además se puede llegar a experimentar con las diferentes plantas, para analizar qué cantidad exacta se requiere para que el sabor característico de la planta a utilizar se mantenga en el postre y brinde un sabor característico, y también aprovechar recursos que comúnmente no son muy valorados ya que no se conoce en que aplicarlos (fitstream.eu, 2024).

De igual manera se concientiza la sostenibilidad ya que muchas de las plantas pueden ser cultivadas en pequeñas huertas, reduciendo la huella de carbono y concientizar una alimentación

por medio de ingredientes naturales y dando a conocer sus beneficios en la salud hacia las personas que tienen un gran interés en el cuidado y el bienestar del organismo (AEDAS Homes Blog, 2024).

La producción de postres que contienen plantas medicinales generara mayor visibilidad e interés del público, ya que actualmente las personas están más interesadas en mantener buena salud y una alimentación saludable, generando más conocimiento sobre los beneficios que aportan las plantas y como ayudan al organismo por sus propiedades, generando un valor agregado que actúa de manera positiva en la producción de los postres (www.cuina.cat, 2018).

Al usar las plantas medicinales para la elaboración de postres se pueden adquirir diferentes beneficios, pero también se debe tomar en cuenta ciertas precauciones y medidas para poder garantizar la seguridad y el bienestar del consumidor, ya que muchas de las plantas contienen compuestos que se deben dosificar para evitar problemas en el organismo y evitar la intoxicación (Farmacia Rescatado, 2021).

Para esto se debe identificar que las plantas que se vayan a utilizar sean aptas para el consumo y que sean compradas de fuentes confiables como herbolarios, supermercados o cultivarlos personalmente para generar una calidad más apta. De igual forma al momento de usarlas para preparar los postres se debe añadir la cantidad precisa para evitar efectos secundarios si se consume en exceso, por ejemplo, al usar la lavanda esta debe usarse con moderación ya que posee un sabor potente y tiene propiedades sedantes (Cómo usar la lavanda en tus recetas de cocina, 2020).

De igual forma otra forma de cuidar el bienestar del consumidor es realizar pruebas previas para experimentar que cantidades agregar al momento de elaborar los postres, para que adquiera un sabor balanceado y proporcionado, para evitar la intoxicación y cuidar la salud del público para que adquieran el producto (alimento.elconfidencial.com, 2024).

Ademas se debe tomar en cuenta que las plantas no sean contaminadas y conocer los diferentes métodos de conservación, para mantener sus propiedades y aromas, y garantizar un postre de calidad y de sabor proporcionado. Y conocer que ciertas plantas pueden ser cocinadas para liberar sus sabores y neutralizar las toxinas, y de esta manera se equilibraran los sabores (extension.psu.edu, 2024).

- *Una alimentación sostenible a través de las plantas medicinales:*

Al usar las plantas medicinales esta generara una alimentación sostenible, ya que no solo se enfoca en preservar el medioambiente si no de brindar el conocimiento de que existen muchos beneficios que poseen las plantas medicinales, muchas de ellas brindan sus sabores y aromas característicos, volviendo a las preparaciones más apetecibles y visibles que atraen el interés del público (www.gob.mx, 2020).

Ademas de generar propios recursos sin necesidad de comprarlos, ya que muchas de las plantas pueden ser cultivadas en pequeñas macetas que pueden acomodarse perfectamente en la cocina o al aire libre, generando de esta manera recursos que estén a la mano para la elaboración de los productos. Reduciendo el desperdicio ya que al tener o cultivar ciertas plantas se utilizan los residuos vegetales para una composta natural (www.agropinos.com, 2023).

Tambien de adquirir el conocimiento de cómo cuidar y prevenir que se marchiten las plantas, al igual de emplear métodos de conservación como el secado natural, para guardarlos en frascos y tener recursos cuando aún no es temporada de floración de ciertas plantas, y de igual forma se reutiliza frascos en donde irán almacenadas para tener organizado y evitar la pérdida de recursos (gob.mx, 2017).

Con toda la descripción dada las plantas medicinales son un recurso que puede intervenir en el beneficio de la salud, dando a conocer una nueva forma del como integrar beneficios al cuerpo por medio de productos como lo son los postres, ya que muchas de las personas lo consumen de vez en cuando (docs.bvsalud.org, 2018).

De igual manera la utilización de estos elementos generara un impacto al mercado ya que es algo nuevo, que atraerá a las personas por ser un producto que conlleva productos naturales y posee beneficios que se generan por parte de las plantas medicinales, ademas de tener un enriquecimiento natural que impacta a la salud, ya que no solo las plantas a utilizarse cambian el sabor si no que se obtiene postres con un sabor característico y balanceado (www.gob.mx, 2016).

Ademas de fomentar al cuidado del medio ambiente con presentaciones del postre en recipientes de vidrio, reutilizando frascos en donde se cuidará la visibilidad y presentación de este, para que los consumidores tengan más interés en adquirir los productos ya que se cuida la naturaleza y se vuelve un producto biodegradable (El jardín medicinal autosuficiente: cultivo y usos de las plantas medicinales, 2021)

Brindando una nueva experiencia al consumidor, ya que se genera nuevos sabores, texturas y aromas a los postres, ademas de brindar el conocimiento sobre los beneficios que aportan las diferentes plantas para el cuidado de la salud de las cuales no muchas personas son conscientes sobre el modo de empleo que tiene ciertas plantas para el bienestar nutricional, despertando el grado de interés, ya que actualmente buscan una forma de alimentación más saludable y que se evite la contaminación al medio ambiente (El jardín medicinal autosuficiente: cultivo y uso de plantas medicinales, 2021).

Buscando la sostenibilidad y la enfatización de que muchas de las plantas pueden ser muy útiles para su uso diario y que se pueden seguir innovando con otros tipos de postres, para generar una cadena más amplia y que se obtengan más opciones para que el público pueda deleitarse por el sabor e interesarse más en el cuidado y protección de las plantas medicinales para evitar que estas se extingan completamente (lenda.net, 2023).

- *Los alimentos funcionales:*

El término alimento funcional fue utilizado en Japón en la década de los ochenta , con el que se designó alimentos procesados que contienen ingredientes que ayudan a funciones biológicas del organismo más allá de su contenido nutricional, estos productos recibieron en 1991 el acrónimo de FOSHU, con la finalidad de mejorar la vida de las personas mayores, en la Unión Europea en noviembre de 1995 se creó el proyecto FUFUSE, bajo la coordinación de ILSI Europe que elaboraron un documento de consenso para definir los alimentos funcionales (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013)

Se define como nuevos alimentos obtenidos por cualquier procedimiento, con características particulares dependiendo de sus componentes sea nutriente o no, que afecta a funciones del organismo de manera específica y positiva, promoviendo un efecto fisiológico y psicológico más allá de su valor tradicional. Los efectos positivos son que puede contribuir al mantenimiento de la salud y bienestar como la reducción de padecer una determinada enfermedad, los alimentos funcionales pueden ser naturales, modificados o una combinación (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013)

La integración del concepto funcional está orientada a estimular la investigación en nutrición para respaldar y validar el desarrollo de nuevos alimentos y los componentes alimentarios, ya que es un

término propio de la nutrición y no de la farmacología. Además se especifica que la ingesta de estos puede efectuarse mediante el consumo de raciones razonables presentes en una alimentación equilibrada, excluyendo las tabletas, píldoras, y capsulas (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).

Es necesario reconocer que no existe un acuerdo unánime de que alimentos son funcionales, es suficiente que contenga uno o más componentes beneficiosos como el licopeno del tomate, polifenoles y catequinas en el té, sulforafano en el brócoli, entre otros o deben ser específicamente desarrollados para ello. También se debe a la incorporación de ciertos ingredientes y evitando los componentes como la lactosa de la leche, por ejemplo, los zumos de fruta, con fructuosa, edulcorantes y enriquecidas con vitaminas A, C y E, promocionado bajo el término que ayuda a combatir la oxidación, puede considerarse un alimento funcional siempre que se demuestre científicamente los beneficios definidos. (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).

Existen componentes que poseen los alimentos funcionales divididos en:

Tabla 7 Componentes de los alimentos funcionales

Componentes:	Descripción:
<i>La fibra dietética</i>	La fibra dietética juega un papel muy importante en la nutrición ya que promueve efectos beneficiosos fisiológicos como el laxante y disminuye la glucosa en la sangre, en la fibra se incluyen polisacáridos, oligosacáridos, lignina y sustancias

	asociadas en las plantas (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
<i>Lípidos funcionales del tipo Omega 3</i>	Son moléculas pequeñas que se extraen de los tejidos animales y vegetales. La mayoría de los lípidos poseen en su estructura ácidos grasos, estos desempeñan funciones biológicas como la energética (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
<i>Vitaminas</i>	Son sustancias orgánicas de estructura variada, necesarias en pequeñas cantidades, constituyen a un gran grupo de moléculas de estructura química homogénea, algunas presentan muy parecidas a otros compuestos orgánicos. Es necesario destacar que el contenido de la vitamina s pueden variar como, por ejemplo, la diversidad de frutas y verduras (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
<i>Minerales</i>	Componentes de los tejidos vegetales y animales, estas representan entre el 4% y 5 % del peso corporal unos 2,8 y 3,5 en mujeres y en hombres adultos respectivamente, los macrominerales

	esenciales son magnesio, sodio, potasio, cloro, azufre, hierro, zinc entre otros (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
<i>Esteroles</i>	Son compuestos presentes de manera natural en alimentos de origen vegetal, todos los alimentos vegetales contienen esteroides, pero se concentra más en el aceite de las semillas oleaginosas como maíz, soja girasol y colza pueden llegar a tener entre el 0,1 y 0,8% de esteroides (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
<i>Bacterias probióticas</i>	Las BAL son unas de las poblaciones microbianas dominantes contribuyendo a la maduración fisiológicas del tracto gastrointestinal, estos tipos de bacterias se presentan cada día en la dieta de los seres humanos ya que están presentes en diversos productos fermentados y lácteos (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
<i>Fitonutrientes</i>	Proporcionan al alimento propiedades fisiológicas, pueden actuar en la prevención

	de enfermedades a través de diferentes mecanismos como la actividad antioxidante, cambios en el metabolismo del colesterol, reducción de la presión arterial entre otros (Menéndez, Los alimentos funcionales, 2013).
--	---

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA:

Los métodos y tipos de investigación que se mencionarán a continuación facilitarán la obtención de resultados y el conocimiento previo sobre el tema y los gustos del público.

3.1 Modalidad y Tipo de Investigación

La modalidad para utilizar es cuantitativa por medio de aplicación de encuestas y tipos de investigación bibliográfica y experimental.

3.2 Métodos a emplearse en la Investigación

El método que va a emplearse es el cuantitativo a través de la aplicación de encuestas con el fin de recopilar datos de las personas sobre si tienen el conocimiento sobre plantas medicinales

utilizadas para la elaboración de productos alimenticios y si desearan probar algún tipo de producto.

3.3 Población y muestra

La muestra fue tomada del siguiente vinculo, de la población en edad de trabajar por parte de la fuerza del cantón: [Geo portal \(cepal.org\)](http://geoportal.cepal.org)

Universo: 57,889 Sangolquí, Cantón Rumiñahui

$$N = \frac{N \times Z^2 \times P \times q}{e^2 \times (N - 1) + Z^2 \times P \times q}$$

$$N = \frac{57,889 \times 1,96^2 \times 0.5 \times 0.5(1 - 0.5)}{5^2 \times (57,889 - 1) + 1,96^2 \times 0.5 \times 0.5(1 - 0.5)}$$

Muestra: 383 encuestas

Después de sustituir los números, nos da un total de 383 encuestas a realizar.

3.4 Aplicación de Encuesta

TEGNOLÓGICO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI TEGNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Objetivo: recopilar información sobre el interés que tienen las personas acerca de la elaboración de postres con plantas medicinales, para poder conocer sus gustos y opiniones por medio de la aplicación de encuestas.

1. ¿Conoce alguna planta medicinal que se utilizan en la cocina?

- Si

- No

2. ¿Conoce sobre los beneficios y usos que tienen las plantas medicinales?

- Si
- No

3. ¿Sabía que las plantas medicinales al emplearse en la cocina deben usarse con moderación?

- Si
- No

4. ¿Ha tenido la oportunidad de probar algún postre, que contenga alguna planta medicinal?

- Si
- No

5. ¿Qué beneficios creería usted que aportarían las plantas medicinales en la elaboración de los postres?

- Mejor sabor
- Propiedades saludables
- Innovación en recetas

6. ¿Qué tipo de planta medicinal le parece más interesante en un postre? Marque al menos 2

- Lavanda
- Menta
- Hierba buena
- Hierba luisa
- Albahaca
- Manzanilla

- Sábila

7. ¿Qué tipo de postre le gustaría más probar con las plantas medicinales? Marque al menos

2

- Mousse
- Panna Cotta
- Tartaleta
- Cup cake

8. ¿Estaría dispuesto a comprar postres que estén elaborados con plantas medicinales?

- Si
- No

9. ¿Qué consideraría más al momento de comprar un postre a base de plantas medicinales?

- Beneficios para la salud
- Buen Sabor
- Precio accesible

10. ¿Cuánto es lo máximo que puede gastar en la compra de postres?

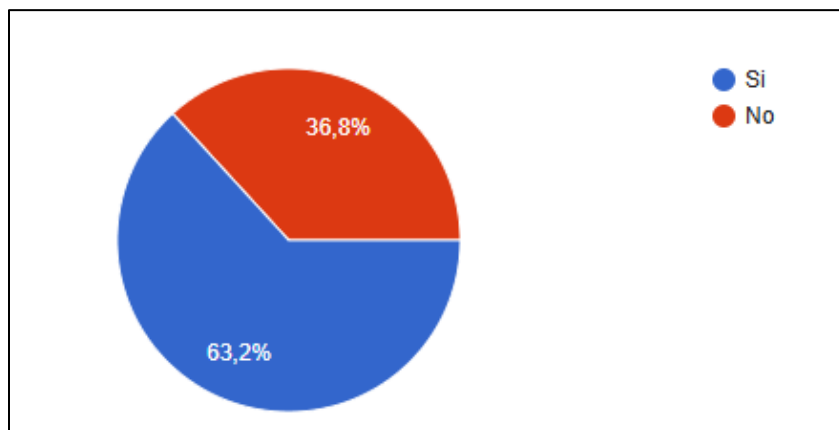
- a 5\$
- 5 a 7\$
- Mas de 7\$

3.5 Análisis de resultados

Análisis de resultados de las encuestas aplicadas a los habitantes del cantón Rumiñahui en el proyecto; elaboración de postres a base de plantas medicinales se dieron los siguientes resultados:

1. ¿Conoce alguna planta medicinal que se utiliza en la cocina?
 - Si
 - No

Gráfico 1 conocimiento sobre las plantas medicinales

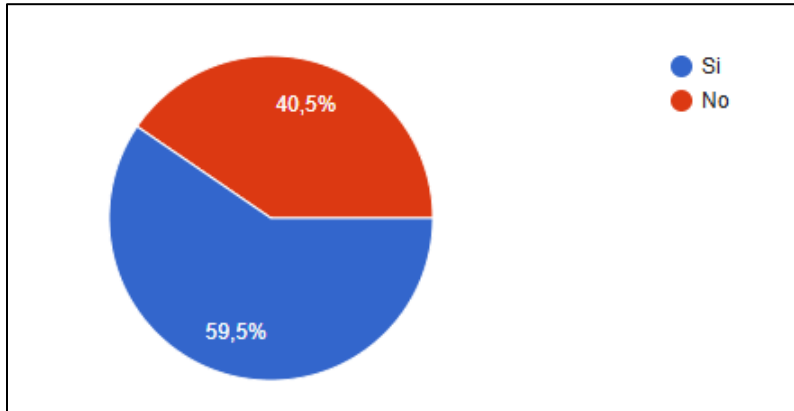


Análisis: el conocimiento sobre las plantas medicinales se define que el 63,2% de la población conoce sobre plantas que son empleadas en la cocina, y el 36,8% no tiene un conocimiento previo.

2. ¿Conoce sobre los beneficios y usos que tienen las plantas medicinales?

- Si
- No

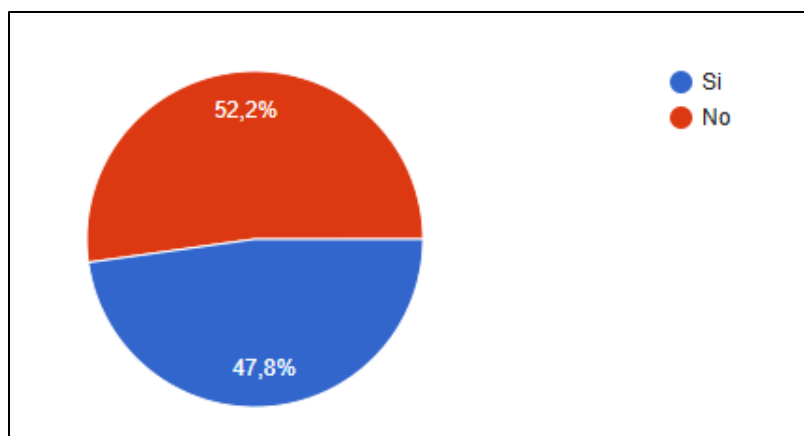
Gráfico 2 conocimiento sobre los beneficios y usos de las plantas medicinales



Análisis: el saber sobre los beneficios y usos de las plantas medicinales se define que el 59,55% de la población, tiene el conocimiento sobre el cómo dar uso y en que beneficia las plantas, mientras que el 40,5% de la población no tiene el conocimiento previo.

3. ¿Sabía que las plantas medicinales al emplearse en la cocina deben usarse con moderación?
- Si
 - No

Gráfico 3 conocimiento sobre el uso con moderación de las plantas medicinales

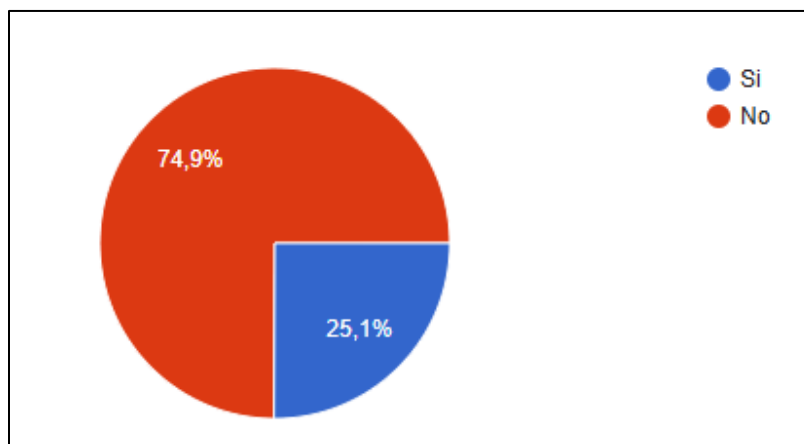


Análisis: el saber cómo emplear de manera adecuada las plantas medicinales se define que, el 52,2% de la población, no conocen que ciertas plantas deben usarse con moderación, mientras que el 47,8% de la población, tiene el conocimiento previo sobre el manejo de las plantas.

4. ¿Ha tenido la oportunidad de probar algún postre que contenga alguna planta medicinal?

- Si
- No

Gráfico 4 personas que han tenido la oportunidad de probar algún postre a base de plantas medicinales.



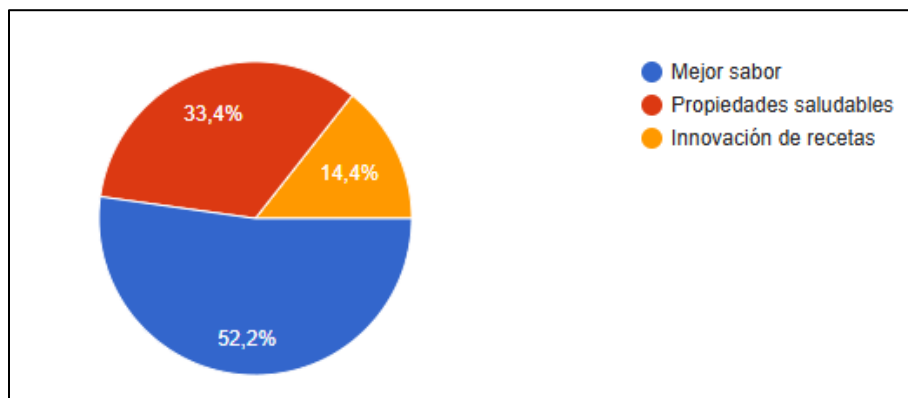
Análisis: La oportunidad de probar postres a base de plantas medicinales se define que, el 74,9% de la población, no ha consumido ningún producto a base de plantas medicinales, mientras que el

25,1% de la población ha tenido la oportunidad de probar ciertos postres ya sea en eventos públicos y recreativos que ofrece el cantón.

5. ¿Qué beneficios creería usted que aportarían las plantas medicinales en la elaboración de postres?

- Mejor sabor
- Propiedades saludables
- Innovación en recetas

Gráfico 5 beneficios que se cree que aportarían las plantas medicinales en la elaboración de postres.



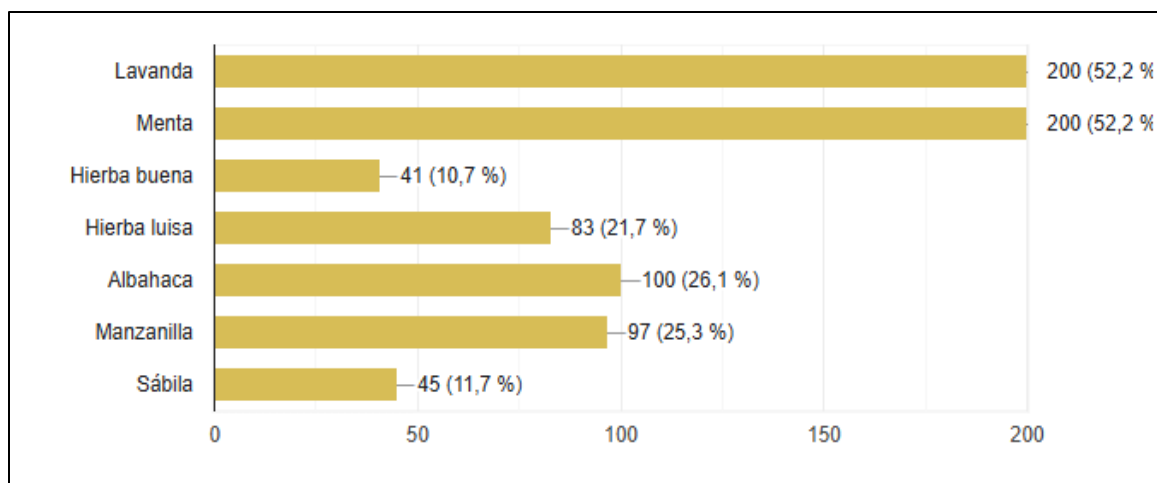
Análisis: entre que beneficios aportarían los postres a base de plantas medicinales se define que, el 52,2% de la población cree que podría beneficiar al sabor, el 33,4% dice que aportaría propiedades saludables y el 14,4% en la innovación de recetas.

6. ¿Qué tipo de planta medicinal le parece más interesante en un postre? Marque al menos 2

- Lavanda
- Menta

- Hierba buena
- Hierba luisa
- Albahaca
- Manzanilla
- Sábila

Gráfico 6 plantas más interesantes en la elaboración de postres



Análisis: el conocer sobre que plantas serían más interesantes en la elaboración de postres se define que, el 52,2% de la población dice que la lavanda y la menta serían más interesantes en los postres, el 26,1% menciona que les interesa la albahaca, el 25,3% la manzanilla, el 21,7% la hierbaluisa, el 11,7% la sábila y el 10,7% la hierba buena descartándola de esta manera para la elaboración de los postres.

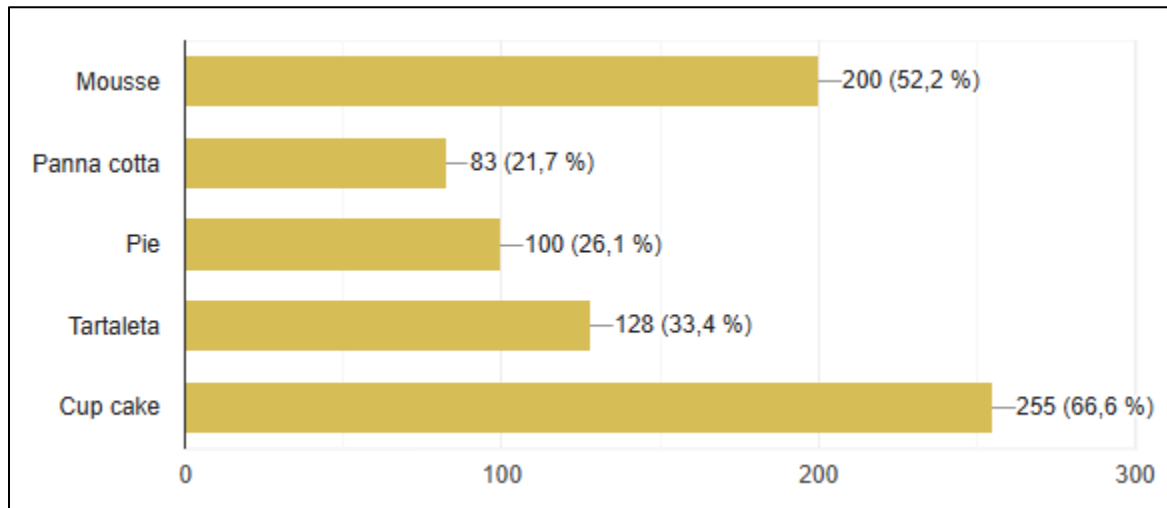
7. ¿Qué tipo de postre le gustaría más probar con las plantas medicinales? Marque al

menos 2

- Mousse
- Panna Cotta
- Tartaleta

- Cup cake
- Pie

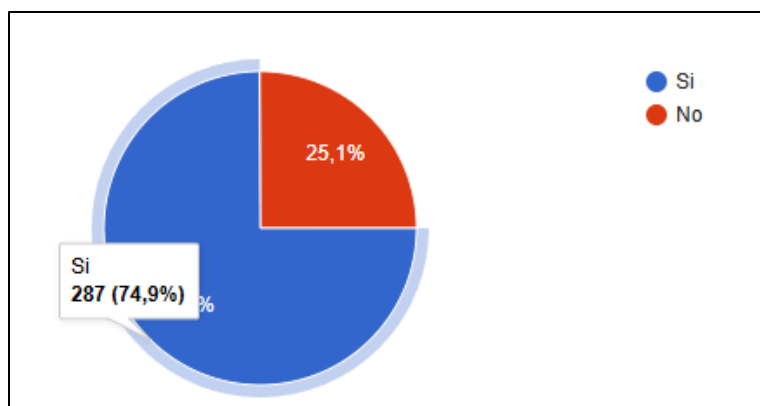
Gráfico 7 postres que les gustaría más probar con plantas medicinales



Análisis: el saber qué tipo de postres les gustaría probar a base de las plantas medicinales, se define que, el 66,6% de la población les interesaría probar en cup cake, el 52,2% en mousse, el 33,4% en tartaleta, el 26,1% en pie, y el 21,7% en Panna Cotta.

8. ¿Estaría dispuesto a comprar postres que estén elaborados a base de plantas medicinales?
- Si
 - No

Gráfico 8 la disposición de comprar los postres

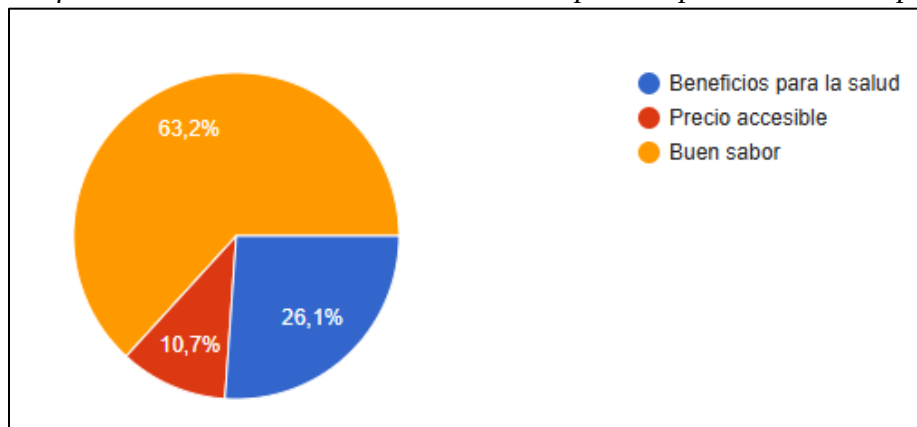


Análisis: el estar dispuesto a la compra de los diferentes productos, se define que, el 74,9% de la población si deseara adquirir algunos de los productos, y el 25,1% no lo desean ya que no están seguros si sean fiables.

9. ¿Qué consideraría más al momento de comprar un postre a base de plantas medicinales?

- Benéficos para la salud
- Precio accesible
- Buen sabor

Gráfico 9 consideración al momento de comprar un postre a base de plantas medicinales

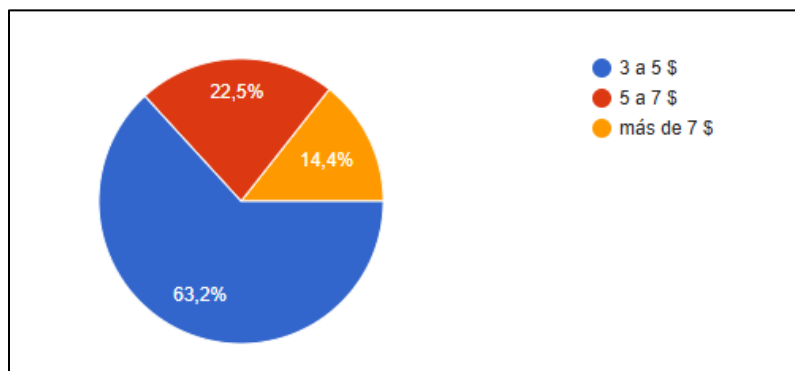


Análisis: lo que considerarían más al momento de comprar algún producto se define que, el 63,2% de la población menciona que el producto debe tener un buen sabor, el 26,1% debe tener beneficios para la salud, y el 10,7% que sean de precio accesible.

10. ¿Cuánto es lo máximo que puede gastar en la compra de postres?

- 3 a 5 \$
- 5 a 7 \$
- Más de 7 \$

Gráfico 10 lo máximo a gastar al comprar postres



Análisis: Lo máximo que podrían llegar a gastar se define que, el 63,2% de la población puede gastar entre los 3 a 5\$, el 22,5% gastaría entre los 5 a 7\$ y el 14,4% gastaría más de 7\$.

CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO

4.1 Análisis de la demanda

Analizada la demanda se da a entender que no es muy alta, ya que las personas adquieren postres ordinarios sin ninguna alteración, ya que no tienen el conocimiento previo, del que pueden aportar las plantas medicinales a la elaboración de postres.

También solo se utilizan las plantas medicinales para medicina natural, infusiones y no se les da un nuevo uso.

4.2 Variables de mercado

Tabla 8 variables de mercado:

Geográfica:	Este proyecto se realiza en el país de Ecuador, en la provincia de pichincha, en la ciudad de Sangolquí cantón Rumiñahui.
Demográfica:	Enfocados en la población ecuatoriana entre jóvenes y jóvenes adultos que estén interesados en la salud, dirigida tanto al sexo masculino y femenino, deben ser personas universitarias y trabajadores.
Psicográfica:	Enfocado a un público de un nivel socioeconómico medio, con un estilo de vida activo y que estén interesados en el cuidado de la salud.
Conductual:	El público al adquirir un producto se fija mucho en el precio, ya que buscan que sea accesible y de bajo costo, además investigan con anticipación sobre el producto que se va a lanzar para tomar en cuenta si les beneficiaría a largo plazo.

4.3 Demanda actual

La demanda actual es alta, ya que a través de las nuevas tendencias en el cuidado de la salud las personas buscan alimentos o productos que les genere algún beneficio a su cuerpo, además de buscar alimentos que sean elaborados de forma más natural y que contengan ingredientes frescos.

De igual manera se enfatiza el conocimiento sobre el cómo usar las plantas medicinales de una forma distinta generando la innovación de recetas y nuevos sabores.

4.4 Análisis de oferta

La oferta es baja, pero en la ciudad de Quito existe un establecimiento de nombre alegría real food, en donde es un restaurante y ofrece productos de panadería y pastelería, saludables libres de gluten, azúcares y sin lácteos.

4.4.1 FODA

El FODA es una de las herramientas para plantear una visión más clara para la elaboración de los postres a base de plantas medicinales, analizando las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

Tabla 9 Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
1. Valor agregado 2. Innovación en la diversificación de sabores. 3. Se alinea con las nuevas tendencias del cuidado de la salud y bienestar.	1. Vincularse a la sostenibilidad por el uso de recursos naturales. 2. Demanda de más productos saludables.

	3. Curiosidad por parte del público sobre los beneficios que aportan las plantas medicinales. 4. Creciente en el mercado de alimentos funcionales.
DEBILIDADES	AMENAZAS
1. Falta de conocimiento sobre lo que pueden aportar las plantas medicinales en la elaboración de productos. 2. Limitación en la aceptación de los productos. 3. Sabores no agradables	1. Competencia entre los productos convencionales. 2. Disminución de las tendencias. 3. Dudas en la eficiencia que puedan atraer los postres.

Tabla hecha por la autora.

4.5 Procesamiento de la información

Se ofrece productos como mousse, pie, tartaleta, panacota, y cup cake elaborados con plantas medicinales, se realiza la encuesta a personas entre 18 a 40 años. Analizando gustos, preferencias y el cuanto estarían dispuestos a pagar. Por lo que da como resultados positivos en las encuestas que el 75 % de la población le interesaría probar los postres con plantas medicinales.

CAPÍTULO V: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5. Estudio técnico

5.1 Instalaciones, equipos

El lugar en donde se elaborarán los postres necesitará ciertas instalaciones como un piso con baldosas antideslizantes, canaletas para facilitar la limpieza al terminar la producción, se colocarán equipos como:

- Horno
- Cocina
- Nevera congeladora
- Batidoras

5.2 Descripción física del proyecto

Se elaborará una línea de postres comúnmente conocidos: mousse, panacotas, cup cake y pie. Dichos postres incluirán complementos como sirope, mermeladas y ganache elaborados con las plantas medicinales ya mencionadas, los cuales regularán los sabores de los postres y aportarán un sabor balanceado. Los postres tendrán su presentación en frascos de vidrio para el cuidado del medio ambiente y promover la reutilización de recursos. Estos diferentes productos podrán encontrarlos disponibles a través de pedidos por medio de un catálogo.

5.2.1 Descripción de la marca:

Imagen 7 Isologo



Fuente. Autora

El nombre escogido como marca es Flor y dulce, flor en referencia a la naturaleza, las plantas medicinales utilizadas. En combinación con la palabra “dulce” en referencia a los postres.

5.2.2 Eslogan: “El dulce aroma de la naturaleza”

5.2.3 Significado de colores:

El rosa se percibe como emotivo ya que trata de llegar a la audiencia por medio de las emociones, el color lavanda expresa elegancia además de asociarse con la calma y la empatía, y el verde representa la naturaleza evocando emociones positivas.

5.2.4 Misión:

Crear experiencias sensoriales únicas a través de los postres que combinan la naturaleza, utilizando productos frescos y plantas medicinales. Para deleitar a nuestros clientes con sabores auténticos y saludables, promoviendo la sostenibilidad y calidad.

5.2.5 Visión

Ser reconocidos como una repostería de referencia en la elaboración de postres saludables, inspirados en la naturaleza y las tradiciones culinarias. Expandir nuestra presencia a nivel nacional destacándonos por nuestro compromiso con la sostenibilidad, originalidad y respeto por la naturaleza.

5.2.6 Valores:

Equilibrio: un balance entre el cuidado de la salud y emocional de las personas, a través de la degustación de nuestros postres.

Innovación: generar sabores distintivos y dar a conocer sobre el cómo podemos dar nuevos usos a las plantas medicinales.

Compromiso: respetar a la naturaleza y ofrecer productos de calidad con el fin de generar el reconocimiento entre el público.

Sostenibilidad: utilizar recursos accesibles y evitar la huella de carbono.

5.2.7 Objetivo general:

Elaborar postres mediante la fusión de plantas medicinales para generar productos innovadores que promuevan la salud y ventas.

5.2.8 Objetivos específicos:

Desarrollar una línea de postres con integración de plantas medicinales, usando técnicas culinarias, para obtener postres equilibrados con un buen sabor y texturas.

Mantener altos estándares de calidad mediante la experimentación de recetas, para ofrecer productos de calidad.

5.2.9 Empaque (Packaging)

Una caja de color rosa pastel con una pequeña ventana para que se pueda observar el producto, en la parte de atrás estará el nombre del establecimiento y en uno de sus laterales estará una pequeña imagen de la planta medicinal dependiendo del postre.

Imagen 8 Boceto de empaque desplegado



Fuente. Diseño de [Plantillas de Cajas Gratis e Imprimibles | Pacdora](#).

Imagen 9 Diseño de empaque real



Nota. Imagen tomada por la autora.

Imagen 10 Diseño de empaque parte frontal



Nota. Imagen tomada por la autora.

Imagen 11 Diseño de empaque parte trasera



Fuente. Diseño de [Plantillas de Cajas Gratis e Imprimibles | Pacdora](#)

Para la presentación de los postres algunos vendrán en frascos de vidrio de 220 ml, como el mousse y panacota, los demás se colocarán directamente en la caja.

Imagen 12 Mousse de albahaca



Fuente. Autora

Imagen 13 Panna cotta de lavanda



Fuente. Autora.

Imagen 14 tartaleta de sábila



Fuente. Autora.

Imagen 15 cup cake de manzanilla



Fuente. Autora

Imagen empaque para el pie



Fuente. Autora.

- Caja a la medida de color rosa pastel con una pequeña ventana para observar el contenido.

Imagen 17 pie de frutos rojos y menta



Fuente. Autora.

5.3 Estudio administrativo

5.3.1 Organización del personal

Para la organización del personal que requiere mi proyecto, este estará a cargo de mi persona, en donde se ira gestionando y supervisando las diferentes áreas de las cuales se dividen en las siguientes:

Área de producción:

Jefe de pastelería: encargado de dirigir todas las operaciones relacionadas con la elaboración de productos. De igual manera dirige al equipo de cocina y designa las tareas para mantener una producción rápida y eficiente.

Ayudante de pastelería: encargado de asistir al jefe de pastelería, de igual forma mantendrá el orden en cocina, encargado de preparar todos los ingredientes, el montaje y decoración de los postres.

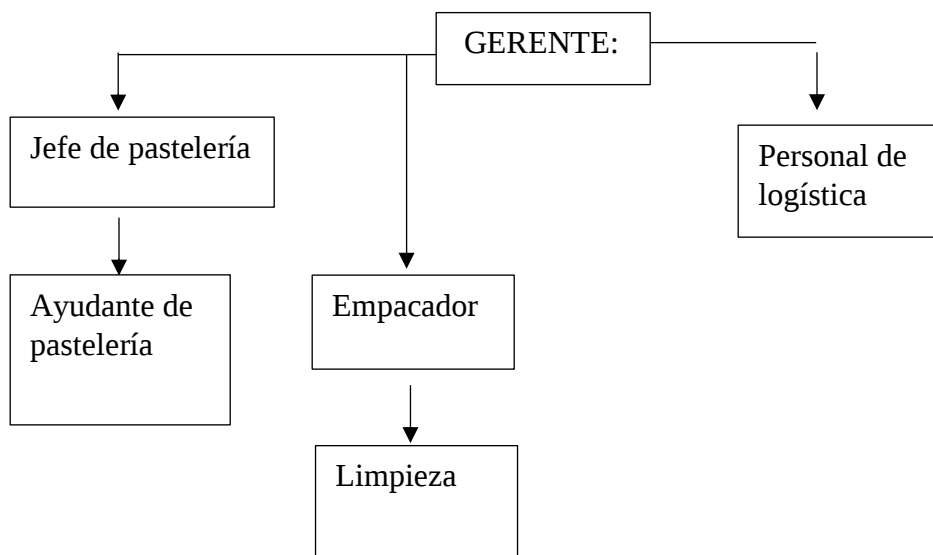
Empacador: Encargado de preparar los productos para su distribución y almacenamiento, además se debe asegurar que el producto llegue en perfectas condiciones al destinatario.

Limpieza: encargado de limpiar las diferentes áreas después de la producción y lavado de los diferentes utensilios y herramientas utilizadas en el área de producción.

Área de ventas:

Personal de logística: Encargado de promocionar el producto a través de las redes sociales y gestionar la página web, para la optimizar la distribución de los productos.

5.4 Organigrama funcional:



5.5 Marco legal

Para el funcionamiento del establecimiento se necesitarán los siguientes permisos como:

- Permiso de funcionamiento

Documento público otorgado por el Ministerio de Gobierno, con una duración de 1 año de vigencia fiscal.

- Bomberos

Se emite a todo local para su funcionamiento, valido con 1 año de vigencia.

- Licencia única de funcionamiento

5.6 Propuesta culinaria

Flor y Dulce es un lugar en donde se elaborará una línea de postres, como mousse, panacota, cup cake y pie, los cuales estarán compuestos por varias plantas medicinales como la manzanilla, sábila, hierba luisa, menta, albahaca, y lavanda.

Dichos postres incluirán complementos como sirope, mermeladas y ganache elaborados con las plantas medicinales ya mencionadas, los cuales regularán los sabores de los postres y aportarán un sabor balanceado. Los postres tendrán su presentación en frascos de vidrio para el cuidado del medio ambiente y promover la reutilización de recursos. Estos productos estarán disponibles a través de pedidos por medio de un catálogo.

5.6.1 Desarrollo de recetas

Las recetas de los postres mencionados en este proyecto los cuales son los siguientes; tartaletas de sábila, mousse de albahaca, panacota de lavanda, cup cake de manzanilla, pie de menta y frutos rojos, se encontrarán en el **anexo 1**

5.6.2 Diseño de carta o menú

En esta parte no se necesitará una carta o menú, ya que se presentarán los productos a través de un catálogo digital, podrá visualizarse en el **anexo 17**.

CAPÍTULO VI PLAN DE MERCADEO

6.1 Estrategias de introducción en el mercado

Para garantizar una visibilidad del producto se hará uso de redes sociales y la creación de videos para generar el conocimiento al público, crear un evento en donde se explique sobre los beneficios de las plantas utilizadas en los postres y de cómo se combinan los sabores de estos.

6.2 Estrategias de ventas

Para esto se utilizarán plataformas digitales, se creará una página web para que los futuros clientes, puedan observar los postres que están disponibles y una pequeña descripción sobre su contenido.

De igual forma se hará un evento de degustación, donde el público podrá probar los diferentes postres y después generar el interés de comprarlos, a la vez, promociones en las cuentas de Instagram para dar a conocer los productos.

6.3 Estrategias de canales de distribución

Los canales de distribución a utilizarse son:

Página web: <https://sites.google.com/view/flor-y-dulce/tienda>

Esta página podrá mostrar a qué nos dedicamos, lo que ofrecemos, nuestra misión y visión, también se mostrarán nuestras redes sociales, y nuestro WhatsApp para que puedan realizar su pedido.

6.4 Estrategias de promoción y publicidad:

Se utilizará plataformas como Instagram y Tik Tok para dar a conocer el producto por medio de diferentes videos atractivos para el público, también se utilizará la plataforma de WhatsApp para realizar los pedidos y subir videos en los estados. Para que las publicaciones lleguen a más audiencia estas tienen un cierto costo.

Para la aplicación de Instagram se hará publicaciones por medio de reels, que tiene un costo desde los 0,20\$ y 2\$ por clic, en el caso de Tik Tok depende de lo que se quiere publicar, después se debe definir la audiencia, y cargar los videos respectivos, tiene un costo dependiendo la duración del video. Por ejemplo, si el video se desea que llegue a 100000 personas, con una duración de 10 segundos tendrá un coste de 5\$ según (www.cyberclic.es, s.f.).

Para la promoción de los productos se va a utilizar herramientas como:

- Marketing visual:

Implementado en las cajas que contienen los productos, ya que serán pintadas a mano del color que las representa y en su borde lateral un pequeño dibujo con acuarela de la planta que se hizo el postre, además de presentar los postres en envases reciclados como el vidrio.

- Obsequios:

Pequeños accesorios como versiones pequeñas de las plantas medicinales a crochet, detalles artesanales que pueden funcionar como llavero o adornos decorativos.

- QR de nuestra cuenta de Instagram en el **anexo 20**.

CAPÍTULO VII ESTUDIO FINANCIERO

7.1 Inversión y financiamiento

La inversión: es asignar un capital a un emprendimiento, permitiendo llegar al objetivo propuesto.

El financiamiento: obtención de fondos o recursos financieros para cubrir los gastos, inversiones o gastos de proyectos.

Para este proyecto se utilizará el financiamiento familiar, ya que suelen ser más flexibles que los préstamos bancarios.

7.1.1 Infraestructura:

Se realizará una inversión para la instalación de ciertos requerimientos para el lugar de producción:

Tabla 10 Inversión de infraestructura

Infraestructura			
Concepto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Instalación de baldosas	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Renovación y mejoras	1	\$ 1.200,00	\$1.200,00
Sistemas de comunicación	1	\$ 36,00	\$ 36,00
Instalación de canaleta	1	\$ 45,00	\$ 45,00

Tabla hecha por la autora.

7.1.2 Mobiliario:

Tabla 11 inversión de mobiliario

Mobiliario			
Concepto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Mesas de comedor	2	\$ 140,00	\$ 280,00
Sillas	5	\$ 150,00	\$750,00
Aparadores	2	\$ 410,00	\$ 820,00
Anaqueles	5	\$ 120,00	\$ 600,00
Mostrador	1	\$ 250,00	\$250,00

Tabla hecha por la autora.

7.1.3 Equipos:

Tabla 12 inversión de equipos

Equipos			
Concepto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Nevera/congelador	1	\$ 553,00	\$ 160,00
Mesas de trabajo	1	\$ 150,00	\$1.200,00
Horno microondas	2	\$ 800,00	\$ 1600,00
Utensilios varios	1	\$ 740,00	\$ 740,00
Cocina industrial	1	\$ 145,00	\$ 145,00
Batidora	1	\$ 160,00	\$ 160,00

Tabla hecha por la autora.

Dando un total de inversión: \$ 7.529,00

7.2 Ingresos y egresos

7.2.1 Ingresos:

Los ingresos son la cantidad de bienes o servicios obtenidos de la venta de los productos.

Por lo que se plantearon 3 escenarios optimista, realista, y pesimista en donde da como resultado el total de ingresos por mes:

Escenario optimista:

Tabla 13 escenario optimista

PORCENTAJE DE OCUPACION OPTIMISTA												
MESES	% OCUPACIÓN	PAX / DIA	PAX / MES	TIKET PROMEDIO	INGRESO POR MES	COSTO MEDIO	COSTO VENTA MENSUAL	2024	2025	2026	2027	2028
ENERO	90%	27	810,00	\$ 5,00	\$ 4.050,00	\$ 1,75	\$ 1.417,50	\$ 4.131,00	\$ 4.213,62	\$ 4.297,89	\$ 4.383,85	\$ 4.471,53
FEBRERO	90%	27	810,00	\$ 5,00	\$ 4.050,00	\$ 1,75	\$ 1.417,50	\$ 4.131,00	\$ 4.213,62	\$ 4.297,89	\$ 4.383,85	\$ 4.471,53
MARZO	85%	25,5	765,00	\$ 5,00	\$ 3.825,00	\$ 1,75	\$ 1.338,75	\$ 3.901,50	\$ 3.979,53	\$ 4.059,12	\$ 4.140,30	\$ 4.223,11
ABRIL	85%	25,5	765,00	\$ 5,00	\$ 3.825,00	\$ 1,75	\$ 1.338,75	\$ 3.901,50	\$ 3.979,53	\$ 4.059,12	\$ 4.140,30	\$ 4.223,11
MAYO	70%	21	630,00	\$ 5,00	\$ 3.150,00	\$ 1,75	\$ 1.102,50	\$ 3.213,00	\$ 3.277,26	\$ 3.342,81	\$ 3.409,66	\$ 3.477,85
JUNIO	70%	21	630,00	\$ 5,00	\$ 3.150,00	\$ 1,75	\$ 1.102,50	\$ 3.213,00	\$ 3.277,26	\$ 3.342,81	\$ 3.409,66	\$ 3.477,85
JULIO	80%	24	720,00	\$ 5,00	\$ 3.600,00	\$ 1,75	\$ 1.260,00	\$ 3.672,00	\$ 3.745,44	\$ 3.820,35	\$ 3.896,76	\$ 3.974,69
AGOSTO	90%	27	810,00	\$ 5,00	\$ 4.050,00	\$ 1,75	\$ 1.417,50	\$ 4.131,00	\$ 4.213,62	\$ 4.297,89	\$ 4.383,85	\$ 4.471,53
SEPTIEMBRE	90%	27	810,00	\$ 5,00	\$ 4.050,00	\$ 1,75	\$ 1.417,50	\$ 4.131,00	\$ 4.213,62	\$ 4.297,89	\$ 4.383,85	\$ 4.471,53
OCTUBRE	90%	27	810,00	\$ 5,00	\$ 4.050,00	\$ 1,75	\$ 1.417,50	\$ 4.131,00	\$ 4.213,62	\$ 4.297,89	\$ 4.383,85	\$ 4.471,53
NOVIEMBRE	100%	30	900,00	\$ 5,00	\$ 4.500,00	\$ 1,75	\$ 1.575,00	\$ 4.590,00	\$ 4.681,80	\$ 4.775,44	\$ 4.870,94	\$ 4.968,36
DICIEMBRE	100%	30	900,00	\$ 5,00	\$ 4.500,00	\$ 1,75	\$ 1.575,00	\$ 4.590,00	\$ 4.681,80	\$ 4.775,44	\$ 4.870,94	\$ 4.968,36
TOTAL				VTA ANUAL	\$ 46.800,00	CPV ANUAL	\$ 16.380,00	\$ 56.160,00	\$ 67.392,00	\$ 80.870,40	\$ 97.044,48	\$ 116.453,38

Nota. imagen hecha por la autora.

En el escenario optimista nos da como ingreso por mes un total de \$ 46.800,00

Escenario realista:

Tabla 14 escenario realista

PORCENTAJE DE OCUPACION REALISTA												
MESES	% OCUPACIÓN	COM / DIA	PAX / MES	TIKET PROMEDIO	INGRESO POR MES	COSTO MEDIO	COSTO VENTA MENSUAL	2024	2025	2026	2027	2028
ENERO	75%	22,5	675,00	\$ 4,50	\$ 3.037,50	\$ 1,58	\$ 1.066,50	\$ 3.098,25	\$ 3.160,22	\$ 3.223,42	\$ 3.287,89	\$ 3.353,65
FEBRERO	75%	22,5	675,00	\$ 4,50	\$ 3.037,50	\$ 1,58	\$ 1.066,50	\$ 3.098,25	\$ 3.160,22	\$ 3.223,42	\$ 3.287,89	\$ 3.353,65
MARZO	70%	21	630,00	\$ 4,50	\$ 2.835,00	\$ 1,58	\$ 995,40	\$ 2.891,70	\$ 2.949,53	\$ 3.008,52	\$ 3.068,70	\$ 3.130,07
ABRIL	70%	21	630,00	\$ 4,50	\$ 2.835,00	\$ 1,58	\$ 995,40	\$ 2.891,70	\$ 2.949,53	\$ 3.008,52	\$ 3.068,70	\$ 3.130,07
MAYO	65%	19,5	585,00	\$ 4,50	\$ 2.632,50	\$ 1,58	\$ 924,30	\$ 2.685,15	\$ 2.738,85	\$ 2.793,63	\$ 2.849,50	\$ 2.906,49
JUNIO	65%	19,5	585,00	\$ 4,50	\$ 2.632,50	\$ 1,58	\$ 924,30	\$ 2.685,15	\$ 2.738,85	\$ 2.793,63	\$ 2.849,50	\$ 2.906,49
JULIO	65%	19,5	585,00	\$ 4,50	\$ 2.632,50	\$ 1,58	\$ 924,30	\$ 2.685,15	\$ 2.738,85	\$ 2.793,63	\$ 2.849,50	\$ 2.906,49
AGOSTO	75%	22,5	675,00	\$ 4,50	\$ 3.037,50	\$ 1,58	\$ 1.066,50	\$ 3.098,25	\$ 3.160,22	\$ 3.223,42	\$ 3.287,89	\$ 3.353,65
SEPTIEMBRE	75%	22,5	675,00	\$ 4,50	\$ 3.037,50	\$ 1,58	\$ 1.066,50	\$ 3.098,25	\$ 3.160,22	\$ 3.223,42	\$ 3.287,89	\$ 3.353,65
OCTUBRE	75%	22,5	675,00	\$ 4,50	\$ 3.037,50	\$ 1,58	\$ 1.066,50	\$ 3.098,25	\$ 3.160,22	\$ 3.223,42	\$ 3.287,89	\$ 3.353,65
NOVIEMBRE	80%	24	720,00	\$ 4,50	\$ 3.240,00	\$ 1,58	\$ 1.137,60	\$ 3.304,80	\$ 3.370,90	\$ 3.438,31	\$ 3.507,08	\$ 3.577,22
DICIEMBRE	95%	28,5	855,00	\$ 4,50	\$ 3.847,50	\$ 1,58	\$ 1.350,90	\$ 3.924,45	\$ 4.002,94	\$ 4.083,00	\$ 4.164,66	\$ 4.247,95
TOTAL				VTA ANUAL	\$ 35.842,50	CPV ANUAL	\$ 12.584,70	\$ 43.011,00	\$ 51.613,20	\$ 61.935,84	\$ 74.323,01	\$ 89.187,61

Nota. imagen hecha por la autora.

En el escenario realista nos da como ingreso por mes un total de \$ 35.842,50

Escenario pesimista:

Tabla 15 escenario pesimista

PORCENTAJE DE OCUPACION PESIMISTA												
MESES	% OCUPACIÓN	PAX / DIA	PAX / MES	TIKET PROMEDIO	INGRESO POR MES	COSTO MEDIO	COSTO VENTA MENSUAL	2024	2025	2026	2027	2028
ENERO	38%	11,25	337,50	\$ 3,30	\$ 1.113,75	\$ 1,16	\$ 391,50	\$ 1.136,03	\$ 1.158,75	\$ 1.181,92	\$ 1.205,56	\$ 1.229,67
FEBRERO	38%	11,25	337,50	\$ 3,30	\$ 1.113,75	\$ 1,16	\$ 391,50	\$ 1.136,03	\$ 1.158,75	\$ 1.181,92	\$ 1.205,56	\$ 1.229,67
MARZO	35%	10,5	315,00	\$ 3,30	\$ 1.039,50	\$ 1,16	\$ 365,40	\$ 1.060,29	\$ 1.081,50	\$ 1.103,13	\$ 1.125,19	\$ 1.147,69
ABRIL	35%	10,5	315,00	\$ 3,30	\$ 1.039,50	\$ 1,16	\$ 365,40	\$ 1.060,29	\$ 1.081,50	\$ 1.103,13	\$ 1.125,19	\$ 1.147,69
MAYO	33%	9,75	292,50	\$ 3,30	\$ 965,25	\$ 1,16	\$ 339,30	\$ 984,56	\$ 1.004,25	\$ 1.024,33	\$ 1.044,82	\$ 1.065,71
JUNIO	33%	9,75	292,50	\$ 3,30	\$ 965,25	\$ 1,16	\$ 339,30	\$ 984,56	\$ 1.004,25	\$ 1.024,33	\$ 1.044,82	\$ 1.065,71
JULIO	33%	9,75	292,50	\$ 3,30	\$ 965,25	\$ 1,16	\$ 339,30	\$ 984,56	\$ 1.004,25	\$ 1.024,33	\$ 1.044,82	\$ 1.065,71
AGOSTO	38%	11,25	337,50	\$ 3,30	\$ 1.113,75	\$ 1,16	\$ 391,50	\$ 1.136,03	\$ 1.158,75	\$ 1.181,92	\$ 1.205,56	\$ 1.229,67
SEPTIEMBRE	38%	11,25	337,50	\$ 3,30	\$ 1.113,75	\$ 1,16	\$ 391,50	\$ 1.136,03	\$ 1.158,75	\$ 1.181,92	\$ 1.205,56	\$ 1.229,67
OCTUBRE	38%	11,25	337,50	\$ 3,30	\$ 1.113,75	\$ 1,16	\$ 391,50	\$ 1.136,03	\$ 1.158,75	\$ 1.181,92	\$ 1.205,56	\$ 1.229,67
NOVIEMBRE	40%	12	360,00	\$ 3,30	\$ 1.188,00	\$ 1,16	\$ 417,60	\$ 1.211,76	\$ 1.236,00	\$ 1.260,72	\$ 1.285,93	\$ 1.311,65
DICIEMBRE	48%	14,25	427,50	\$ 3,30	\$ 1.410,75	\$ 1,16	\$ 495,90	\$ 1.438,97	\$ 1.467,74	\$ 1.497,10	\$ 1.527,04	\$ 1.557,58
TOTAL				VTA ANUAL	\$ 13.142,25	CPV ANUAL	\$ 4.619,70	\$ 15.770,70	\$ 18.924,84	\$ 22.709,81	\$ 27.251,77	\$ 32.702,12

Nota. imagen hecha por la autora.

En el escenario pesimista nos da como ingreso por mes un total de \$ 13.142,25

7.2.2 Egresos

Egresos: son las salidas de dinero, que incluyen los gastos operativos, mantenimiento, constitución, gastos en marketing, gastos administrativos, entre otros.

Para esto se dividirá en las siguientes tablas:

- Gastos de constitución:

Los gastos de constitución son aquellos relacionados con la obtención de ciertos permisos, los cuales dan un total de:

Tabla 16 Gastos de constitución

Gastos de constitución	
Permisos de funcionamiento	40,15\$
Total:	40,15\$

Tabla hecha por la autora.

- Gastos operativos:

Estos son aquellos relacionados con los diferentes pagos que necesita el establecimiento para su funcionamiento, como los sueldos, alquiler, servicios básicos.

- Personal administrativo:

Tabla 17 Personal administrativo

Personal administrativo			
	Cantidad	Remuneración	Anual
Jefe de pastelería	1	\$516,00	\$6.192,00
Ayudante de pastelería	1	\$460,00	\$5.520,00
Personal de logística	1	\$600,00	\$7.200,00
TOTAL	3	\$1576,00	\$18.912,00

Tabla hecha por la autora.

- Operativo:

Tabla 18 personal operativo

Personal Operativo			
	Cantidad	Remuneración	Anual
Limpieza	1	\$396,00	\$4.752,00
Empacador	1	\$460,00	\$5.520,00
TOTAL	2	\$856,00	\$10.272,00

Tabla hecha por la autora.

- Sueldos:

Tabla 19 Sueldos

Concepto	Mensual
Sueldo de personal	\$1.576,00
Honorarios	\$856,00
Décimo tercero	\$131,33
Décimo cuarto	\$115,00
Aporte patronal	\$175,72
TOTAL, NOMINA	\$2.219,72

Tabla hecha por la autora.

Tabla 20 de gastos operativos:

Servicios básicos	Para los pagos de agua, energía eléctrica, internet y teléfono se tiene como total pagar por mes.	\$ 61,00
Suministros de oficina	Entre estos tenemos grapas, esferos, carpeta, tinta, resma, clips y lápiz, dando un total por mes	\$ 12,00
Gastos generales del personal	En esta parte se incluye la movilización, agasajos, uniformes, gastos médicos y capacitaciones, dando un total por mes de	\$858,00

Reparaciones y mantenimiento	Estos van para la reparación de equipos, útiles de limpieza, mantenimiento del establecimiento y de muebles, dando un total a pagar por mes	\$ 91,00
Gastos generales de producción	Pagos como el gas dando un total por mes de:	\$75,00
Promoción y publicidad	Para la publicación en ciertas plataformas, se tiene estimado un total por mes	\$45,00

Tabla hecha por la autora.

Con lo demás mencionado de los gastos da un total de \$ 49.785,69 al año.

Estado de resultados:

Tomando en cuenta los datos del estado de resultados realista, descontando todos los gastos se tiene como utilidad neta del ejercicio del primer año de \$ 12.557,76

Tabla 21 Estado de resultados realista

Concepto	Primer año
Ingresos operacionales	\$ 43.011,00
Costo de ventas	\$ 15.101,64
MARGEN OPERATIVO	\$ 27.909,36
Depreciaciones activas fijos	\$ 170,21
Amortizaciones activas diferidos	\$ 680.85
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 27.058,30
UTILIDAD EN EL EJERCICIO	\$ 27.058,30
15% participación de empleados	\$ 4.058,74
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO	\$ 22.999,55
22% Impuesto a la renta	\$ 5.059,90
UTILIDAD NETA	\$ 17.939,65
10% reservas legales	\$ 1.793,97
10% reserva estatutaria	\$ 1.793,97
10% reservas facultativas	\$ 1.793,97
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 12.557,76

Tabla hecha por la autora.

CAPÍTULO VIII IMPACTO AMBIENTAL

8.1 Identificación y valoración de impactos

8.1.1 Impactos:

- Positivos:

Fomento al cultivo sostenible, ya que las plantas a utilizar en la elaboración de los postres son fáciles de cultivar y se obtienen productos libres de químicos. Además de utilizar ingredientes naturales que están a nuestra disposición.

- Negativos:

Degradación del suelo, se debe a los monocultivos de las plantas medicinales ya que al solo sembrar un solo tipo de planta genera el desgaste del suelo y genera un agotamiento de nutrientes.

Utilizar agua en cantidades moderadas para el riego de las plantas genera un desgaste al medio ambiente.

8.2 Estrategias de remediación:

Utilizar abonos o compostas orgánicos utilizando residuos para evitar la compra de pesticidas y químicos que afecten al medio ambiente.

Para el riego de plantas hacer uso de agua reciclada o agua de lluvia.

CONCLUSIONES

- I. Este proyecto ha mostrado que las plantas medicinales resaltan en lo tradicional debido a sus usos en la historia, generando varios beneficios a la salud.
- II. Las plantas medicinales son un medio de alimentación sostenible, implementándolas en nuevas formas de uso e innovación como los postres.
- III. La metodología implementada en el proyecto ha demostrado ser apto para la recolección adecuada de datos y alcanzar el objetivo propuesto.
- IV. Los productos detallados en este estudio tienen oportunidad en el mercado debido a las nuevas tendencias del cuidado de la salud, además de generar el interés de las personas que buscan experiencias sensoriales nuevas.
- V. Las redes sociales, herramientas de publicidad que utiliza Flor y Dulce benefician de manera efectiva para llegar a la audiencia, aumentando la visibilidad del producto.
- VI. La rentabilidad del proyecto del 15%, muestra la viabilidad de este.
- VII. El proyecto muestra su conexión con la naturaleza y el cuidado al ambiente, reciclando recipientes de vidrio, fomentando nuevos hábitos en sus clientes.

RECOMENDACIONES

1. Para el correcto uso de las plantas medicinales, se recomienda utilizar información de fuentes bibliográficas válidas.
2. Para la elaboración de los postres, se recomienda utilizar las técnicas adecuadas para generar productos de calidad.
3. Al tener mayores respuestas positivas para la elaboración de los postres con plantas medicinales, se recomienda proporcionar información acerca de la naturaleza medicinal de los postres para generar confianza en el producto.
4. Para generar la iniciativa que presentan los postres, se recomienda que las instalaciones cuenten con todo lo necesario para la producción.
5. Al implementar el uso de las redes sociales para la publicidad del producto se recomienda hacer uso de nuevas plataformas o expandirse a más redes sociales.
6. Se recomienda que, para alcanzar la rentabilidad deseada, se debe vender una cantidad mayormente alta de postres.

BIBLIOGRAFÍA

AEDAS Homes Blog. (16 de Abril de 2024). [www.aedashomes.com: https://www.aedashomes.com/blog/jardineria-sostenible/#:~:text=La%20jardiner%C3%ADa%20sostenible%20es%20una,promuevan%20la%20salud%20del%20ecosistema](https://www.aedashomes.com/blog/jardineria-sostenible/#:~:text=La%20jardiner%C3%ADa%20sostenible%20es%20una,promuevan%20la%20salud%20del%20ecosistema).

Albahaca: descubra sus propiedades, beneficios y valor nutricional. (30 de Abril de 2024). *La Vanguardia*, pág. 1. <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180722/45948025972/albahaca-alimentos-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

alimento.elconfidencial.com. (20 de Abril de 2024). [www.alimento.elconfidencial.com: https://www.alimento.elconfidencial.com/bienestar/2024-04-20/hierbas-medicinales-precauciones-usos-como-tomar_3870307/](https://www.alimento.elconfidencial.com/bienestar/2024-04-20/hierbas-medicinales-precauciones-usos-como-tomar_3870307/)

anahuacqro.edu.mx. (Enero de 6 de 2021). [anahuacqro.edu.mx: https://anahuacqro.edu.mx/escuelacienciasdelasalud/wp-content/uploads/2021/01/6.3-pag.10.pdf](https://anahuacqro.edu.mx/escuelacienciasdelasalud/wp-content/uploads/2021/01/6.3-pag.10.pdf)

blog.scoolinary.com. (4 de Abril de 2024). [blog.scoolinary.com: https://blog.scoolinary.com/cuales-son-los-diferentes-tipos-de-mousse-con-huevo-con-nata-con-gelatina](https://blog.scoolinary.com/cuales-son-los-diferentes-tipos-de-mousse-con-huevo-con-nata-con-gelatina)

chapela.es. (14 de Junio de 2021). [chapela.es: https://chapela.es/masas-quebradas/?srsId=AfmBOoqQt9pwQuCfVuq7h00ocKnyiZ6E7NO1xm6l4XKfVXcm7Nx-9QHk](https://chapela.es/masas-quebradas/?srsId=AfmBOoqQt9pwQuCfVuq7h00ocKnyiZ6E7NO1xm6l4XKfVXcm7Nx-9QHk)

Cómo usar la lavanda en tus recetas de cocina. (10 de Diciembre de 2020). *El Diario Vasco*, págs. <https://www.diariovasco.com/gastronomia/recetas/lavanda-recetas-20201201131029-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.diariovasco.com%2Fgastronomia%2Frecetas%2Flavanda-recetas-20201201131029-nt.html>.

Conoce los beneficios de consumir hierba luisa. (10 de Agosto de 2022). *La Hora*, pág. 1.

dialnet. (2023). [dialnet.unirioja.es: https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=323524#:~:text=Estos%20compuestos%20son%20sustancias%20qu%C3%ADmicas,Terpenos%20y%20terpenoides%2C%20y%20Alcaloides.](https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=323524#:~:text=Estos%20compuestos%20son%20sustancias%20qu%C3%ADmicas,Terpenos%20y%20terpenoides%2C%20y%20Alcaloides.)

docs.bvsalud.org. (Febrero de 2018). [docs.bvsalud.org: https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/02/879185/manual-para-la-promocion-del-buen-cultivo-y-uso-de-plantas-medicinales.pdf](https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/02/879185/manual-para-la-promocion-del-buen-cultivo-y-uso-de-plantas-medicinales.pdf)

El jardín medicinal autosuficiente: cultivo y uso de plantas medicinales. (2021). En F. Lopez, *El jardín medicinal autosuficiente: cultivo y uso de plantas medicinales* (pág. 63). Santa Maria: La Fertilidad de la Tierra Ediciones.

El jardín medicinal autosuficiente: cultivo y usos de las plantas medicinales. (2021). En F. Lopez, *El jardín medicinal autosuficiente: cultivo y usos de las plantas medicinales* (págs. 32-34). Santa Maria: La Fertilidad de la Tierra Ediciones.

El Mundo East. (12 de Agosto de 2022). [elmundoeats.es: https://elmundoeats.es/masa-para-tartaletas-dulce-y-salado/](https://elmundoeats.es/masa-para-tartaletas-dulce-y-salado/)

El origen de la mousse. (4 de Mayo de 2019). *ABC color*, págs. <https://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/el-origen-de-la-mousse-1412552.html>.

elpais.com. (25 de Enero de 2024). [elpais.com: https://elpais.com/escaparate/estilo-de-vida/2023-09-14/para-que-sirve-la-hierbaluisa.html](https://elpais.com/escaparate/estilo-de-vida/2023-09-14/para-que-sirve-la-hierbaluisa.html)

elpoderdelconsumidor. (26 de Noviembre de 2021). *elpoderdelconsumidor.org*:
<https://elpoderdelconsumidor.org/2021/11/el-poder-de-la-manzanilla/>

es.wikipedia.org. (23 de Junio de 2024). *es.wikipedia.org*: https://es.wikipedia.org/wiki/Aloe_vera

es.wikipedia.org. (20 de Enero de 2024). *es.wikipedia.org*:
https://es.wikipedia.org/wiki/Lavandula_angustifolia

es.wikipedia.org. (17 de Agosto de 2024). *es.wikipedia.org*: <https://es.wikipedia.org/wiki/Mentha>

es.wikipedia.org. (15 de Agosto de 2024). *es.wikipedia.org*:
https://es.wikipedia.org/wiki/Planta_medicinal

extension.psu.edu. (15 de Julio de 2024). *extension.psu.edu*: <https://extension.psu.edu/vamos-a-conservar-alimentos-el-secado-de-las-plantas-medicinales-y-aromaticas#:~:text=Almacenamiento%20de%20las%20plantas%20arom%C3%A1ticas%20secas&text=Almacene%20las%20plantas%20y%20hierbas,los%20marcos%20de%20las%20ventanas.>

Farmacia Rescatado. (6 de Abril de 2021). Plantas medicinales vs medicamentos:
<https://farmaciarescatado.es/plantas-medicinales-vs-medicamentos/>

fitstream.eu. (4 de Abril de 2024). *fitstream.eu*: <https://fitstream.eu/es/el-uso-de-hierbas-en-la-cocina-y-la-reposteria-y-su-influencia-en-la-salud/>

Formacion en Gastronomía. (10 de Abril de 2024). *www.formacionengastronomia.com*:
<https://www.formacionengastronomia.com/cocina-latina/el-aloe-vera-desde-su-uso-ancestral-hasta-su-aplicacion-en-la-cocina-y-la-industria-alimentaria/>

Gastronomía & Cía. (8 de Noviembre de 2014). *www.gastronomiaycia.com*:
<https://www.gastronomiaycia.com/hierbas-aromaticas-en-postres/>

gastronomicainternacional.com. (9 de Julio de 2014). *gastronomicainternacional.com*:
[https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/todo-sobre-los-pays/#:~:text=La%20historia%20del%20pay%20\(o%20pie\)%20se%20remonta%20a%20su,relleno%20de%20miel%20y%20queso.](https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/todo-sobre-los-pays/#:~:text=La%20historia%20del%20pay%20(o%20pie)%20se%20remonta%20a%20su,relleno%20de%20miel%20y%20queso.)

gob.mx. (26 de Abril de 2017). *www.gob.mx*: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/los-huertos-medicinales-y-su-aportacion-ancestral>

herbalife. (16 de Abril de 2024). *www.herbalife.com*: <https://www.herbalife.com/es-pe/recursos-de-bienestar/articulos/aloe-vera-cuales-son-sus-beneficios-y-como-utilizarlo>

Historia de las plantas medicinales. (2019). *ri.conicet.gov.ar*:
<https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/126065>

Historia del CupCake, ¿qué diferencia hay entre un Muffin y un aMagdalena? (4 de Abril de 2014). *El Español*. https://www.elespanol.com/cocinillas/reportajes-gastronomicos/20140404/historia-cupcake-diferencia-muffin-magdalena/16748334_0.html

Impulso06. (s.f.). ¿Es la Medicina Natural más segura que los Fármacos?: <https://impulso06.com/es-la-medicina-natural-mas-segura-que-los-farmacos/>

Lavanda: Beneficios, Propiedades y Usos- Farmacia Angulo. (29 de Diciembre de 2023). *Farmacia Angulo*, pág. 1.

lenda.net. (1 de Junio de 2023). *lenda.net*: <https://lenda.net/la-importancia-de-las-hierbas-medicinales-en-las-recetas-lenda/>

Manzanilla: 7 propiedades y beneficios de la planta. (13 de Abril de 2024). *psicologia y mente*, pág. 1.

medlineplus.gov. (8 de Noviembre de 2022). *medlineplus.gov*:
<https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000868.htm>

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 42). España : Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 59). España: Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (págs. 15-16). España: Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 17). España: Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 35). España: Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (págs. 50-51). España : Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 70). España: Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 75). España: Ediciones Trea.

Menéndez, M. (2013). Los alimentos funcionales. En M. Menéndez, *Los alimentos funcionales* (pág. 77). España: Ediciones Trea.

Natural no necesariamente significa seguro o mejor. (s.f.). NCCIH:
<https://www.nccih.nih.gov/health/espanol/conozca-la-ciencia/natural-no-necesariamente-significa-seguro-o-mejor>

'Panna cotta', ese postre que nos enloquece. (8 de Abril de 2021). *¡HOLA!*, págs.
<https://www.hola.com/cocina/tecnicas-de-cocina/20210408187316/como-hacer-panna-cotta/>
<https://www.hola.com/cocina/tecnicas-de-cocina/20210408187316/como-hacer-panna-cotta/>

Scielo. (5 de Abril de 2020). *www.scielo.org.bo*:
http://www.scielo.org.bo/pdf/reb/v55n1/v55n1_a01.pdf

segurosscura.com. (8 de Marzo de 2022). *segurosscura.com*:
<https://segurosscura.com/co/blog/salud/propiedades-y-beneficios-de-la-menta-para-la-salud/>

Tua Saúde. (20 de Febrero de 2024). *www.tuasaude.com*: <https://www.tuasaude.com/es/lavanda/>

www.agropinos.com. (2 de Junio de 2023). *www.agropinos.com*:
<https://www.agropinos.com/blog/hierbas-o-plantas-medicinales-en-casa>

www.cuina.cat. (14 de Junio de 2018). *www.cuina.cat*: https://www.cuina.cat/es/recetarios/8-postres-con-infusiones_200805_102.html

www.cyberclik.es. (s.f.). *www.cyberclik.es*: <https://www.cyberclick.es/numerical-blog/publicidad-en-tik-tok-guia-completa-para-empezar-tus-campanas>

www.ecologiaverde.com. (15 de Enero de 2024). *www.ecologiaverde.com*:
<https://www.ecologiaverde.com/hierbabuena-propiedades-beneficios-y-como-tomarla-4229.html>

www.ecured.cu. (s.f.). *www.ecured.cu*: <https://www.ecured.cu/Tartaleta>

www.elmueble.com. (27 de Abril de 2024). *www.elmueble.com*: https://www.elmueble.com/plantas-flores/plantas-medicinales-que-puedes-cultivar-tu_42854

www.farmatodo.com.co. (s.f.). *www.farmatodo.com.co*: <https://www.farmatodo.com.co/blog/aloe-vera-beneficios.html>

www.gob.mx. (30 de Mayo de 2016). *www.gob.mx*: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mexico-rico-en-variedad-de-hierbas-y-especies#:~:text=Cabe%20mencionar%20que%20no%20cuentan,quelite%2C%20p%C3%A1palo%2C%20entre%20otras.>

www.gob.mx. (23 de Enero de 2020). *www.gob.mx*: <https://www.gob.mx/inifap/articulos/plantas-medicinales-tradicion-ancestral>

www.hola.com. (5 de Septiembre de 2023). *www.hola.com*:
<https://www.hola.com/cocina/noticias/20230905238236/recetas-postres-con-hierbas-aromaticas/>

www.iberogast.es. (s.f.). *www.iberogast.es*: <https://www.iberogast.es/plantas-medicinales/menta#:~:text=La%20menta%20es%20una%20hierba,y%20ayuda%20al%20sistema%20inmunitario.>

www.la hora.com.ec. (10 de Agosto de 2022). *www.la hora.com.ec*:
<https://www.lahora.com.ec/tungurahua/conoce-los-beneficios-de-consumir-hierba-luisa/>

www.laverdad.es. (2 de Julio de 2021). *www.laverdad.es*:
<https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/que-panna-cotta-diferencia-bavaroise-mousse-gracias-20070410000000-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.laverdad.es%2Fgastronomia%2Fpreguntas-respuestas%2Fque-panna-cotta-diferencia-bavaroise-mousse-gracia>

www.marialunarillos.com. (24 de Abril de 2024). *www.marialunarillos.com*:
<https://www.marialunarillos.com/blog/trucos-para-hacer-cupcakes-perfectos.html>

www.ncbi.nlm.nih.gov. (28 de Julio de 2023). *www.ncbi.nlm.nih.gov*:
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10404858/>

ANEXOS

Anexo 1

Receta de tartaleta de sábila:

Receta	TARTELETA DE SÁBILA				Porciones	12	FACTOR CONVERSIÓN		20,000	
									PORC DESEADAS	240
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PARTICIPACIÓN
0,250	0,25	Kg	MASA QUEBRADA	2,97383178	0	100%	0,000	\$ 0,74	5,000	36,11%
0,150	0,15	Lt	CREMA DE SABILA	1,80988445	0	100%	0,000	\$ 0,27	3,000	13,19%
0,150	0,15	kg	GANACHE HIERBALUISA	4,19230769	0	100%	0,000	\$ 0,63	3,000	30,54%
0,100	0,1	Kg	Harina de trigo	0,6	0	100%	0,000	\$ 0,06	2,000	2,91%
0,050	0,05	Kg	Mantequilla	7,1	0	100%	0,000	\$ 0,36	1,000	17,24%
						COSTO RECETA		\$ 2,06		
						COSTO / PORCION		\$ 0,17		
						PVP / PORCIÓN		\$ 1,00		
						% COSTO		17,16%		

Nota. imagen elaborada por la autora

Anexo 2

Receta de mousse de albahaca

Receta	MOUSSE DE ALBAHACA				Porciones	8	FACTOR CONVERSIÓN		0,000	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PARTICIPACIÓN
0,400	0,400	Kg	MOUSSE DE ALBAHACA	1,99167804	0	1		\$ 0,80	0,000	18,61%
0,250	0,250	Lt	SIROPE DE MORA, LIMÓN	4,34138523	0	1		\$ 1,09	0,000	25,35%
8,000	8,000	Unid	Frascos de vidrio (50ml)	0,3	0	1		\$ 2,40	0,000	56,05%
						COSTO RECETA		\$ 4,28		
						COSTO / PORCION		\$ 0,54		
						PVP / PORCIÓN		\$ 1,25		
						% COSTO		42,82%		

Nota. imagen elaborada por la autora

Anexo 1

Receta de pie de frutos rojos y menta

Receta	PIE DE FRUTOS ROJOS Y MENTA				Porciones	1	FACTOR CONVERSIÓN		2,000	
									PORC DESEADAS	2
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PARTICIPACIÓN
0,400	0,400	kg	MASA QUEBRADA	2,97383178	0	1	0,000	\$ 1,19	0,000	27,78%
0,500	0,500	Kg	RELLENO DE PIE	3,12212711	0	1	0,000	\$ 1,56	0,000	36,46%
						COSTO RECETA		\$ 2,75		
						COSTO / PORCION		\$ 2,75		
						PVP / PORCIÓN		\$ 5,00		
						% COSTO		55,01%		

Nota. imagen elaborada por la autora

Anexo 4

Receta de panna cotta de lavanda y ganache de chocolate

Receta	PANACOTTA DE LAVANDA Y CHOCOLATE				Porciones	8	FACTOR CONVERSIÓN		0,000	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PARTICIPACIÓN
0,500	0,5	Kg	BASE DE LAVANDA	2,43248588	0	1	0,000	\$ 1,22	0,000	17,98%
0,350	0,35	Kg	GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO	5,17	0	1	0,000	\$ 1,81	0,000	26,74%
0,250	0,25	Lt	SIROPE DE MORA, LIMÓN	4,34138523	0	1	0,000	\$ 1,09	0,000	16,04%
0,102	0,1	kg	fresas	2,5	0,02	0,98	0,002	\$ 0,26	0,000	3,77%
8,000	8	Unid	Frascos de vidrio (50ml)	0,3	0	1	0,000	\$ 2,40	0,000	35,47%
							COSTO RECETA	\$ 6,77		
							COSTO / PORCION	\$ 0,85		
							PVP / PORCIÓN	\$ 2,85		
							% COSTO	29,68%		

Nota. imagen elaborada por la autora

Anexo 5

Recetas de cup cake de manzanilla con relleno y sin relleno

Receta	CUPCAKE DE MANZANILLA CON RELLENO				Porciones	10	FACTOR CONVERSIÓN		0,000	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PARTICIPACIÓN
0,500	0,5	kg	MASA DE CUPCAKE	1,86120763	0	1	0,000	\$ 0,93	0,000	24,04%
0,250	0,25	kg	MERMELADA CASERA	4,29025635	0	1	0,000	\$ 1,07	0,000	27,71%
10,000	10	Unid	Pirotines	0,05	0	1	0,000	\$ 0,50	0,000	12,92%
0,250	0,25	kg	GLASEADO DE QUESO CREMA	5,47226891	0	1	0,000	\$ 1,37	0,000	35,34%
							COSTO RECETA	\$ 3,87		
							COSTO / PORCION	\$ 0,39		
							PVP / PORCIÓN	\$ 1,30		
							% COSTO	29,78%		

Receta	CUPCAKE DE MANZANILLA				Porciones	10	FACTOR CONVERSIÓN		0,000	
									PORC DESEADAS	
Cantidad bruta	Cantidad neta	Unidad	Producto	P.V.P. Uni	% merma	% RENDIM	MERMA	COSTO TOT	CÁLCULO PORC	% PARTICIPACIÓN
0,500	0,5	kg	MASA DE CUPCAKE	1,86120763	0	1	0,000	\$ 0,93	0,000	33,25%
0,250	0,25	kg	GLASEADO DE QUESO CREMA	5,47226891	0	1	0,000	\$ 1,37	0,000	48,88%
10,000	10	Unid	Pirotines	0,05	0	1	0,000	\$ 0,50	0,000	17,87%
						COSTO RECETA		\$ 2,80		
						COSTO / PORCION		\$ 0,28		
						PVP / PORCIÓN		\$ 0,95		
						% COSTO		29,46%		

Nota. imágenes elaboradas por la autora

Anexo 6

Rubrica de evaluación del mousse de albaca prueba 1

Rubrica de evaluación

Producto: Mousse de albahaca

Prueba N° 1

Fecha de elaboración: 07/09/2024

Fecha de evaluación: 07/09/2024

Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas características de albahaca no invasivas.		X	Agregar más cantidad de albahaca, y debe ser infusionada, no triturada.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.		X	Se necesita intensificar un poco más el aroma de la albahaca, ya que se pierde con la mezcla de los demás ingredientes.
Textura			
Se requiere una textura cremosa y ligera.		X	Se debe batir por un poco más de tiempo, para que la gelatina no se quede en el fondo o reducir el gramaje.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Su contenido no sobre sale del frasco y es equilibrado.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 2 días y seguía estable y con buen sabor.

Conclusiones:

Para la primera prueba se da como resultados que, se debe añadir un poco más de albahaca y esta debe ser infusionada con la leche, ya que al triturarla sus hojas se oxidan. Además, se debe mezclar de manera homogénea para que los residuos de gelatina no se queden en el fondo del envase.

Nota. Imagen hecha por la autora

Anexo 7

Rubrica de evaluación del mousse de albahaca prueba 2

Rubrica de evaluación			
Producto: Mousse de albahaca			
Prueba N°2			
Fecha de elaboración: 10/09/2024			
Fecha de evaluación: 10/09/2024			
Crterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas características de albaca no invasivas.	X		La cantidad usada de albahaca fue correcta, no muy invasiva y notas características.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.	X		Al infusionar la albahaca con la leche, el aroma predomina, es dulce y agradable.
Textura			
Se requiere una textura cremosa y ligera.	X		Se mezclo homogéneamente, y se redujo el gramaje de gelatina, generando una textura cremosa. Además, se agregó un sirope de mora que contrasta los sabores.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Su contenido no sobre sale del frasco y es equilibrado.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 5 días y seguía estable y con buen sabor.
Conclusiones:			
Para la segunda prueba se dan buenos resultados, ya que la cantidad de albahaca fue adecuada y presenta notas frescas no invasivas, además al combinar el sirope de mora proporciona equilibrio y un toque de acides.			

Nota. imagen hecha por la autora.

Anexo 8

Rubrica de evaluación de la Panna Cotta de lavanda y ganache de chocolate semiamargo Prueba 1

Rubrica de evaluación			
Producto: Panna cotta de lavanda y ganache de chocolate semiamargo			
Prueba N°1			
Fecha de elaboración: 14/09/2024			
Fecha de evaluación: 14/09/2024			
Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas características de la lavanda no invasivas.		X	Agregar una cantidad menor moderada, para que el sabor no sea muy intenso.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.		X	Se necesita intensificar un poco más el aroma de la lavanda a través de una infusión.
Textura			
Se requiere una textura suave y ligeramente firme.		X	Muy firme, se debe reducir un poco el gramaje de gelatina.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Su contenido no sobresale del frasco y es equilibrado entre la ganache de chocolate.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 3 días y seguía estable y con buen sabor.
Conclusiones:			
Para la primera prueba se da como resultados que, se debe añadir un poco más de lavanda de forma moderada. Además, se debe mezclar de manera homogénea y reducir el gramaje de gelatina.			

Nota. imagen hecha por la autora.

Anexo 9

Rubrica de evaluación de la panacota de lavanda prueba 2

Rubrica de evaluación

Producto: Panna cotta de lavanda y ganache de chocolate semiamargo

Prueba N°2

Fecha de elaboración: 18/09/2024

Fecha de evaluación: 18/09/2024

Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas características de la lavanda no invasivas.	X		Se agrego una cantidad menos, y los sabores permanecen y son equilibrados.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.	X		Sus notas características predominan de forma no invasiva y tiene contraste de sabores.
Textura			
Se requiere una textura suave y ligeramente firme.	X		Ligeramente firme, y tiene texturas suaves.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Su contenido no sobre sale del frasco y es equilibrado entre la ganache de chocolate.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 3 días y seguía estable y con buen sabor.

Conclusiones:

Para la segunda prueba da buenos resultados, ya que las notas características de la lavanda y aromas no son muy invasivas y es de sobres ligeros, además de combinar con la ganache de chocolate.

Nota. imagen hecha por la autora.

Anexo 10

Rubrica de evaluación de Pie de frutos rojos y menta prueba 1

Rubrica de evaluación			
Producto: Pie de frutos rojos y menta			
Prueba N°1			
Fecha de elaboración: 22/09/2024			
Fecha de evaluación: 22/09/2024			
Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas características de la menta no invasivas.		X	Agregar un poco más de menta para que se la pueda percibir en el relleno.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.		X	Se necesita intensificar un poco más el aroma, ya que se pierde en el relleno de frutos rojos.
Textura			
Se requiere una textura crocante y ligera.		X	Reducir un poco la cantidad de grasa, y el relleno.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo a temperatura ambiente por 2 días y seguía estable y con buen sabor.
Conclusiones:			
Para la primera prueba se da como resultados que, se debe añadir un poco más de menta y mezclar muy bien con el relleno de frutos rojos. Además, de reducir la cantidad de grasa en la masa.			

Nota. imagen hecha por la autora.

Anexo 11

Rubrica de evaluación del Pie de frutos rojos y menta prueba 2

Rubrica de evaluación

Producto: Pie de frutos rojos y menta

Prueba N°2

Fecha de elaboración: 25/09/2024

Fecha de evaluación: 25/09/2024

Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas características de la menta no invasivas.	X		Se percibe ligeramente el sabor de la menta en el relleno, contrastando los sabores.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.	X		Se agrego un poco mas de menta, y se percibe su aroma después de horneado.
Textura			
Se requiere una textura crocante y ligera.	X		Se bajo la cantidad de <u>grasa</u> y se obtuvo una masa mas estable y no <u>grasosa</u> .
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo a temperatura ambiente por 3 dias y seguía estable y con buen sabor.

Conclusiones:

Para la segunda prueba se da buenos resultados ya que, contrastan los sabores de la menta y el relleno de frutos rojos, ademas de no ser empalagoso y genera una sensación ligera y refrescante.

Nota. imagen hecha por la autora.

Anexo 12

Rubrica de evaluación de tartaleta de sábila prueba 1

Rubrica de evaluación			
Producto: Tartaleta de sábila			
Prueba N°1			
Fecha de elaboración: 28/09/2024			
Fecha de evaluación: 28/09/2024			
Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Sabor neutro no invasivo de la sábila.		X	Mezclar la sábila con otros ingredientes para generar un sabor agradable.
Aroma			
Dulce y equilibrado, la sábila posee un aroma neutro por lo que su aroma característico será la hierbaluisa.		X	Se percibe notas bajas de la hierbaluisa, se requiere una pequeña cantidad adicional.
Textura			
Se requiere una textura firme y ligera. Para su base debe ser crocante y suave.		X	Su textura es muy líquida, por lo que se debe añadir gelatina para generar estabilidad. La masa es la adecuada, pero el relleno se cae.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.		X	Los moldes son muy pequeños, por lo que se debe cambiar el tamaño.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 3 días y seguía estable.
Conclusiones:			
Para la primera prueba resulto fallida ya que, se debe mezclar la sábila con otros ingredientes para que no se vea muy simple. Además de utilizar la gelatina sin sabor, para generar estabilidad en el relleno e infusionar por más tiempo la hierbaluisa.			

Nota. imagen hecha por la autora

Anexo 13

Rubrica de evaluación de tartaleta de sábila prueba 2

Rubrica de evaluacion			
Producto: Tartaleta de sábila y ganache de hierbaluisa			
Prueba N°2			
Fecha de elaboración: 02/10/2024			
Fecha de evaluación: 02/10/2024			
Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Sabor neutro no invasivo de la sábila.		X	Se genero un tipo de crema pastelera, pero se debe reducir un poco de sábila.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.	X		Sabores dulces por el relleno y combina con la ganache de hierbaluisa.
Textura			
Se requiere una textura firme y ligera. Para la base debe ser crocante y suave.		X	Para el relleno se adiciono una pequeña cantidad de gelatina, pero no tuvo una gelificación adecuada, se requiere adicionar un porcentaje más de gelatina.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Se cambio de moldes, y se ve más proporcionado.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.		X	Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 2 días y seguía estable y con buen sabor. Pero a temperatura ambiente su relleno se comienza a diluir.
Conclusiones: Para la segunda prueba no da tan malos resultados ya que, se generó una opción para mezclar la sábila y que no se vea simple. Además, se cambio el tamaño de los moldes y se ven mas proporcionados, pero se debe colocar una cantidad adicional de gelatina.			

Nota. imagen hecha por la autora

Anexo 14

Rubrica de evaluación de la tartaleta de sábila prueba 3

Rubrica de evaluación

Producto: Tartaleta de sábila y ganache de hierbaluisa

Prueba N°3

Fecha de elaboración: 04/10/2024

Fecha de evaluación: 04/10/2024

Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Sabor neutro no invasivo de la sábila.	X		Mezclar con otros ingredientes, se generó un sabor más agradable y ligeramente dulce.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.	X		Sabores dulces por el relleno y combina con la ganache de hierbaluisa.
Textura			
Se requiere una textura firme y ligera. Para la base debe ser crocante y suave.	X		Para el relleno se adiciono un poco más de gelatina, dando como resultado estabilidad.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Se cambio de moldes, y se ve más proporcionado.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 2 días y seguía estable y con buen sabor.

Conclusiones:

Para la tercera prueba se da buenos resultados ya que, se transformó el relleno para que tuviera estabilidad y contenga un buen sabor. Además, hay contraste de sabores y son perceptibles.

Nota. imagen hecha por la autora.

Anexo 15

Rubrica de evaluación de cup cake de manzanilla prueba 1

Rubrica de evaluación			
Producto: Cup cake de manzanilla y mermelada de fresa			
Prueba N°1			
Fecha de elaboración: 06/10/2024			
Fecha de evaluación: 06/10/2024			
Criterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas ligeras características de la manzanilla no invasivas.		X	Agregar más cantidad de manzanilla, y debe ser infusionada con la leche.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.		X	Se necesita intensificar un poco más el aroma de la manzanilla, ya que se pierde con la mezcla de los demás ingredientes.
Textura			
Se requiere una textura esponjosa y ligera.		X	Se debe cremar la mantequilla y el azúcar para que la mezcla sea homogénea y esponjosa.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.		X	se utilizó un molde con un diámetro de 5 cm, por lo que se ven muy pequeños, se necesita que sean un poco más grandes.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 3 días ya que tiene glaseado y seguía estable y con buen sabor.
Conclusiones:			
Para la primera prueba se da como resultados que, se debe añadir un poco más de manzanilla y esta debe ser infusionada por un tiempo más prolongado con la leche. Además, se debe mezclar de manera homogénea y cremar la mantequilla con el azúcar.			

Nota. imagen hecha por la autora

Anexo 12

Rubrica de evaluación de cup cake de manzanilla prueba 2

Rubrica de evaluación			
Producto: Cup Cake de manzanilla y mermelada de fresa			
Prueba N°2			
Fecha de elaboración: 10/10/2024			
Fecha de evaluación: 10/10/2024			
Crterios para evaluar	Cumple	No cumple	Observaciones
Balance de sabor			
Notas ligeras características de la manzanilla no invasivas.	X		Se agrego un poco más de manzanilla, y se infusiono por más de tiempo con la leche. Destacando notas suaves y florales.
Aroma			
Dulce y equilibrado, con notas herbales no invasivas.	X		Se percibe un aroma florar y dulce no muy invasivo.
Textura			
Se requiere una textura esponjosa y ligera.	X		Se cremo la mantequilla y el azúcar, y se fue agregando los ingredientes en orden, batiendo suavemente para no perder el aire en la masa.
Presentación			
Se requiere una proporción adecuada, que no exceda el contenido.	X		Se cambio a unos moldes con un diámetro de 5 cm, y tienen un tamaño adecuado.
Estabilidad y durabilidad			
Se requiere saber si puede ser preservado después del consumo.	X		Con el producto listo, estuvo en refrigeración por 3 días ya que tiene un glaseado de queso crema y seguía estable y con buen sabor.
Conclusiones:			
Para la segunda prueba se da buenos resultados ya que, al infusionar por un poco más de tiempo la manzanilla genera notas suaves y florales en los cup cake, además de ser esponjosos por cremar la mantequilla y el azúcar, adicionando los demás ingredientes en orden y batiendo suavemente.			

Nota. imagen hecha por la autora.

Catálogo:

Anexo 17

FLOR Y DULCE

TARTELETA DE SÁBILA

- Una nueva opción para una alimentación saludable y de un sabor característico.

\$ 1,15



MOUSSE DE ALBAHACA

- Un postre de sabor ligero y refrescante que combinan texturas suaves y dulces.

\$ 1,40



PANACOTA DE LAVANDA

- Un postre aromático y saludable por las propiedades de la lavanda

\$3,20



Nota. Imagen hecha por la autora

Anexo 18

FLOR Y DULCE

PIE DE MENTA Y FRUTOS ROJOS

- Una combinación cítrica y refrescante por la menta.

\$5,60

CUP CAKE DE MANZANILLA

• Característico por su aroma floral y esponjosidad.	• Con relleno	\$1,50
	• Sin relleno	\$1,10

Nota. Imagen hecha por la autora

Anexo 19

QR Instagram



Fuente. Autora.