



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“NUEVAS TENDENCIAS EN REPOSTERÍA CON LA UTILIZACIÓN
DE HIERBAS AROMÁTICAS, 2014”.

TRABAJO DE TITULACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTION GASTRONÓMICA

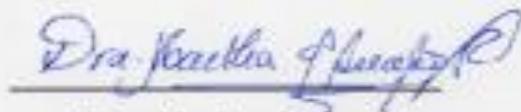
GISSELA ELIANA OROZCO RUIZ

RIOBAMBA-ECUADOR

2016

CERTIFICACIÓN

La presente tesis ha sido revisada y se autoriza su presentación.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Dra. Martha Avalos", is written over a horizontal line.

Dra. Martha Avalos
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado, "Nuevas Tendencias En Repostería Con La Utilización De Hierbas Aromáticas, 2014", de responsabilidad de la señorita Gissela Eliana Orozco Ruiz fue revisada y se autoriza su publicación.

Dra. Martha Avalos
DIRECTOR DE TESIS



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Dra. Martha Avalos", written over a horizontal line.

Lic. Ramiro Estévez
MIEMBRO DE TESIS



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Ramiro Estévez", written over a horizontal line.

*Se puede albergar un sueño durante años y años
y convertirlo en realidad de repente*

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía, quienes fueron testigos de sueños e ilusiones para lograr una meta académica.

También me permito agradecer a la Dra. Martha Avalos Directora de Trabajo de titulación, al Lic. Ramiro Estévez Miembro de Trabajo de titulación quienes me guiaron de manera acertada para desarrollar esta investigación.

Gratifico también el apoyo de los profesores e instructores de la Escuela de Gastronomía ya que son un pilar importante en mi preparación profesional.

Gissela Orozco Ruiz

*Solo aquellos que se atreven a tener grandes fracasos
Terminan consiguiendo grandes éxitos*

DEDICATORIA

La culminación de este trabajo de titulación, está dedicada a toda mi familia por ser mi fuerza y apoyo incondicional y enseñarme que los errores no son una derrota, sino una oportunidad de empezar de cero y alcanzar grandes metas.

De manera muy especial a mis padres, Néstor e Inés a mis hermanos, quienes en el transcurso de los años de estudio me brindaron todo su cariño, consejos y su ayuda tanto emocional como económica para así poder culminarla.

A mi hijo Matias quien con su inocencia y alegría, logra borrar una tristeza e iluminar una esperanza. Fuiste mi motivación más grande para poder concluir con éxito mi trabajo de titulación.

Gissela Orozco Ruiz

Resumen

La investigación tuvo como objetivo elaborar nuevas tendencias en repostería con la utilización de hierbas aromáticas; la misma que se realizó en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en los talleres de la escuela de Gastronomía mediante la aplicación de un test de aceptabilidad se determinaron las características organolépticas tales como el olor, color, sabor y textura para la elaboración de gelatinas de infusiones de hierbas aromáticas como cedrón, menta, hierba luisa y hierba buena. Se realizó tres formulaciones, la primera elaborada con el 25% de infusión, la segunda con 75% de infusión y la tercera con el 100% de infusión, para realizar la prueba de degustación se prefirió la tercera formulación, fue la que más realizaba su sabor. Para la obtención de esta infusión se procedió a poner el agua a punto de ebullición y colocar la hierba aromática. La preparación con mayor aceptabilidad fue la gelatina de hierba luisa con un 90%, por sus características organolépticas, sabor agradable con un 95%, aroma agradable con un 100%, color verde claro con un 60% textura firme con un 75%. El porcentaje de mezcla de sus ingredientes y la técnica de elaboración aplicada son las adecuadas; la elaboración con menor aceptabilidad fue la gelatina de hierba buena con un 75%, siendo el porcentaje de mezcla no adecuado. La prueba de aceptabilidad se realizó a 20 estudiantes de la Escuela de Gastronomía en los talleres de la misma. Con este estudio se obtuvo gelatinas de menta, cedrón, hierba buena y hierba luisa, sin que se altere su aceptabilidad y que además contribuya como un alimento nutritivo, se sugiere que a estas elaboraciones no se las puede añadir ninguna clase de producto lácteo ya que alteran sus características organolépticas.

Palabras claves: repostería, gelatina, hierbas aromáticas, formulaciones gastronómicas.



EXECUTIVE SUMMARY

The research aimed to develop new trends in baking with the use of aromatic herbs through a test of acceptability, where it was established the organoleptic characteristics such as: odor, color, flavor and texture in order to make gelatin infusions of aromatic herbs as cedron, mint, lemon verbena and spearmint which was carried out in Gastronomy Faculty's workroom - Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH).

Through the research, the lemon verbena gelatin had higher acceptance, for its organoleptic characteristics with 90%, pleasant taste with 95%, pleasant aroma with 100%, light green with 60%, firm texture with 75%; while the spearmint gelatin had less acceptability with 75%.The acceptance test was conducted to 20 students of the Gastronomy Faculty.

On this basis, it was obtained mint, lemon verbena and spearmint gelatins, without its acceptability is altered and also contributes as a nutritious food, it is suggested not to add any kind of dairy products, since they change their organoleptic characteristics.

KEY WORDS: BAKING, GELATINS, AROMATIC HERBS, NEW TREND, GASTRONOMIC RECIPES.



INDICE DE CONTENIDO

Portada.....	i
CERTIFICACIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICADO.....	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTO	iii
INDICE DE CONTENIDO	vii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	3
A. OBJETIVO GENERAL.....	3
B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	4
1. REPOSTERÍA.....	4
1.2 HISTORIA DE LA REPOSTERÍA.....	5
2. POSTRE	6
2.1 CLASIFICACIÓN DE LOS POSTRES	7
a. Postres calientes.....	7
b. Postres fríos	7
c. Postres Fritos.....	7
d. Postres A Base De Helados.....	7
e. Quesos Y Frutas Al Natural.....	8
3. TENDENCIAS DE LA PASTELERIA Y REPOSTERIA	8
a. Sabor lácteo.....	9
b. Presentación (Tamaños Petit).....	9
c. El hojaldre	9

d.	El consumidor cada vez se preocupa más por su salud.....	10
e.	El dulce contraste de los cítricos	10
f.	Los Cupcakes liderarán el mercado	10
g.	Punto caliente	11
h.	El olor a “pan caliente”	11
i.	Degustaciones	11
4.	HIERBAS AROMÁTICAS.....	11
4.1	ORIGEN DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS	12
4.2	LA IMPORTANCIA DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS	14
4.3	CARACTERÍSTICAS DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS.....	15
4.4	VARIEDADES.....	16
a.	Albahaca.....	17
b.	Hinojo.....	17
c.	Laurel.....	17
d.	Menta	17
e.	Orégano y mejorana	18
f.	Perejil.....	18
g.	Romero.....	18
h.	Tomillo	18
i.	Canela.....	19
j.	Vainilla.....	19
k.	Nuez moscada.....	19
l.	Hierbabuena	19
5.	VALOR NUTRICIONAL	19
6.	ACCIONES CURATIVAS	20
7.	ANÁLISIS DE ACEPTABILIDAD.....	20
8.	ESCALA HEDONICA.....	20
A.	MARCO LEGAL.....	21

9.	Plan Nacional del Buen Vivir	21
a.	Agua y alimentación	21
10.	LEY DEL CONSUMIDOR	22
IV.	METODOLOGÍA	23
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	23
1.	LOCALIZACIÓN	23
2.	Temporalización	23
B.	VARIABLES.	24
1.	Identificación	24
2.	Definición	25
a.	Repostería	25
b.	Aceptabilidad.....	25
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	27
A.	INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA	27
C.	DISEÑO EXPERIMENTAL	27
D.	GRUPO DE ESTUDIO	27
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	28
V.	DISCUSIÓN Y RESULTADOS	29
VI.	CONCLUSIONES	76
VII.	RECOMENDACIONES	77
IX.	BIBLIOGRAFÍA	78
	ANEXOS	79

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Ubicación Geografica	23
Gráfico 2 Aceptabilidad de Gelatina de Cedrón	61
Gráfico 3 Características Organolépticas de la Gelatina de Cedrón	63
Gráfico 4 Aceptabilidad de Gelatina de Hierba Buena	65
Gráfico 5 Características Organolépticas de Gelatina de Hierba Buena.....	67
Gráfico 6 Aceptabilidad de Gelatina de Menta	69
Gráfico 7 Características Organolépticas de La Gelatina de Menta.....	70
Gráfico 8 Aceptabilidad de la Gelatina de Hierba Luisa	72
Gráfico 9 Características Organolépticas de Gelatina de Hierba Luisa.....	74

INDICE DE CUADROS

cuadro 1 Variedades de Hierbas Aromáticas Usos y Beneficios.....	16
Cuadro 2 Características de las Hierbas Aromáticas	29
Cuadro 3 Procesos de Selección	31
Cuadro 4 aceptabilidad de Gelatina de Cedrón	61
Cuadro 5 Características Organolépticas de la Gelatina de Cedrón	62
Cuadro 6 Aceptabilidad de Gelatina de Hierba Buena.....	64
Cuadro 7 Características Organolépticas de la Gelatina de Hierba Buena.....	66
Cuadro 8 Aceptabilidad de Gelatina de Menta.....	68
Cuadro 9 Características Organolépticas de la Gelatina de Menta	70
Cuadro 10 Aceptabilidad de Gelatina de Hierba Luisa.....	72
Cuadro 11 Características Organolepticas de la Gelatina de Hierba Luisa.....	73

I. INTRODUCCIÓN

Las hierbas aromáticas son plantas muy utilizadas en la cocina mediterránea por sus cualidades aromáticas y condimentarias. Son cultivadas en huertos de diferente extensión.

En la actualidad las especias en la gastronomía, al igual que las hierbas aromáticas, son importantísimas por su capacidad de enriquecer cualquier plato. Son la nota especial y al igual que sucede con el aceite de oliva, respetan el alimento al que complementan, realzando su sabor. Contienen, además, una alta proporción de sales minerales y de vitaminas cuando son frescas, por lo que a sus esencias hay que sumarles importantes propiedades nutritivas y terapéuticas. Convierten un frugal plato de verduras o ensalada en un nutritivo y apetitoso entrante o ennoblecen una carne, haciéndola más digestiva.

Lamentablemente las creencias culturales, la falta de información y las tradiciones se han constituido en los motivos por los cuales las personas han limitado su uso simplemente en infusiones como es el caso de hierbas medicinales o como aromatizantes de alimentos y diversas elaboraciones gastronómicas.

Además de realzar su sabor y olor las mismas aportan propiedades nutritivas y terapéuticas a los platos gracias a que contienen una gran proporción de sales minerales y vitaminas.

Las últimas tendencias en repostería señalan la necesidad de fusionar colores, olores, sabores y texturas que vayan más allá de la aplicación de una receta tradicional, la idea es mejorar los niveles sensoriales de las preparaciones utilizando elementos no tradicionales, dando como resultado final postres que no solo satisfagan el paladar de los consumidores, sino que además logren cuidar de su salud.

La repostería, como cualquier rama de la gastronomía, se reinventa, crea nuevas presentaciones e innova permanentemente, de ahí la importancia de fusionar nuevos elementos para diseñar alternativas gastronómicas en repostería que garanticen calidad y variedad en los sabores.

De lo expuesto se determinó la necesidad de investigar las nuevas tendencias gastronómicas con la utilización de hierbas aromáticas.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

Elaborar una nueva tendencia en repostería con la utilización de hierbas aromáticas.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Seleccionar las hierbas aromáticas que se pueden utilizar en repostería.
- Formular las preparaciones de postres a base de hierbas aromáticas en distintos porcentajes.
- Determinar el nivel de aceptabilidad y análisis organoléptico de las preparaciones mediante la aplicación de una escala hedónica.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. REPOSTERÍA

Según (Armendaris, 2010, pág. 15) el termino repostería indica la especialización en elaboraciones que van a servir de postre, algo que podríamos entender un poco mejor, pero en la actualidad los postres se realizan en la partida de postre. A esta labor no se la denomina repostería ni pastelería, sino que están los cocineros que se encargan de los postres, aportando otras técnicas y otros sistemas de trabajo, muy diferentes a los de un obrador de pastelería.

Según (DelaMata, 2005, pág. 13) la repostería como actividad gastronómica existe entre los hombres desde tiempos inmemoriales: muchos de los actuales postres que conocemos hoy en día son evoluciones modernas de recetas antiguas y muy comunes en diferentes regiones del planeta. Sin embargo, la historia de la repostería o de la pastelería no habría sido nunca lo mismo si no fuera por los franceses, quienes a lo largo de los tiempos fueron perfeccionando y modernizando todo tipo de preparaciones para paladares más refinados y cada vez más exigentes. Sin duda alguna, los franceses son considerados los reyes de la pastelería debido a la delicadeza y a la perfección de sus elaboraciones.

“El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sin fin de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo la bombonería”. (Navarro, 2007)

1.1 REPOSTERO

“Son los encargados de preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de producto de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos” (DelaMata, 2005)

1.2 HISTORIA DE LA REPOSTERÍA

“Antiguamente la palabra repostería significaba “despensa”, era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos. La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que pueden tener un postre o pastel. (Nattier, 2012)

El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre”. (Ávila, 2003, pág. 19)

“La repostería es herencia de las civilizaciones que, a lo largo de los siglos, han enriquecido nuestras costumbres, la calidad y el arte de vivir. Constituye la esencia de unas tradiciones que, en silencio y con la mayor humildad, han consolidado los cimientos de nuestra cultura. Sin embargo, la repostería, a diferencia de la gastronomía, ha estado siempre algo marginada y se ha transmitido por recetas polvorientas que aparecían en los viejos armarios de la cocina o, en el mejor de los casos, por vía oral de madres a hijas”. (Ávila, 2003, pág. 13)

Ya en Egipto existían recetas simples de repostería. Aun no se conocía el azúcar, por lo que el sabor dulce se conseguía gracias a la miel de abeja. A principios de la era cristiana, hace 2000 años, no se diferenciaba el oficio de pastelero y el de panadero, sino que era la misma persona quien ejercía ese trabajo, y que usaba la miel en sus recetas.

De más está decir que la repostería como actividad gastronómica existe entre los hombres desde tiempos inmemoriales: muchos de los actuales postres que conocemos hoy en día son evoluciones modernas de recetas antiguas y muy comunes en diferentes regiones del planeta. Sin embargo, la historia de la repostería o de la pastelería no habría sido nunca lo mismo si no fuera por los franceses, quienes a lo largo de los tiempos fueron perfeccionando y modernizando todo tipo de preparaciones para paladares más refinados y cada vez más exigentes. Sin duda alguna, los franceses son considerados los reyes de la pastelería debido a la delicadeza y a la perfección de sus elaboraciones. (Navarro, 2007)

2. POSTRE

“El postre es el final de una comida, debe ser el triunfo visual y sensual de perfección armónica que complemente los gustos y sabores de los platos precedentes.” (Rodríguez, 2000)

“Los postres dulces, son alimentos que se sirven al concluir una comida, como complemento y cierre. Entre ello se sirve preparaciones elaboradas o simplemente frutas. La inclusión del postre en la comida requiere de un equilibrio con los restantes alimentos”. (Rodríguez, 2000)

Los dulces son alimentos con un alto contenido de carbohidratos, principalmente por la miel o el azúcar, y deben consumirse moderadamente para mantener un equilibrio alimentario. Son energéticos potentes que producen calorías abundantes.

2.1 CLASIFICACIÓN DE LOS POSTRES

Los postres de cocina se dividen en cinco grandes grupos:

a. Postres calientes

En este grupo se incluyen algunas cremas, soufflés, puddings, carlotas, frutas, postres de arroz, tortillas, crepas, etc.

b. Postres fríos

Se incluyen los merengues, mousses, bavaresas, gelatinas, flanes, cremas, frutas al licor, islas flotantes, postres de arroz, carlotas a la rusa.

c. Postres Fritos

Son postres fríos o calientes pero que requieren una fritura. Se incluyen las empanadillas, buñuelos, crepas, torrijas, croquetas, frutos de sartén, etc.)

d. Postres A Base De Helados

Se tratan todos los tipos de helados: los sencillos a base de almíbares y jugos de frutas; y los que se preparan a base de cremas y los más elaborados como son los parfaits, mousses, heladas, biscuit glacés y soufflés glacés.

e. Quesos Y Frutas Al Natural

Los quesos y frutas como postre no se requieren de ninguna preparación previa, dependiendo del gusto al combinarlos.

Los quesos se pueden acompañar con frutas frescas siempre que estas no sean muy dulces. Algunos quesos se sirven mezclándolos con miel o azúcar. La manera de servir fruta es cruda, al natural, pues si se trata de una fruta en estado de madurez perfecta, no habrá ninguna preparación. Puede presentarse también en una canasta al centro de la mesa.

Las frutas también se pueden preparar en ensaladas, cocidas en forma de compota, mermelada y jalea. Se utilizan además en la preparación de halados y bebidas diversas.

Para que la fruta luzca bien se debe lavar cuidadosamente para no estropearla y luego hay que frotarla con una franela para que tenga brillo.

Cuando se dispone de varias clases de frutas que no están del todo perfectas, se pueden servir en macedonia con un poco de azúcar y licor, vino o champagne.

3. TENDENCIAS DE LA PASTERIA Y REPOSTERIA

El prestigioso repostero Aarón Maree dice: "No es una cuestión de moda, es una necesidad médica que todos debemos tomar en serio. Los chefs obligatoriamente deben empezar a pensar en alternativas libres de gluten a sus comensales"

Hay una realidad y es que las harinas sin gluten no son de producción de masiva y eso conlleva a que los precios tampoco sean tan accesibles.

Aunque la gente esté buscando alternativas más saludables esto no quiere decir que vaya a desaparecer la pastelería tradicional. Los ingredientes sanos suelen ser más caros y difíciles de conseguir sin embargo en el mundo de la gastronomía ya hay muy buenas señales. Los chefs pasteleros están tomando conciencia y es una tendencia contagiosa para bien en todo el mundo.

La pastelería francesa, un ejemplo de distinción y reconocimiento.

La industria nacional, y en general la latinoamericana, vive un proceso de desarrollo en la actualidad. Y aunque aún estamos distanciados de las tendencias y los procesos que se viven en Europa, Francia se ha convertido en un claro referente de a dónde debemos llegar con nuestros procesos

La pastelería francesa es reconocida gracias a su prestigio y a sus altos estándares de calidad. Esto reforzado por tres aspectos que hacen de este país una industria referente, única y muy exclusiva.

a. Sabor lácteo

El sabor lácteo es un elemento sumamente importante para la pastelería francesa. Su presencia en panes, tortas, postres y hojaldres es característica gracias al uso de mantequilla. Aunque para algunos resulta costoso usar mantequillas, existen hoy en día alternativas en el mercado colombiano como la margarina, la cual logra un sabor lácteo similar que permite que los productos se acerquen al concepto francés.

b. Presentación (Tamaños Petit)

Los productos tipo francés son, por regla general, de tamaños pequeños a manera de porciones personales (Petit four). Esto se da bajo la creencia que el postre o los bocados deben ser un complemento de los platos fuerte más no un producto principal en una mesa.

c. El hojaldre

Uno de los productos más famosos entre los franceses.

Los hojaldres tipo francés se caracterizan por ser finos, con capas definidas, homogéneas, y con un excelente sabor lácteo. Así que si quiere hacer cualquier producto tipo francés la orden es clara: invertir en una buena grasa (sea mantequilla o margarina) y seguir al pie de la letra los procesos.

d. El consumidor cada vez se preocupa más por su salud

Actualmente el consumidor colombiano se ha inclinado por el consumo de panes saludables y productos funcionales. Estos hacen referencia a productos enriquecidos en fibra, fortificados con vitaminas, reducidos o libre de azúcar, sin sal, omega 9, libres de trans, entre otros, que contribuyen a proteger el sistema cardiovascular. De ahí la necesidad para que los fabricantes de pan orienten algo de su portafolio a este tipo de consumidores que parecen cada vez más interesados en productos que sean benéficos para la salud.

e. El dulce contraste de los cítricos

Gracias a sus múltiples suelos, Colombia puede darse el lujo de disponer de productos cítricos durante todo el año. La tendencia mundial contempla la inclusión de estos sabores a preparaciones de sal e incluso de chocolate. Así que pierda el miedo e intente mezclar sus postres o tortas con elementos como la maracuyá, el agraz, el kiwi o cualquier otra fruta que sea de su agrado.

f. Los Cupcakes liderarán el mercado

Está demostrado que la mayoría de amas de casa prefieren a los Cupcakes como una alternativa nutricional para los niños. Esto gracias a su practicidad, el tamaño, la rapidez al servir, y los colores que encantan a grandes y chicos. Por otra parte, quienes los producen deben considerar varias ventajas como: menor tiempo en producción, facilidad al decorarlos y lo mejor todo, su masa puede ser congelada para su posterior uso (esto sin decoración). La tendencia muestra que

más de un 50% de los consumidores aseguran que compraría este producto varias veces por mes.

g. Punto caliente

Hace alusión a los establecimientos donde se puede conseguir de forma pan fresco. Adecue horarios e identifique la hora de mayor tráfico y, si es posible, facilite el acceso visual del proceso de fabricación. Esto le dará mayor confianza al comprador al saber que está llevando productos de calidad.

h. El olor a “pan caliente”

Las panaderías más representativas y tradicionales del país se caracterizan por tener producción en el punto de venta. Esto permite que los productos ambienten con su aroma el punto gracias al funcionamiento continuo de los hornos en horas “pico”.

i. Degustaciones

Cada vez es más común que nos encontremos en los grandes supermercados con las llamadas degustaciones de productos, que son en pocas palabras la oportunidad de dar a conocer lo que elaboramos de una forma gratuita. Este tipo de actividad requiere de una persona que conozca a la perfección las características del producto para que de esta forma transmita sus beneficios y ventajas y así logre estimular la intención de compra en el consumidor. (Gualtieri, 2016)

4. HIERBAS AROMÁTICAS

Según (Rodway, 1980) se denomina plantas aromáticas a toda especie vegetal cuya importancia económica radica en poseer un aroma y/o sabor que la hacen útil, estando dicha propiedad dada por componentes o fracciones volátiles que químicamente se denominan esencias o aceites esenciales.

“Las hierbas han estado presentes en la vida y el desarrollo humano desde tiempos remotos. Ya sea para mejorar el sabor de los alimentos, como para contribuir a su conservación y hacerlos más digeribles, las hierbas aromáticas resultaron un verdadero hallazgo de uso culinario, cosmético y medicinal”. (Barone, 2007)

Según (Green, 2006, pág. 14) las hierbas aromáticas son las hojas de aquellas plantas que se pueden utilizar como condimento para los alimentos. Las hierbas frescas se pueden encontrar en los mercados, cortadas, sueltas y envasadas en pequeñas bolsas de plástico, o atadas en ramilletes; también se pueden cultivar en tiestos y conservarlas en envases de plásticos. Sea cual sea la forma en que las encontremos, se han de escoger siempre las hierbas frescas que exalen su mejor aroma y luzcan colores brillantes.

“Las hierbas aromáticas son, tal vez, las plantas que mejoran equilibran dos factores: utilidad y facilidad de cultivo.

Por supuesto, hay muchos otros vegetales nada difíciles de cultivar, pero que no suponen ninguna “utilidad” concreta más allá del beneficio de contar en nuestro entorno con las siempre bienvenidas plantas”. (Gonzales, 2012, pág. 5)

4.1 ORIGEN DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS

El uso de las hierbas y las especias comienza en tiempos muy remotos, desde la prehistoria, para ser más exactos. Algunos investigadores sostienen que los más débiles no podría cazar animales, por eso su alimentación se basaba en plantas y semillas propias de su hábitat; aunque también resulta lógica la teoría de que las hierbas y las especias se encuentran en abundancia y son fáciles de obtener, por eso el consumo de vegetales era la base de su alimentación. Aparentemente, el hombre observo el comportamiento de los animales que, gracias a su instinto, sabían distinguir las especies comestibles de las medicinales y las tóxicas. El continuo desplazamiento de las hordas caminaban un promedio de 40 kilómetros por día permitió el conocimiento y el uso de una

gran cantidad de especies, y la búsqueda y la conservación de las que se consideraron más valiosas, ya fuera por su valor alimenticio como terapéutico. (Barone, 2007)

Según (Iglesias, 2012, pág. 4) especias y hierbas aromáticas han acompañado a la humanidad desde tiempos verdaderamente remotos. Ya sea para sazonar alimentos o para acudir a sus múltiples virtudes curativas, estos esenciales productos del mundo vegetal han dejado su huella en las diversas culturas de todo el mundo.

“En la actualidad se considera a las especias como aromatizantes que dan un punto picante a los alimentos, pero en la antigüedad el uso culinario debía de ser el menos; se utilizaban para embalsamar y para obtener incienso, perfumes, ungüentos, medicinas y cosméticos. En la época romana, poco después del nacimiento de Cristo, se empezó a difundir su uso culinario.

Entonces una de sus principales funciones era la de ocultar el olor que desprende la carne en mal estado. También se utilizaba como conservadores y se apreciaba mucho sus propiedades”. (Rodway, 1980)

“Ya en la antigüedad se conocían las hierbas que podían ingerirse y las que tenían eficacia curativa. El médico griego Hipócrates señaló con precisión las cualidades botánicas y curativas de las diversas plantas y, como es sabido, también el erudito romano Plinio sabía orientarse en un huerto de plantas aromáticas. En la Edad Media estas plantas sólo se cultivaban en algunos pequeños huertos monásticos, pero el Renacimiento, enamorado de la Antigüedad, descubrió toda la gama de hierbas y su importancia culinaria y medicinal. Cuando en el siglo XV Pisa y Papua empezaron a destacar por sus huertos de plantas aromáticas, Florencia no quiso quedarse al margen y Cosme de Médicis dispuso inmediatamente la creación de los giardini dei semplici. Lucca y Siena siguieron su ejemplo. El verde aromático adquirió pronto carácter de

culto, pues en definitiva aquellas irrelevantes plantitas eran de gran utilidad para el cuerpo y para el espíritu.

Hoy no se cree que las plantas aromáticas tengan una gran eficacia curativa, pero son imprescindibles en la cocina. Concretamente Toscana es un paraíso de éstas, pues en ella crecen numerosas especies en estado silvestre, y los residentes en las ciudades, aunque sólo dispongan de balcones pequeños, no se resisten a cultivar en jardineras o en minúsculas macetas al menos albahaca, salvia y romero, a fin de contar en cualquier momento con hojas y tallos aromáticos para sus elaboraciones culinarias.

Son pequeños detalles los que convierten un plato normal en un delicioso manjar. Las hierbas aromáticas en la cocina son ese pequeño gran elemento, que aunque se suelen usar, no se explotan sus utilidades.

Forman parte de la cultura popular que ha sabido encajarlas en un estilo de cocina que no solo se preocupa de la calidad y el sabor sino también de la dietética y la nutrición. Utilizarlas en la justa medida es todo un arte. Elegir la planta aromática que necesita cada plato una ciencia” (Muños, 2002).

4.2 LA IMPORTANCIA DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS

Mejoran el sabor de la comida y ayudan a la salud. El hombre moderno está acostumbrado a seleccionar sus alimentos casi exclusivamente en función de su sabor, pero es interesante saber cuáles son los beneficios que cada especie brinda a la salud. Un modo de unir lo útil a lo apetitoso.

Los cultivos de hierbas aromáticas constituyen un amplio grupo con características diferentes entre sí. Podemos destacar: albahaca, tomillo, orégano, valeriana, manzanilla, romero, menta, caléndula, entre otras. Estas plantas se encuentran presentes en la naturaleza, de la cual antiguamente se servían los consumidores mediante su recolección en las huertas caseras. En la actualidad, por razones de índole económica, técnica y práctica, es necesario

cultivarlas. En el campo productivo, las plantas aromáticas tienen principalmente los siguientes destinos:

Producción de hierba fresca para el mercado de infusiones, extractos, gastronómico o la industria alimenticia.

Cada uno de estos objetivos de producción requiere de escalas distintas para lograr rentabilidad y posibilidad de participar del mercado. Es así que estos cultivos pueden ser conducidos y realizados en establecimientos y con productores muy diferentes en cuanto a su disponibilidad de mano de obra, capital, trabajo y organización de la producción, ya sea que se la realice en forma extensiva, semi-intensiva o intensiva. (Barone, 2007)

4.3 CARACTERÍSTICAS DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS

“Las hierbas aromáticas se dividen en tres grupos bien definidos: las plantas aromáticas propiamente dichas, las que se utilizan como condimento, y aquellas con propiedades medicinales. Puede ocurrir que una misma hierba cuente con las tres propiedades.

Las plantas aromáticas propiamente dichas producen su perfume debido al almacenamiento de aceites esenciales en sus hojas y flores. Existen muchas variedades de vegetación aromática, pudiendo tratarse de algún árbol como el naranjo o el limonero. También puede ser un arbusto como el rosal o el jazmín. Y por último, están las plantas herbáceas como la lavanda o la melisa.

Las plantas aromáticas son de gran utilidad para la decoración de jardines, terrazas, ambientes internos, o cualquier rincón de nuestro hogar. No sólo serán un elemento distintivo a la vista, sino que además aportarán un aroma agradable en el ambiente.

También podemos encontrar las hierbas culinarias o condimentarias, utilizadas para sazonar una variedad de alimentos. Entre ellas encontramos la albahaca, el laurel, el tomillo, la menta, sólo por mencionar algunas.

Por último existen aquellas plantas con propiedades medicinales o curativas. Existe una amplia variedad de hierbas con estas cualidades, tanto árboles, arbustos, como herbáceas. Se las suele utilizar en forma de infusiones, como cataplasmas, entre otras maneras.” (Rodway, 1980)

4.4 VARIEDADES

CUADRO 1

Variedades de hierbas aromáticas usos y beneficios

Nombre	Usos	Beneficios
Anís	Pastelería, repostería	Analgésico dolores reumáticos
Estragón	Salsas, ensaladas, vinagretas.	
Laurel	Sopas, guisos.	Diurético, Antirreumático, expectorante.
Menta	Aromatizante, repostería, licorería.	Anti vómito, cólicos abdominales.
Orégano	Aromatizante, refrescante en ensaladas.	Digestivo, Expectorante, Antioxidante.
Perejil	Condimento, guarniciones.	Abre el apetito, favorece la digestión.
Romero	Condimento, macerar aceites.	Flatulencia, enfermedades respiratorias.
Tomillo	Salsas, condimentos,	Antibiótico, calma la tos, estimulante capilar.
Manzanilla	Infusiones	Para los nervios, para la piel, desinflamatorio.

Hierba buena	Repostería, pastelería.	Anestésico y antiséptico.
Toronjil	Aliño de ensaladas, postres.	Nervios, Estrés, adelgazamiento.
Apio	Ensaladas.	Retención de líquidos perder peso.
Borraja	Ensaladas	Ceguera nocturna, gastritis.
Cedrón	Marinar ensaladas, repostería.	Antiespasmódico, digestivo, relajante natural
Hierba luisa	Ensaladas, coctelería.	Digestiva, curativa.

Fuente: Varios Autores

Elaborado por: Gissela Orozco

a. Albahaca

Se lleva muy bien con las pastas, ensaladas, tomate, berenjenas y calabacín. Picarla o cocinarla demasiado estropea su intenso sabor. La albahaca tiene la propiedad de ser antiespasmódica, digestiva y estimulante.

b. Hinojo

Acompaña habitualmente al pescado. Se recolecta silvestre y cuanto más calor hace más fragante es su perfume. Es diurético, estimulante y digestivo y está muy indicado contra los gases.

c. Laurel

Las hojas frescas o secas se utilizan para dar sabor a sopas y caldos y para las salsas que requieren un largo tiempo de cocción, especialmente aquellas hechas con carne, ave y caza. Las hojas se retiran antes de servir.

d. Menta

La menta es un magnífico aderezo de ensaladas, sopas, salsas y potajes. Se utiliza tanto fresca como seca, ya que no pierde su aroma. Es un magnífico tónico, estimula la digestión, mejora la gastritis y ayuda en las disfunciones del hígado y la vesícula biliar.

e. Orégano y mejorana

Dos hierbas parecidas pero con sabores bastante diferentes. La mejorana es dulce y delicada, mientras que el orégano, variedad silvestre de la mejorana, es una hierba de sabor intenso. Se utiliza en salsas. Se utiliza más seco que fresco y entre sus propiedades se cuentan las de ser un estupendo tónico y digestivo. En infusión, el orégano ayuda a combatir las molestias de los catarros e infecciones de las vías respiratorias.

f. Perejil

Se cultiva en todo el mundo y su buena reputación se remonta a los griegos y romanos. El perejil se utiliza siempre fresco y más el de hoja plana que el rizado. Este último tiene un sabor más suave. Es un ingrediente básico en multitud de salsas. Es una de las plantas más ricas en vitaminas A y C y en calcio, hierro y manganeso. Además es diurética y antipirética.

g. Romero

Es preferible utilizarlo seco, ya que fresco puede tener cierto amargor y es un habitual de carnes asadas, cordero, caza, pescado. Está indicado para las afecciones hepáticas y digestivas, propiedades que también posee la miel de romero

h. Tomillo

La caza, la carne de ave y las carnes a la parrilla ganan con esta hierba, que se utiliza seca. En medicina, le llaman el antibiótico de los pobres. Está recomendado en infecciones de las vías respiratorias al calmar la tos; también estimula la circulación capilar.

i. Canela

Sabor dulce y picante. Se emplea en numerosos platos orientales, postres, pastelería, frutas y compotas.

j. Vainilla

Se emplea en postres y toda clase de dulces, helados, chocolates y bebidas.

k. Nuez moscada

Aderezo para salsas dulces o saladas, además de galletas y bizcochos. Se emplea en la salsa bechamel, guisos, soufflés.

l. Hierbabuena

Procede de la hibridación de la menta negra que tiene un tono violáceo, y la menta blanca de un color verde más uniforme. En la cocina se utiliza en sopa, ensaladas, platos dulces o decoración. (Hogarmanía, 2014)

5. VALOR NUTRICIONAL

CUADRO N 2

Usos y Beneficios de las Hierbas Aromáticas

Nombre	Tipo de hoja	Aroma	Usos	Beneficios
--------	--------------	-------	------	------------

Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	Hojas ovadas o lanceoladas, opuestas de casi 5cm.	Un aroma fresco y vigorizante	Salsas de tomates, sopas, guisos.	Tónico para la digestión, anti-inflamatorio.
Anís (<i>illicium verus</i>)	Son enteras con peciolo, lanceoladas.	Aroma dulce agradable	Pastelería, repostería	Analgésico dolores reumáticos
Estragón(<i>artemisia dracunculus</i>)	Linear-lanceoladas de color verde oscuro.	Aroma fuerte	Salsas, ensaladas, vinagretas.	Favorece la digestión
Laurel (<i>laurus nobilis</i>)	Brillantes de margen ondulado	Aroma delicado	Sopas, guisos.	Diurético, Antirreumático, expectorante.
Menta (<i>mentha x piperita</i>)	Bastante estrechas y alargadas	Aroma mentolado y un poco picante	Aromatizante, repostería, licorería.	Anti vómito, cólicos abdominales.
Orégano (<i>origanum bulgare</i>)	Ovales pecioladas.	Aroma delicado	Aromatizante, refrescante en ensaladas.	Digestivo, Expectorante, Antioxidante.
Perejil (<i>petroselinum crispum</i>)	Hojas rizadas	Aroma fuerte	Condimento, guarniciones.	Abre el apetito, favorece la digestión.
Romero(<i>rosmarinus officinalis</i>)	Lineares de un verde muy brillante	Aroma muy intenso	Condimento, macerar aceites.	Flatulencia, enfermedades respiratorias.
Tomillo(<i>thymus vulgaris</i>)	Lanceoladas u ovadas	Aroma fuerte	Salsas, condimentos,	Antibiótico, calma la tos, estimulante capilar.

Manzanilla(matricaria chamomilla)	Lobulos dentados	Aroma dulce a miel.	Infusiones	Para los nervios, para la piel, desinflamatorio.
Hierba buena(mentha sativa)	Bastante estrechas y alargadas	Aroma mentolado	Repostería, pastelería.	Anestésico y antiséptico.
Toronjil (melisa officinalis)	Con dientes muy marcados	Aroma a limón	Aliño de ensaladas, postres.	Nervios, Estrés, adelgazamiento.
Apio(apium graveolens)	Acuñadas	Aroma dulce	Ensaladas.	Retención de líquidos perder peso.
Borraja (borago officinalis)	Inferiores pecioladas	Aroma fino y delicado	Ensaladas	Ceguera nocturna, gastritis.
Cedrón (Aloysia citrodora)	Alargada y de color verde	Aroma similar al limón	Marinar ensaladas, repostería.	Antiespasmódico, digestivo, relajante natural
Hierba luisa (Lippia citriodora)	Alargada en forma de arbusto	Aroma alimonado	Ensaladas, coctelería.	Digestiva, curativa.

Fuente: Varios Autores

Elaborado por: Gissela Orozco

A diferencia de lo que ocurre con las especias, las hierbas aromáticas si pueden aportar ciertas vitaminas y minerales. De hecho, el perejil, una hierba muy utilizada tiene un gran índice de vitamina C.

Las hierbas aromáticas son plantas que crecen en el campo, y existe una tendencia en alza a cultivarlas en cada hogar, ya que sólo se necesitan pequeñas macetas o canteros en un rincón soleado. De esta manera, podemos tenerlas a mano cuando el plato lo requiera. Algunas de las hierbas aromáticas más sencillas de cultivar en casa e ideales para uso culinario son: perejil, orégano, melisa, romero, tomillo, menta, albahaca.

6. ACCIONES CURATIVAS

Las hierbas aromáticas tienen pocas grasas y muchas propiedades positivas y curativas. Las hierbas aromáticas dan nuevos matices al menú, contribuyen a disminuir el uso de sal de cocina y permiten una cocción ligera.

Algunas hierbas ayudan a enriquecer los alimentos con vitaminas y minerales. También son ricas en aceites esenciales que estimulan las secreciones del estómago, el páncreas y el intestino facilitando la digestión. Además reducen la hinchazón y tienen una acción antimicrobiana efectiva, ya sea directamente en el cuerpo o en los alimentos. (Rodway, 1980)

7. ANALISIS DE ACEPTABILIDAD

“La evaluación sensorial con paneles de consumidores generalmente se realiza sobre el final del ciclo de desarrollo o re-formulación de un producto. Un elevado número de consumidores prueba el producto y responde si le gusta o si lo prefiere sobre otro/otros, basándose siempre en las propiedades sensoriales. Hay dos formas básicas de realizar este tipo de ensayo:

a) Midiendo la preferencia: el consumidor prueba y elige, un producto se prefiere sobre otro u otros.

b) Midiendo su aceptabilidad en una escala: el consumidor prueba y otorga un puntaje a un producto por vez. Puede medirse la aceptabilidad global de un producto o también la aceptabilidad por atributos (sabor y apariencia). En general, el procedimiento más eficiente es determinar los puntajes de aceptabilidad y luego determinar las preferencias en forma indirecta a partir de los puntajes”. (Dominguez & Oliver, 2006)

8. ESCALA HEDÓNICA

Las encuestas sobre preferencias de alimentos usualmente se emplea una escala hedónica, en la cual va desde “me gusta muchísimo” “hasta me disgusta muchísimo” para medir la preferencia de los alimentos en los niños, se emplean escalas hedónicas faciales.

La frecuencia de aceptación de los alimentos es otro método que se usa para estudiar las preferencias alimentarias .en este caso, se pregunta qué tan a menudo desearía consumir un alimento o preparaciones determinadas. La evaluación sensorial también es adecuada para medir reacciones de los usuarios hacia los alimentos. (Dominguez & Oliver, 2006)

A. MARCO LEGAL

9. Plan Nacional del Buen Vivir

Objetivo 3: Mejorar la calidad de vida de la población

a. Agua y alimentación

Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

3.6. Promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas.

a. Fortalecer la rectoría de la autoridad nacional sanitaria en nutrición, tanto en la red pública como en la complementaria de atención, así como en otras

instituciones del Estado que gestionan recursos, productos y servicios relacionados con la nutrición de la población.

b. Establecer, a través de la autoridad competente, los requerimientos calóricos y nutricionales estándares recomendados para el país, de acuerdo a edad, sexo y nivel de actividad física y con pertenencia geográfica y cultural.

c. Fortalecer y desarrollar mecanismos de regulación y control orientados a prevenir, evitar y controlar la malnutrición, la desnutrición y los desórdenes alimenticios durante todo el ciclo de vida.

d. Fortalecer campañas de suplementos alimenticios y vitaminas en la población con déficit nutricional y en etapa de desarrollo cognitivo.

e. Normar y controlar la difusión de información calórica y nutricional de los alimentos, a efectos de que el consumidor conozca los aportes de la ración que consume con respecto a los requerimientos diarios recomendados por la autoridad nacional en materia de salud y nutrición.

10. LEY DEL CONSUMIDOR

Art. 1.-Ámbito y objeto.- Las disposiciones de la presente Ley son de orden público y de interés social, sus normas por tratarse de una ley de carácter orgánico, prevalecerán sobre las disposiciones contenidas en leyes ordinarias. En caso de duda en la interpretación de esta Ley, se la aplicará en el sentido más favorable al consumidor.

El objeto de esta Ley es normar las relaciones entre proveedores y consumidores promoviendo el conocimiento y protegiendo los derechos de los consumidores y procurando la equidad y la seguridad jurídica en las relaciones entre las partes.

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

1. LOCALIZACIÓN

Los postres a base de infusiones de hierbas aromáticas se realizaron en los laboratorios de cocina de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH ubicada en la Provincia de Chimborazo ciudad de Riobamba Parroquia Lizarzaburu y el test de aceptabilidad se llevó a cabo en los laboratorios de cocina de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH.

1. Temporalización

Esta investigación duró seis meses que inicio en Octubre hasta Marzo del 2016.

GRÁFICO 1

Nombre: Ubicación geográfica donde se realizó la investigación

Mapa de la Provincia de Chimborazo

Mapa del Cantón Riobamba



Facultad Salud Pública
ESPOCH

Mapa de la



Fuente: Varios Autores

Elaborado por: Gissela Orozco

B. VARIABLES.

1. Identificación

Independiente

- a. Nuevas Tendencias en Repostería

Dependiente

- a. Nivel de Aceptabilidad de Hierbas Aromáticas
- b. Hierbas aromáticas
- c. Características organolépticas

2. Definición

a. Repostería

“El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más.” (Ávila, 2003).

b. Aceptabilidad

“Consiste en la forma de presentación de los nuevos productos que serán ofertados a los consumidores de acuerdo a sus necesidades tanto nutricionales como gustativas” (DelaMata, 2005)

c. Hierbas Aromáticas

Según (Rodway, 1980) se denomina plantas aromáticas a toda especie vegetal cuya importancia económica radica en poseer un aroma y/o sabor que la hacen útil, estando dicha propiedad dada por componentes o fracciones volátiles que químicamente se denominan esencias o aceites esenciales.

d. Características organolépticas

“Reciben el nombre de propiedades o características organolépticas o sensoriales de un alimento aquellas que pueden ser captadas a través de los sentidos. El ser humano conoce su entorno físico por las impresiones que le provoca en sus órganos sensoriales”. (Gutiérrez, 2000, pág. 177)

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	CATEGORIAS	INDICADOR
Repostería	Postres dulces	% hierba aromática % hierba aromática % hierba aromática
	Postres salados	% hierba aromática % hierba aromática % hierba aromática
	Postres fritos	% hierba aromática % hierba aromática % hierba aromática
Hierbas aromáticas	Cedrón	25% hierba aromática 75% hierbas aromáticas 100% hierbas aromáticas
	Menta	25% hierba aromática 75% hierbas aromáticas 100% hierbas aromáticas
	Hierba luisa	25% hierba aromática 75% hierbas aromáticas 100% hierbas aromáticas

	Hierba buena	25% hierba aromática 75% hierbas aromáticas 100% hierbas aromáticas
Nivel de Aceptabilidad De Hierbas Aromáticas	Escala hedónica de evaluación sensorial	1. Me desagrada mucho 2. Me desagrada 3. Ni me agrada ni me desagrada 4. Me agrada 5. Me agrada mucho
Características organolépticas	Color	Verde claro Verde oscuro
	Olor	Agradable Desagradable
	Sabor	Agradable Desagradable
	Textura	Blanda Firme

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

A. INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA

La propuesta de una nueva tendencia en la repostería con hierbas aromáticas fue de tipo exploratoria-descriptiva ya que aún no existen productos de repostería elaborados a base de dichas hierbas.

B. INVESTIGACION CUALITATIVA

La investigación será de tipo cualitativa porque se describe las cualidades y propiedades de las hierbas aromáticas utilizadas para la elaboración de los diferentes productos en la repostería.

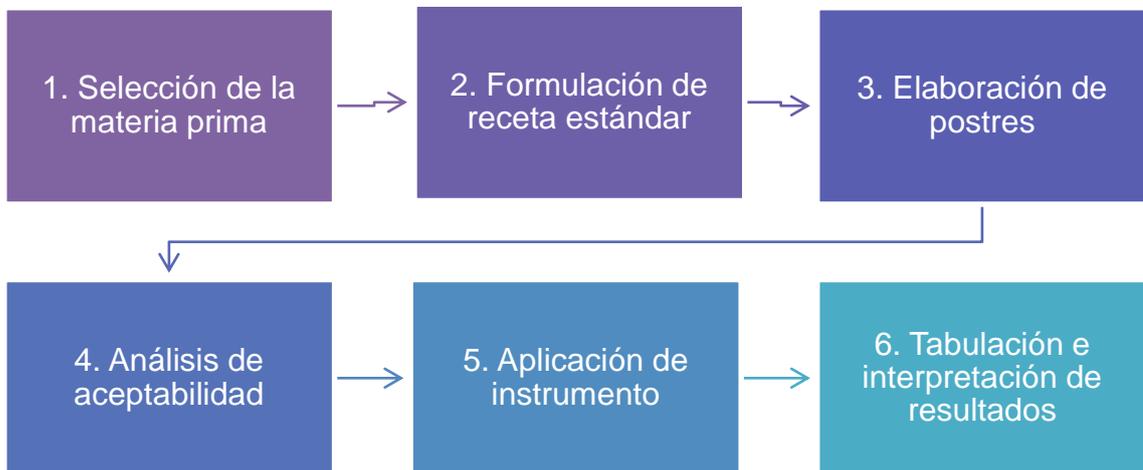
C. DISEÑO EXPERIMENTAL

Esta investigación fue de diseño experimental ya que se verificó que si es posible realizar productos de repostería a base de hierbas aromáticas obteniendo así muchas alternativas gastronómicas con el uso de las mismas

D. GRUPO DE ESTUDIO

Se realizó un test de aceptabilidad en los laboratorios de cocina experimental de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo a los estudiantes de séptimo semestre con un estimado de 20 estudiantes ya que los dichos estudiantes tienen conocimientos básicos sobre degustación.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Elaborado por: Gissela Orozco

V. DISCUSIÓN Y RESULTADOS

A. Selección de hierbas aromáticas para utilizar en repostería.

CUADRO 2

Características de las hierbas aromáticas

Nombre	Tipo de hoja	Aroma	Usos	Beneficios
Menta (<i>mentha x piperita</i>)	Bastante estrechas y alargadas	Aroma mentolado y un poco picante	Aromatizante, repostería, licorería.	Anti vómito, cólicos abdominales.
Hierba buena (<i>mentha sativa</i>)	Bastante estrechas y alargadas	Aroma mentolado	Repostería, pastelería.	Anestésico y antiséptico.
Cedrón (<i>Aloysia citrodora</i>)	Alargada y de color verde	Aroma similar al limón	Marinar ensaladas, repostería.	Antiespasmódico, digestivo, relajante natural

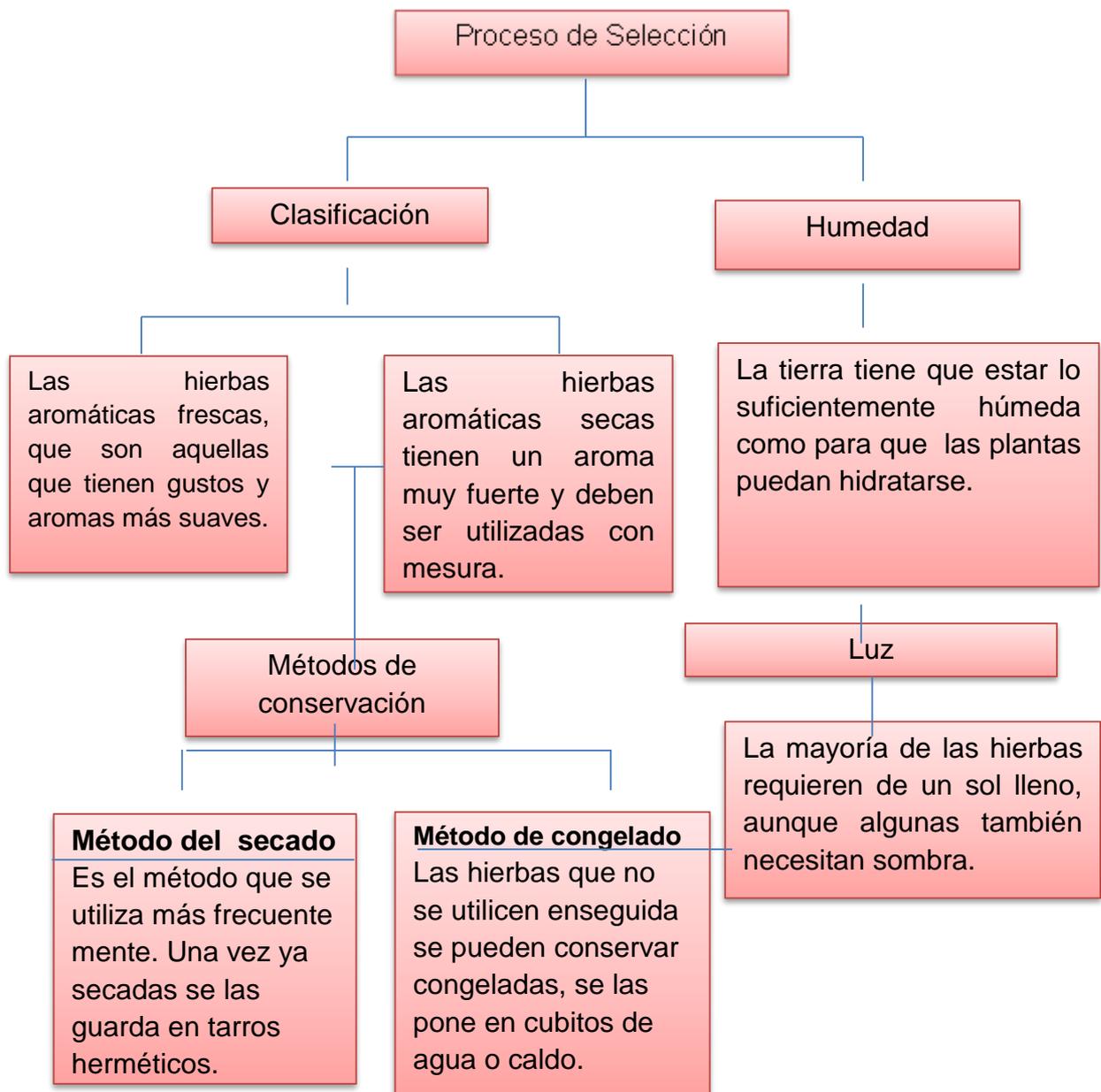
Hierba luisa (Lippia citriodora)	Alargada en forma de arbusto	Aroma alimonado	Ensaladas, cocktelería.	Digestiva, curativa.
---	------------------------------	-----------------	-------------------------	----------------------

Fuente: Varios Autores

Elaborado por: Gissela Orozco

CUADRO 3

Procesos de selección



Fuente: Varios Autores

Elaborado por: Gissela Orozco

Se seleccionó las diferentes hierbas de acuerdo al uso que se las da en la gastronomía y especialmente que se pueda utilizar en la repostería, aportando su aroma característico. También para la elaboración de los postres a base de hierbas aromáticas debe cumplir con las siguientes características;

Características Organolépticas

“Reciben el nombre de propiedades o características organolépticas o sensoriales de un alimento aquellas que pueden ser captadas a través de los sentidos. El ser humano conoce su entorno físico por las impresiones que le provoca en sus órganos sensoriales”. (Gutiérrez, 2000, pág. 177)

Las características organolépticas son un atributo de calidad fundamental en cualquier alimento. La presencia de sabores, olores, colores o texturas. (Del Castillo, 2002, pág. 42)

Color

Según (Gutiérrez, 2000, pág. 178), propiedad que se aprecia por el sentido de la vista cuando le estimula la luz reflejada por un alimento, que contiene sustancias con grupos cromóforos capaces de absorber parte de sus radiaciones luminosas.

Sabor

Según (Gutiérrez, 2000, pág. 178), sensación recibida en respuesta al estímulo provocado por sus sustancias químicas solubles sobre las papilas gustativas.

Olor

Según (Gutiérrez, 2000, pág. 178), conjunto de sensaciones que se producen en el epitelio olfativo, localizando en la parte superior de la cavidad nasal.

Textura

Según (Gutiérrez, 2000, pág. 178), propiedad organoléptica que resulta de la disposición y combinación entre sí de elementos estructurales y diversos componentes químicos.

B. Formulación de postres con la utilización las hierbas aromáticas en distintos porcentajes.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE: Receta de infusión de Cedrón					
Nombre de la receta	Infusión de cedrón				
# Pax					
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Cedrón		g	25	15	5
Azúcar	25	g			
Agua	100	ml			
Preparación:					
Infusión de cedrón					
<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar el cedrón que tenga las hojas más frescas y lavarla. • Poner a hervir el agua cuando ya esté en ebullición colocar el cedrón. • Pasarlo por un tamiz fino agregar el azúcar 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 fue la deseada, ya que cuando se colocó en la infusión, el aroma y el sabor intenso fueron los esperados para incorporar en las siguientes elaboraciones, obteniendo así un sabor agradable, su color fue verde oscuro por la gran cantidad de cedrón.
2. La formulación número 2 no fue la que se deseaba, ya que con esta cantidad el aroma y sabor no se concentran y dan como resultado

un sabor desagradable, además el color fue verde claro y para realzar su presentación necesitamos que el color sea intenso.

3. La formulación número 3 hizo que se perdiera totalmente el cedrón ya que no iba a resaltar el aroma y sabor deseado para las próximas preparaciones, la infusión no tenía ningún color.

Mousse de Cedrón.- es un postre que se lo sirve frío realizado a base de crema de leche, gelatina sin sabor, azúcar e infusión de la hierba aromática, a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de mousse de infusión de cedrón.

Nombre de la receta	
# Pax	pax
INGREDIENTES	CAN
Gelatina sin sabor	
Infusión de Cedrón	
Crema de leche	
Azúcar	
Preparación:	
Infusión de cedrón	
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el • Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría. • Batir la crema de leche junto con la gelatina sin sabor ya hidratada. • Mezclar el azúcar junto con la infusión. • Incorporar la infusión en la preparación del batido • Ponemos a refrigerar durante media hora. 	

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la indicada ya que la cantidad de crema de leche pro
2. La formulación 2 hizo que el mousse no tenga un sabor y aroma esperado ya que sig para que resalte en la presentación.
3. La formulación 3 fue la mejor puesto que se puso más cantidad de infusión tomando

Gelatina de Cedrón: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de gelatina sin sabor, infusión, azúcar a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de gelatina de infusión de cedrón.

Nombre de la receta	Gelatina de infusión de cedrón				
# Pax	10 pax				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Cedrón		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	8	gr			
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el cedrón, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos. • Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría. • Mezclar el azúcar junto con la infusión. • Incorporar la gelatina sin sabor en la infusión del Cedrón. • Ponemos a refrigerar durante media hora. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la apropiada ya que la cantidad que se puso en la preparación no fue suficiente para que tenga el sabor a dicha preparación, por ende su sabor fue desagradable.
2. La formulación número 2 hizo que la gelatina no tenga el sabor adecuado, obtuvo un sabor insípido y poco agradable
3. La formulación número 3 fue la correcta ya que el aroma y sabor estaban en su punto así obteniendo un color, olor, textura y sabor esperados.

Helado de Cedrón: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de infusión, azúcar y leche a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de helado de infusión de cedrón.

Nombre de la receta	Helado de infusión de cedrón				
# Pax	10 pax				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Cedrón		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			
Leche	100	ml			
Preparación					
<ul style="list-style-type: none">• Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el cedrón, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos.					

<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar el azúcar junto con la infusión.
<ul style="list-style-type: none"> • Licuar la infusión junto con la leche.
<ul style="list-style-type: none"> • Ponemos a refrigerar durante media hora.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la esperada ya que el aroma ni el sabor de la infusión es notable al obtener así un sabor desagradable.
2. La formulación número 2 se sintió un poco el sabor pero no lo conveniente que dio un sabor y olor insípido.
3. La formulación número 3 fue la apropiada ya que el aroma y el sabor es agradable y llamativo a simple vista se obtuvo el resultado esperado.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE: Receta de infusión de Hierba Luisa					
Nombre de la receta	Infusión de hierba luisa				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Hierba luisa		gr	5	10	25
Azúcar	25	gr			
Agua	100	ml			
Preparación:					
Infusión de cedrón					
<ul style="list-style-type: none"> • Escoger la que tenga las hojas más frescas y lavarla. • Poner a hervir el agua cuando ya esté en ebullición colocar la hierba luisa. 					

- Pasarlo por un tamiz fino agregar el azúcar

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la esperada ya que se puso una cantidad muy baja para que su sabor se sienta al momento de incorporar a las demás preparaciones.
2. La formulación número 2 dio un poco el sabor y aroma esperado pero no fue suficiente para sentir al momento de poner en las siguientes preparaciones.
3. La formulación número 3 fue la esperada ya que se tiene la cantidad correcta para que podamos utilizar en las próximas preparaciones.

Mousse de Hierba Luisa.- es un postre que se lo sirve frío realizado a base de crema de leche, gelatina sin sabor, azúcar e infusión de la hierba aromática, a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de mousse de infusión de Hierba Luisa

Nombre de la receta	Mousse de infusión de hierba luisa					
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	MISE EN PLACE	1	2	3
Gelatina sin sabor	8	gr	Hidratar			
Infusión de Hierba Luisa		ml	Lavar	50	100	150
Crema de leche	100	ml	Batir			
Azúcar	25	gr				
Preparación:						
Infusión de cedrón						

<ul style="list-style-type: none"> Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar la hierba luisa, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos.
<ul style="list-style-type: none"> Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría.
<ul style="list-style-type: none"> Batir la crema de leche junto con la gelatina sin sabor ya hidratada.
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar el azúcar junto con la infusión.
<ul style="list-style-type: none"> Incorporar la infusión en la preparación del batido
<ul style="list-style-type: none"> Ponemos a refrigerar durante media hora.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no le favoreció a la preparación ya que es muy poca cantidad de infusión, lo cual la leche opaca el aroma que necesitamos que tenga dicha preparación, por lo tanto el sabor es desagradable.
2. La formulación número 2 tampoco fue la esperada ya que tiene el mismo inconveniente que la primera preparación el sabor de la crema de leche predomina en la preparación.
3. La formulación número 3 fue la esperada ya que se obtuvo un aroma y sabor agradables.

Gelatina de Hierba Luisa: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de gelatina sin sabor, infusión, azúcar a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de gelatina de infusión de Hierba Luisa.

Nombre de la receta	Gelatina de infusión de Hierba Luisa				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Hierba Luisa		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	8	gr			
Preparación					

<ul style="list-style-type: none"> • Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el hierba luisa, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos.
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría.
<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar el azúcar junto con la infusión.
<ul style="list-style-type: none"> • Incorporar la gelatina sin sabor en la infusión de la hierba luisa.
<ul style="list-style-type: none"> • Ponemos a refrigerar durante media hora.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 dio un sabor poco agradable ya que no se siente el aroma ni el sabor de la infusión.
2. La formulación número 2 similar a la primera ya que su sabor debe ser intenso para que se sienta el sabor al momento de degustar.
3. La formulación número 3 fue la indicada ya que su aroma sabor y textura era la que requeríamos en la preparación.

Helado de Hierba Luisa: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de infusión, azúcar y leche a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de helado de infusión de hierba luisa.

Nombre de la receta	Helado de infusión de Hierba Luisa				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Hierba Luisa		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			
Leche	100	ml			
Preparación					

<ul style="list-style-type: none"> Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el hierba luisa, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos.
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar el azúcar junto con la infusión.
<ul style="list-style-type: none"> Licuar la infusión junto con la leche.
<ul style="list-style-type: none"> Ponemos a refrigerar durante media hora.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 dio un aspecto insípido por lo cual dio un aroma sabor y textura poco agradable.
2. La formulación número 2 tiende a mejorar el aroma pero necesitamos que la preparación tenga un poco más de sabor.
3. La formulación número 3 fue la esperada ya que con la cantidad que se puso se da a notar las características organolépticas del helado y sale a lucir el sabor de la infusión.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE: Receta de infusión de hierba buena					
Nombre de la receta	Infusión de hierba buena				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Hierba buena		gr	5	15	25
Azúcar	25	gr			
Agua	100	ml			
Preparación:					
Infusión de cedrón					
<ul style="list-style-type: none"> Escoger la que tenga las hojas más frescas y lavarla. 					

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Poner a hervir el agua cuando ya esté en ebullición colocar la hierba buena. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pasarlo por un tamiz fino agregar el azúcar |

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no es la indicada ya que es muy poca cantidad de hierba para la infusión la cual no da el aroma que esperamos en la preparación.
2. La formulación número 2 tiene poca cantidad ya que el aroma y sabor es ligero y necesitamos que al momento de degustar su sabor sea agradable.
3. La formulación número 3 es la indicada ya que su sabor es el que se necesita para las siguientes preparaciones.

Mousse de Hierba Buena.- es un postre que se lo sirve frío realizado a base de crema de leche, gelatina sin sabor, azúcar e infusión de la hierba aromática, a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de mousse de infusión de Hierba Buena

Nombre de la receta	Mousse de infusión de hierba Buena					
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	MISE EN PLACE	1	2	3
Gelatina sin sabor	8	gr	Hidratar			
Hierba Buena		ml	Lavar	50	100	150
Crema de leche	100	ml	Batir			
Azúcar	25	gr				
Preparación:						
Infusión de cedrón						

<ul style="list-style-type: none"> Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar la hierba buena, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos.
<ul style="list-style-type: none"> Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría.
<ul style="list-style-type: none"> Batir la crema de leche junto con la gelatina sin sabor ya hidratada.
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar el azúcar junto con la infusión.
<ul style="list-style-type: none"> Incorporar la infusión en la preparación del batido
<ul style="list-style-type: none"> Ponemos a refrigerar durante media hora.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la correcta ya que la crema de leche predomina este sabor y el sabor de la infusión no se siente.
2. La formulación número 2 no fue la esperada ya que hizo que el aroma y sabor de la infusión no se sienta.
3. La formulación número 3 es la esperada ya que se le puso más cantidad de infusión y su aroma y sabor fue lo esperado.

Gelatina de Hierba Buena: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de gelatina sin sabor, infusión, azúcar a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de gelatina de infusión de Hierba Buena.

Nombre de la receta	Gelatina de infusión de Hierba Buena				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Hierba Buena		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			

Gelatina sin sabor	8	gr			
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el hierba buena, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos. 					
<ul style="list-style-type: none"> Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría. 					
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar el azúcar junto con la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> Incorporar la gelatina sin sabor en la infusión de la hierba buena. 					
<ul style="list-style-type: none"> Ponemos a refrigerar durante media hora. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 dio un aroma y sabor muy suave la cual no ayuda en las siguientes preparaciones.
2. La formulación número 2 el aroma y el sabor se sentía más pero no era lo suficiente para las próximas elaboraciones.
3. La formulación número 3 fue la indicada ya que puede servir en las próximas preparaciones debido a que su aroma y sabor es intenso.

Helado de Hierba Buena: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de infusión, azúcar y leche a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de helado de infusión de hierba buena.

Nombre de la receta	Helado de infusión de Hierba Buena				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Hierba Luisa		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			

Leche	100	ml			
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el hierba buena, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos. 					
<ul style="list-style-type: none"> Mezclar el azúcar junto con la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> Licuar la infusión junto con la leche. 					
<ul style="list-style-type: none"> Ponemos a refrigerar durante media hora. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la esperada ya que no se siente el aroma y el sabor en esta preparación ya que la leche baja el sabor de la infusión.
2. La formulación número 2 no fue la esperada ya que hizo que el aroma y sabor de la infusión no se sienta por la presencia de la leche.
3. La formulación número 3 fue la indicada ya que su aroma sabor y textura se sienten al degustar.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE: Receta de infusión de Menta					
Nombre de la receta	Infusión de menta				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Menta		gr	5	10	25
Azúcar	25	gr			
Agua	100	ml			
Preparación:					
Infusión de cedrón					
<ul style="list-style-type: none"> Escoger la que tenga las hojas más frescas y lavarla. 					
<ul style="list-style-type: none"> Poner a hervir el agua cuando ya esté en ebullición colocar la menta. 					
<ul style="list-style-type: none"> Pasarlo por un tamiz fino agregar el azúcar 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la indicada ya que se elaboró con una cantidad muy baja de hierba para que su sabor se sienta al momento de incorporar a las demás preparaciones.
2. La formulación número 2 a pesar de haber aumentado la cantidad no tiene un sabor agradable.
3. La formulación número 3 es la que se espera ya que no va a servir para las próximas preparaciones.

Mousse de Menta.- es un postre que se lo sirve frío realizado a base de crema de leche, gelatina sin sabor, azúcar e infusión de la hierba aromática, a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de mousse de infusión de Menta

Nombre de la receta	Mousse de infusión de Menta					
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	MISE EN PLACE	1	2	3
Gelatina sin sabor	8	gr	Hidratar			
Infusión de Menta		ml	Lavar	50	100	150
Crema de leche	100	ml	Batir			
Azúcar	25	gr				
Preparación:						
Infusión de cedrón						
<ul style="list-style-type: none">• Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar la Menta, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos.						
<ul style="list-style-type: none">• Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría.						
<ul style="list-style-type: none">• Batir la crema de leche junto con la gelatina sin sabor ya hidratada.						
<ul style="list-style-type: none">• Mezclar el azúcar junto con la infusión.						
<ul style="list-style-type: none">• Incorporar la infusión en la preparación del batido						

- Ponemos a refrigerar durante media hora.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no le favoreció a la preparación ya que es muy poca cantidad de infusión, lo cual la crema de leche opaca el aroma que se necesita que tenga dicha preparación, por lo tanto el sabor es desagradable.
2. La formulación número 2 hizo que la preparación tenga un aroma y sabor muy pobre lo cual hizo que sea desagradable.
3. La formulación número 3 hizo que sea de un aroma agradable y el sabor de la infusión predomine en la preparación.

Gelatina de Menta: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de gelatina sin sabor, infusión, azúcar a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de gelatina de infusión de Menta.

Nombre de la receta	Gelatina de infusión de Menta				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Menta		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	8	gr			
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el Menta, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratar la gelatina sin sabor por medio de baño maría. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar el azúcar junto con la infusión. 					

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Incorporar la gelatina sin sabor en la infusión de la Menta. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ponemos a refrigerar durante media hora. |

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 dio un aroma y sabor muy suave la cual no sirve para las siguientes preparaciones.
2. La formulación número 2 hizo que aumente su sabor y aroma pero no es suficiente para que la gelatina sea degustada.
3. La formulación número 3 fue la correcta ya que la cantidad que se puso hace que se sienta el aroma y sabor de la preparación.

Helado de Menta: es un postre que se sirve frío se lo puede dar cualquier forma al colocar en moldes de cualquier modelo, se realizó a base de infusión, azúcar y leche a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de helado de infusión de Menta.

Nombre de la receta	Helado de infusión de Menta				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de Menta		ml	50	100	150
Azúcar	25	gr			
Leche	100	ml			
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar una cacerola con agua dejarla que llegue al punto de ebullición y colocar el Menta, tapamos y lo dejamos reposar por unos minutos. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar el azúcar junto con la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Licuar la infusión junto con la leche. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Ponemos a refrigerar durante media hora. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la esperada ya que no se siente el aroma y el sabor en esta preparación ya que la leche predomina la preparación.
2. La formulación número 2 no fue la esperada ya que se debe agregar más cantidad de infusión para que su sabor sea agradable.
3. La formulación número 3 fue la indicada hizo que el aroma y sabor de la infusión se sienta en la preparación.

Tiramisú de infusión de cedrón.- es una preparación que se la sirve frío se la puede dar cualquier forma al momento de servir, se realizó a base de crema de leche, queso crema, azúcar, bizcotelas, cacao en polvo, jarabe de cedrón a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de tiramisú de cedrón

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Tiramisú de cedrón				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Queso crema	200	gr			
Crema de leche	100	ml			
Gelatina neutra	8	gr			
Azúcar	100	gr			
Huevos	6	U			
Cacao en polvo	20	gr			
Bizcotelas	12	U			
Azúcar	100	gr			
Infusión de Cedrón		ml	10	30	50
Preparación					

<ul style="list-style-type: none"> • Comenzamos batiendo la crema de leche por un lado y por otro las yemas de huevo.
<ul style="list-style-type: none"> • Calentamos el azúcar en una sartén preparando un almíbar y lo añadimos sobre las yemas batidas. Removemos para mezclar y después le echamos el queso crema.
<ul style="list-style-type: none"> • Diluimos la gelatina neutra en agua tibia y la echamos a nuestra mezcla. Por último añadimos la crema de leche que hemos batido y mezclamos obteniendo una estupenda crema.
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer el almíbar en un sartén ponemos el azúcar y el agua de cedrón, hasta que llegue al punto de ebullición y lo removemos.
<ul style="list-style-type: none"> • Preparamos el molde donde vamos a montar nuestro tiramisú, colocamos una capa de bizcotelas con el jarabe de cedrón.
<ul style="list-style-type: none"> • Seguimos con una capa de la que preparamos al principio espolvoreamos el cacao en polvo y ponemos otra capa de bizcotelas con el jarabe, ponemos la última capa de la crema y espolvoreamos cacao en polvo.
<ul style="list-style-type: none"> • Lo ponemos a refrigerar y lo servimos frío.

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 el aroma de la infusión de cedrón no se siente ya que los otros ingredientes tienen sabores y aromas predominantes.
2. La formulación número 2 hizo que se sienta un poco más pero no era suficiente para que al degustar el sabor sea de infusión de cedrón y sea agradable.
3. La formulación número 3 es la indicada ya que a pesar de los distintos aromas que hay en esta preparación al momento de degustar el aroma de la infusión se siente y es agradable.

Crema pastelera de hierba buena.- es una preparación que se la utiliza para relleno de cualquier tipo de postre, se realizó a base de leche, huevos, azúcar, hierba buena a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Receta de crema pastelera de hierba buena

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Crema pastelera de hierba buena				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Leche	500	ml			
Huevos	4	U			
Azúcar	100	gr			
Maicena	25	gr			
Mantequilla	10	gr			
Hierba buena		gr	5	25	40
Preparación					
<ul style="list-style-type: none">• En una cacerola hacer hervir la leche con las hojas de hierba buena.					
<ul style="list-style-type: none">• Batir las yemas de huevo con azúcar incorporar la mantequilla.					
<ul style="list-style-type: none">• En una cacerola poner la preparación de las yemas e incorporar la leche la maicena.					
<ul style="list-style-type: none">• Dejar enfriar y servir.					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 hizo que no se sienta el sabor que se espera ya que es muy poca cantidad de hierba buena.
2. La formulación número 2 no fue la esperada ya que se necesita que el aroma sea agradable y se sienta el sabor de la hierba buena.
3. La formulación número 3 fue la apropiada ya que la cantidad que se puso hizo que su aroma se diera a lucir al ser degustado.

Suspiro limeño de hierba luisa.- es una preparación que se la sirve fría, se realizó a base de leche evaporada, leche condensada, huevos, azúcar, hierba

luisa a continuación se detalla los ingredientes y las técnicas utilizada para la elaboración de la misma.

Nombre: Suspiro limeño de hierba luisa.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Suspiro limeño de hierba luisa				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Leche condensada	200	ml			
Leche evaporada	200	ml			
Huevos	2	U			
Azúcar	50	gr			
Hierba luisa		gr	5	25	40
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> En una olla a fuego lento coloco la leche evaporada junto con la leche condensada, revolver constantemente hasta formar un manjar claro suave. 					
<ul style="list-style-type: none"> Retirar del fuego agregar las yemas batidas con la infusión de hierba luisa, llevar nuevamente al fuego por 4 minutos más y cuando esté lista deje enfriar. 					
<ul style="list-style-type: none"> Verter la preparación en copas individuales y dejar en refrigeración mínimo 30 minutos. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 hizo que no se sienta el sabor ya que los otros ingredientes son de aroma y sabor más fuerte de la cantidad que se colocó de infusión.
2. La formulación número 2 no fue la esperada ya que sigue poca cantidad de infusión y da un aroma y sabor muy pobre para el momento de degustar.

- La formulación número 3 fue la esperada ya que la cantidad fue la correcta para que su sabor se sienta al degustar.

Nombre: Áspic De Frutas (durazno, fresa) de infusión de Hierba Luisa

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Áspic De Frutas de infusión de Hierba Luisa				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Duraznos en almíbar	20	gr			
Fresas	10	gr			
Infusión de hierba luisa		ml	25	75	100
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	16	gr			
Preparación:					
<ul style="list-style-type: none"> • Primeramente se corta las frutas (durazno, fresas). 					
<ul style="list-style-type: none"> • Seguimos con hidratar la gelatina y hacer baño maría. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Agregamos azúcar y la gelatina en la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Colocamos las frutas en el molde, al igual que la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> • Mandamos a refrigerar. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

- La formulación número 1 hizo que el aroma y sabor de las frutas se sientan más que el de la infusión.
- La formulación número 2 se sintió el aroma pero no es el que deseábamos para que tenga un sabor agradable.

- La formulación número 3 fue el esperado ya que con la cantidad que se puso dio un sabor agradable.

Nombre: Áspic De Frutas (durazno, uva) de infusión de Hierba Buena

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Áspic De Frutas de infusión de Hierba Buena				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Duraznos en almíbar	20	gr			
Uvas	10	gr			
Infusión de hierba buena		ml	25	75	100
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	16	gr			
Preparación:					
<ul style="list-style-type: none"> Primeramente se corta las frutas (durazno, uvas). 					
<ul style="list-style-type: none"> Seguimos con hidratar la gelatina y hacer baño maría. 					
<ul style="list-style-type: none"> Agregamos azúcar y la gelatina en la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> Colocamos las frutas en el molde, al igual que la infusión. 					
<ul style="list-style-type: none"> Mandamos a refrigerar. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

- La formulación número 1 hizo que el aroma y sabor de las frutas se sientan más que el de la infusión.
- La formulación número 2 se sintió el aroma pero no es el que deseábamos para que tenga un sabor agradable.

- La formulación número 3 fue el esperado ya que con la cantidad que se puso dio un sabor agradable.

Nombre: Gelatina bicolor de infusión de menta.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Gelatina bicolor de infusión de menta				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de menta		ml	25	75	100
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	16	gr			
Gelatina de fresa	50	gr			
Preparación:					
<ul style="list-style-type: none"> Hidratamos la gelatina, la ponemos a baño maría. En la infusión ponemos azúcar también la gelatina. En otra cacerola realizamos la gelatina de fresa. Mandamos a refrigerar la primera capa de gelatina de infusión. Una vez ya que se cuaje la primera capa le ponemos la otra capa de gelatina de fresa. Listo para servir. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

- La formulación número 1 hizo que no se sienta el aroma esperado ya que se puso poca cantidad de infusión.
- La formulación número 2 se siente el sabor un poco pero por la presencia de la gelatina de fresa le opaca el sabor

3. La formulación número 3 fue la esperada ya que se sintió el sabor apesar de la otra gelatina.

Nombre: Gelatina bicolor (dulce de fresa) de infusión de cedrón.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta	Gelatina bicolor (dulce de fresa) de infusión de cedrón.				
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Infusión de cedrón	100	ml	25	75	100
Azúcar	25	gr			
Gelatina sin sabor	16	gr			
Dulce de frutilla					
Frutilla	50	gr			
Azúcar	75	gr			
Preparación:					
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratamos la gelatina, la ponemos a baño maría. • En la infusión ponemos azúcar también la gelatina. • En otra cacerola realizamos el dulce de frutilla. • Mandamos a refrigerar la primera capa de gelatina de infusión. • Una vez ya que se cuaje la primera capa le ponemos la otra capa de dulce de frutilla. • Listo para servir. 					

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. La formulación número 1 no fue la esperada ya que la infusión no se siente por la poca cantidad de cedrón que se puso y da un aroma y sabor desagradable.

2. La formulación número 2 hizo que el cedrón se sienta pero no lo suficiente ya que debe combinarse con el dulce de fresa.
3. La formulación número 3 fue la esperada ya que se siente el sabor y aroma del cedrón y está lista para ser degustada.

Nombre: Bombón de infusión de hierba buena.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR			
Nombre de la receta	Bombón de infusión de hierba buena		
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	
Infusión de hierba buena	50	ml	
Gelatina sin sabor	16	gr	
Chocolate de cobertura	20	gr	
Molde para bombones	1	U	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratamos la gelatina, la ponemos a baño maría. • En la infusión ponemos azúcar también la gelatina. • Ponemos en el molde ya la gelatina. • Mandamos a refrigerar • Bañamos en chocolate. 			

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. No se realizó con porcentajes ya que a esta receta no se le adicionó ningún ingrediente que sea más fuerte que la infusión, el chocolate que se lo pone como cobertura no altera su sabor, el cual dio un sabor agradable.

Nombre: Bombón de infusión de hierba luisa.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR			
Nombre de la receta	Bombón de infusión de hierba luisa		
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	
Infusión de hierba luisa	50	ml	
Gelatina sin sabor	16	gr	
Chocolate de cobertura	20	gr	
Molde para bombones	1	U	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratamos la gelatina, la ponemos a baño maría. • En la infusión ponemos azúcar también la gelatina. • Ponemos en el molde ya la gelatina. • Mandamos a refrigerar • Bañamos en chocolate. 			

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. No se realizó con porcentajes ya que a esta receta no se le adicionó ningún ingrediente que sea más fuerte que la infusión, el chocolate que se lo pone como cobertura no altera su sabor, el cual dio un sabor agradable.

Nombre: Bombón de infusión de menta.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

Nombre de la receta	Bombón de infusión de menta		
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	
Infusión de menta	50	ml	
Gelatina sin sabor	16	gr	
Chocolate de cobertura	20	gr	
Molde para bombones	1	U	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Hidratamos la gelatina, la ponemos a baño maría. 			
<ul style="list-style-type: none"> • En la infusión ponemos azúcar también la gelatina. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Ponemos en el molde ya la gelatina. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Mandamos a refrigerar 			
<ul style="list-style-type: none"> • Bañamos en chocolate. 			

Elaborado por: Gissela Orozco

Análisis

1. No se realizó con porcentajes ya que a esta receta no se le adicionó ningún ingrediente que sea más fuerte que la infusión, el chocolate que se lo pone como cobertura no altera su sabor, el cual dio un sabor agradable.

Nombre: Bombón de infusión de Cedrón.

FORMATO DE RECETA ESTANDAR			
Nombre de la receta	Bombón de infusión de cedrón		
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	
Infusión de cedrón	50	ml	
Gelatina sin sabor	16	gr	
Chocolate de cobertura	20	gr	
Molde para bombones	1	U	
Preparación:			
• Hidratamos la gelatina, la ponemos a baño maría.			
• En la infusión ponemos azúcar también la gelatina.			
• Ponemos en el molde ya la gelatina.			
• Mandamos a refrigerar			
• Bañamos en chocolate.			

Elaborado por: Gissela Orozco g

Análisis

1. No se realizó con porcentajes ya que a esta receta no se le adicionó ningún ingrediente que sea más fuerte que la infusión, el chocolate que se lo pone como cobertura no altera su sabor, el cual dio un sabor agradable.

C. Tabulación de datos de los productos elaborados

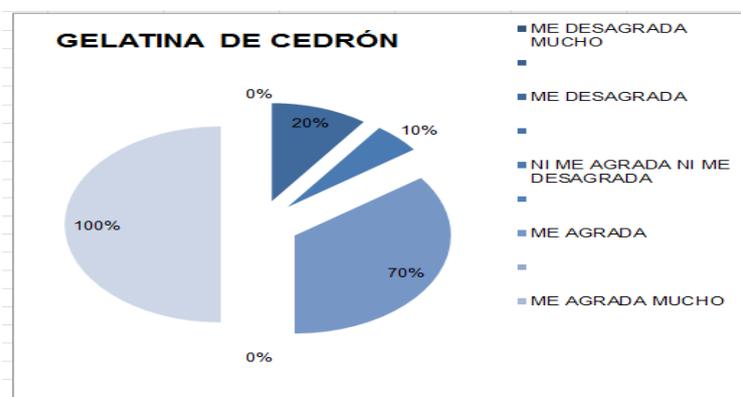
**CUADRO 4
ACEPTABILIDAD DE GELATINA DE CEDRÓN**

GELATINA DE CEDRÓN	PORCENTAJE	FRECUENCIA
ME DESAGRADA MUCHO	0%	0
ME DESAGRADA	20%	4
NI ME AGRADA NI ME DESAGRADA	10%	2
ME AGRADA	70%	14
ME AGRADA MUCHO	0%	0
TOTAL	100%	20

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 2



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANÁLISIS

La gelatina se remonta hasta los tiempos de los egipcios, en la antigüedad ya se utilizaba la gelatina con fines gastronómicos, su comercialización era minúscula para la gente de alta sociedad en cambio para la gente pobre tenían acceso a la gelatina de una forma muy diferente, al no tener los medios económicos, la extraían de una forma casera, para ellos no era considerado un postre sino un alimento.

La gelatina de cedrón registra un nivel de aceptabilidad alto, ya que la propuesta presentada esta entre un 70% de estudiantes pusieron que les agrada la preparación.

Esto hace deducir que al preparar este producto se debería tener en cuenta colocar una cantidad más elevada de hierba aromática para que su sabor sea más intenso y encontrar con que otros productos podríamos combinarlos.

Un aspecto importante a rescatar de esta elaboración, es el uso de gelatina sin sabor, sin conservantes, ni colorantes artificiales más bien utilizamos productos frescos, naturales y medicinales.

CUADRO 5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE GELATINA DE CEDRÓN

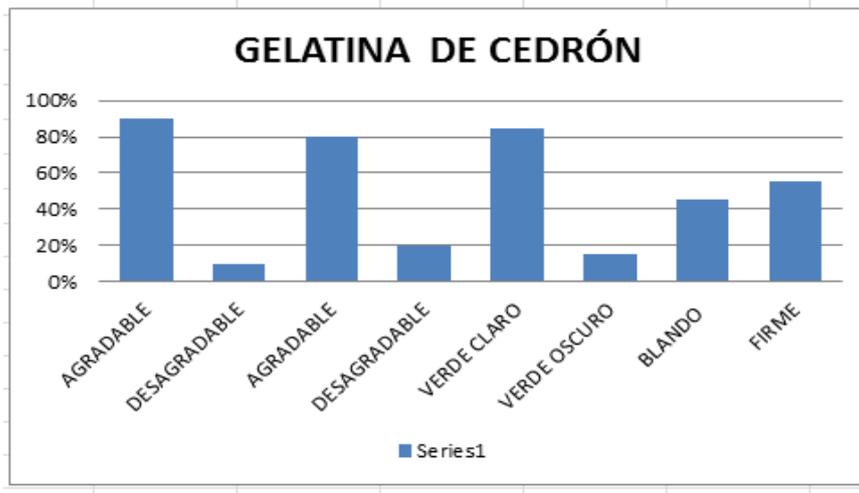
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	PORCENTAJE	FRECUENCIA
SABOR	AGRADABLE	90%	18
	DESAGRADABLE	10%	2
AROMA	AGRADABLE	80%	16
	DESAGRADABLE	20%	4

COLOR	VERDE CLARO	85%	17
	VERDE OSCURO	15%	3
TEXTURA	BLANDO	45%	9
	FIRME	55%	11

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 3



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANÁLISIS

SABOR

El cedrón es una planta medicinal con un sabor alimonado, que podemos utilizar en varias preparaciones gastronómicas.

La preparación de gelatina a base de infusiones de hierbas aromáticas dieron un sabor agradable ya que se puso una cantidad considerable de infusión de hierbas aromáticas es por eso que, según la información recopilada se determinó que 18 estudiantes que representan el 90 % al degustar este producto les agradó su sabor por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba

aromática como el cedrón fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

AROMA

El aroma de esta preparación fue agradable ya que el cedrón tiene un aroma alimonado muy suave es por esta razón que en la información recopilada se determinó que 16 estudiantes que representan el 80 % al degustar nuestro producto les agradó su aroma por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba aromática como el cedrón fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

COLOR

El cedrón tiene un color verde y es importante para dar color a la infusión y poder dar a notar que está presente el cedrón.

El color de la gelatina de infusión de cedrón fue la esperada ya que al dar un color intenso permite que sea agradable para la vista del catador.

En la gelatina de cedrón según la información recopilada se determinó que 17 estudiantes que representan el 85 % observaron un color verde claro, en nuestra combinación el color de la gelatina fue el adecuado para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

TEXTURA

La textura de la gelatina de cedrón fue la esperada ya que se incorporó la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes para ser degustada, según la información recopilada se determinó que 11 estudiantes que representan el 55 % al degustar consideraron una textura firme por lo tanto la combinación de la gelatina con el cedrón fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto

CUADRO 6

ACEPTABILIDAD DE GELATINA DE HIERBA BUENA

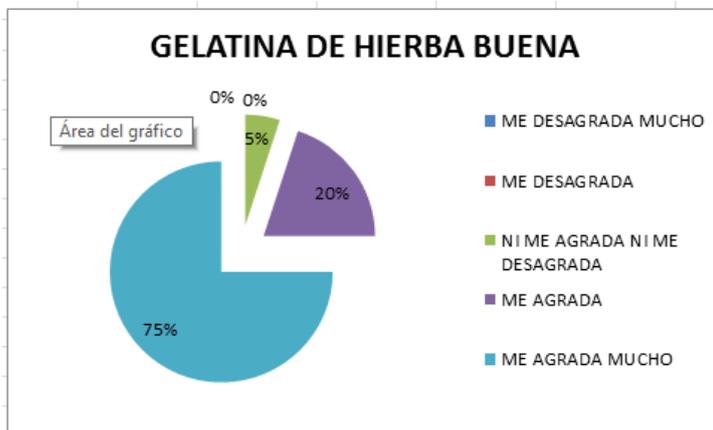
GELATINA DE HIERBA BUENA	PORCENTAJE	FRECUENCIA
ME DESAGRADA MUCHO	0%	0
ME DESAGRADA	0%	0
NI ME AGRADA NI ME DESAGRADA	5%	1
ME AGRADA	20%	2
ME AGRADA MUCHO	75%	17
TOTAL	100%	20

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 4

ACEPTABILIDAD DE GELATINA DE HIERBA BUENA



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANÁLISIS

La gelatina es un postre que se extrae al poner a hervir los huesos, cartílagos y tendones de los animales ya que se la puede preparar en cocina tradicional como en la repostería.

La hierbabuena tiene un aroma dulce lo cual es muy utilizada en todo el mundo se la puede agregar tanto como aderezo o en postres y bebidas.

La gelatina de hierba buena registra un nivel de aceptabilidad alto, ya que la propuesta presentada esta entre un 75% de estudiantes pusieron que les agrada mucho la preparación

CUADRO 7
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE GELATINA DE HIERBA BUENA

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	PORCENTAJE	FRECUENCIA
SABOR	AGRADABLE	90%	18
	DESAGRADABLE	10%	2
AROMA	AGRADABLE	100%	20
	DESAGRADABLE	0%	0
COLOR	VERDE CLARO	50%	10
	VERDE OSCURO	50%	10

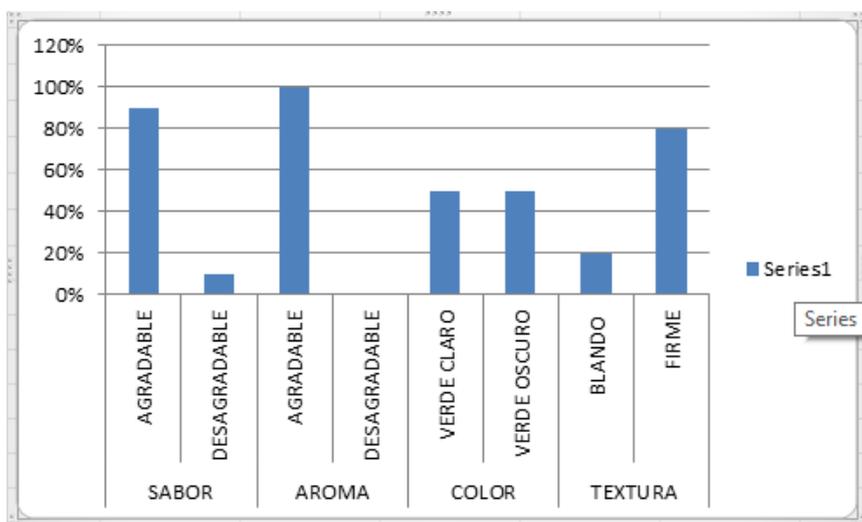
TEXTURA	BLANDO	20%	4
	FIRME	80%	16

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA GELATINA DE HIERBA BUENA



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANÁLISIS

SABOR

La gelatina de hierba buena al poner una cantidad determinada de cada ingrediente, da como resultado un sabor agradable es por eso que en la información recopilada se determinó que 18 estudiantes que representan el 90 % al degustar este producto les agradó su sabor por lo tanto la combinación de

la gelatina con la hierba aromática como la hierba buena fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

AROMA

La hierba buena da un sabor delicado ya que al ser combinada con otros ingredientes está realza su aroma y permite que sea agradable es por eso que en la información recopilada se determinó que 20 estudiantes que representan el 100 % al degustar nuestro producto les agrado su aroma por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba buena fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

COLOR

Por lo general las hierbas aromáticas prepararlas como infusión dan un color característico que va desde un color verde claro a un verde oscuro, dependiendo que cantidad se ponga de hierbas aromáticas es por eso que al realizar las degustaciones dieron como resultado que a 10 estudiantes que representan el 50 % observaron un color verde claro, en nuestra combinación el color de la gelatina fue el adecuado para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

TEXTURA

La gelatina de hierba buena tiene una textura firme por la cantidad exacta que se puso de gelatina sin sabor al igual que el resto de ingredientes que aportaron para que el postre tenga una buena presentación, es por eso que la información recopilada se determinó que 16 estudiantes que representan el 80 % al degustar consideraron una textura firme por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba buena fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

CUADRO 8

ACEPTABILIDAD DE GELATINA DE MENTA

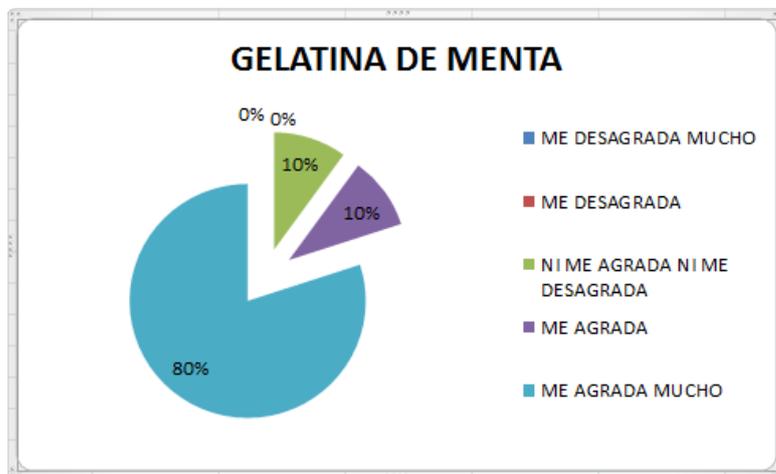
GELATINA DE MENTA	PORCENTAJE	FRECUENCIA
-------------------	------------	------------

ME DESAGRADA MUCHO	0%	0
ME DESAGRADA	0%	0
NI ME AGRADA NI ME DESAGRADA	10%	2
ME AGRADA	10%	2
ME AGRADA MUCHO	80%	16
TOTAL	100%	20

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 6



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANÁLISIS

La menta es una hierba medicinal que al tener un aroma agradable se la utiliza también en la repostería, para dar sabor a los postres tiene también un alto contenido nutritivo.

La gelatina de menta registra un nivel de aceptabilidad alto, ya que la propuesta presentada esta entre un 80% de estudiantes pusieron que les agrada mucho la preparación.

Esto hace deducir que la gelatina de menta tiene mayor aceptabilidad que la gelatina de hierba buena, al igual que debemos encontrar con que otros productos podríamos combinarlos.

CUADRO 9

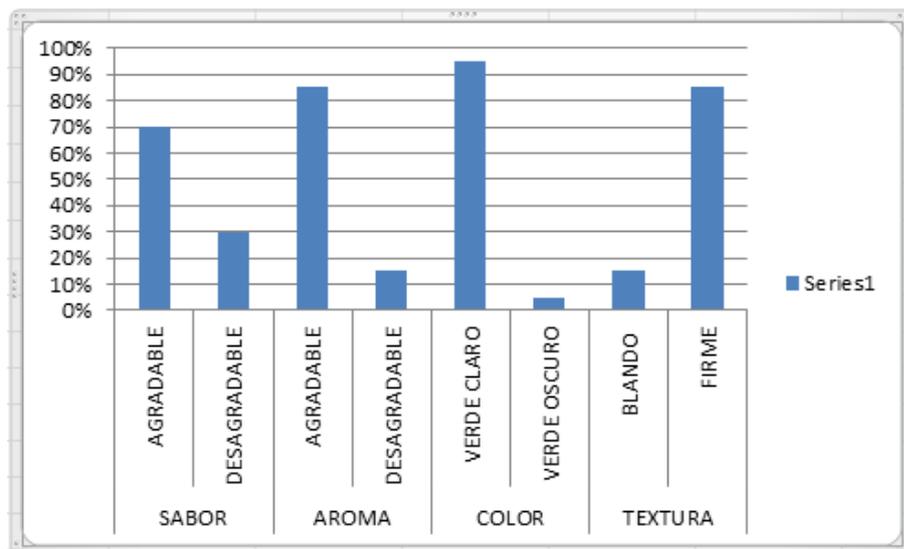
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE GELATINA DE MENTA

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	PORCENTAJE	FRECUENCIA
SABOR	AGRADABLE	70%	14
	DESAGRADABLE	30%	6
AROMA	AGRADABLE	85%	17
	DESAGRADABLE	15%	3
COLOR	VERDE CLARO	95%	19
	VERDE OSCURO	5%	1
TEXTURA	BLANDO	15%	3
	FIRME	85%	17

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 7



FUENTE: test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANÁLISIS

SABOR

La gelatina de menta es una planta medicinal que al poseer un sabor característico es utilizado en diversas preparaciones de repostería, al realizar las degustaciones se determinó que 14 estudiantes que representan el 70 % al degustar nuestro producto les agradó su sabor por lo tanto la combinación de la gelatina con la menta fue adecuada para lograr la aceptabilidad de este producto.

AROMA

La gelatina de menta que se realizó para que sea degustada tiene un aroma dulce lo cual es ingrediente importante en cualquier preparación de repostería, es por eso que se determinó que a 17 estudiantes que representan el 85 % al degustar nuestro producto les agrado su aroma por lo tanto la combinación de la gelatina con la menta fue la adecuada.

COLOR

La gelatina de menta al encontrarse una planta medicinal tiene un color característico que debe predominar en la preparación, es por eso que según la información recopilada se determinó que 19 estudiantes que representan el 95 % observaron un color verde claro, en nuestra combinación el color de la gelatina fue el adecuado para lograr su aceptabilidad de dicha elaboración

TEXTURA

La gelatina de menta al igual que las preparaciones anteriores dio un resultado positivo ya que al incorporar los ingredientes en una cantidad considerable hace

que tenga una buena presentación al momento de ser degustado, según la información recopilada se determinó que 17 estudiantes que representan el 85 % al degustar consideraron una textura firme por lo tanto la combinación de la gelatina con la menta fue adecuada.

CUADRO 10

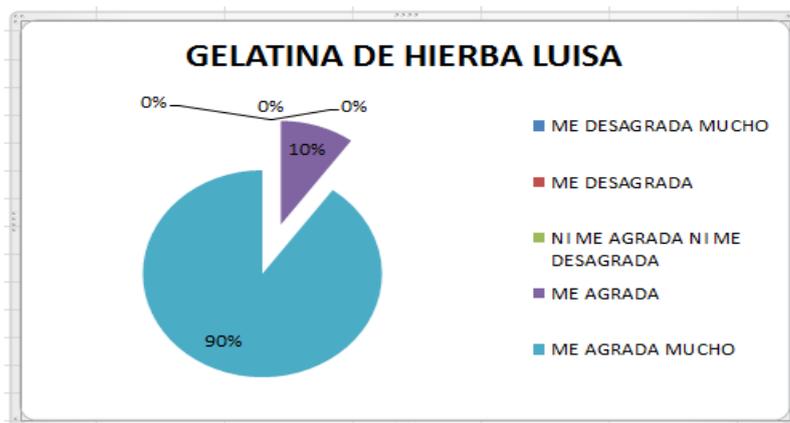
TES DE ACEPTABILIDAD DE GELATINA DE HIERBA LUISA

GELATINA DE HIERBA LUISA	PORCENTAJE	FRECUENCIA
ME DESAGRADA MUCHO	0%	0
ME DESAGRADA	0%	0
NI ME AGRADA NI ME DESAGRADA	0%	0
ME AGRADA	10%	2
ME AGRADA MUCHO	90%	18
TOTAL	100%	20

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 8



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

ANALISIS

La gelatina es algo más que un postre delicioso que a pesar de ser sencillo de preparar se lo puede convertir en una buena y fresca alternativa totalmente sana, con un alto valor nutritivo ya que se extrae de una manera natural.

La gelatina es muy beneficiosa para las personas que sufren de indigestión, se la puede incorporar en la dieta diaria de una persona.

La hierba luisa es una planta que la podemos encontrar en todas las partes del mundo además que se la utiliza para varias preparaciones tanto medicinales como gastronómicas.

La gelatina de hierba luisa registra un nivel de aceptabilidad alto, ya que la propuesta presentada esta entre un 90% de estudiantes pusieron que les agrada mucho la preparación.

Esto hace deducir que la gelatina de menta tiene mayor aceptabilidad que la gelatina de hierba luisa, al igual que debemos encontrar con que otros productos podríamos combinarlos.

CUADRO 11

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE GELATINA DE HIERBA LUISA

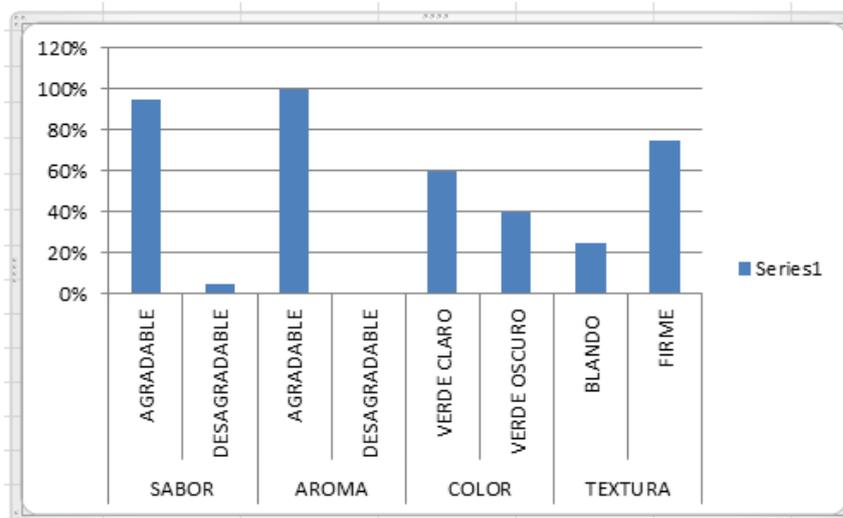
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	PORCENTAJE	FRECUENCIA
SABOR	AGRADABLE	95%	19
	DESAGRADABLE	5%	1
AROMA	AGRADABLE	100%	20
	DESAGRADABLE	0%	0

COLOR	VERDE CLARO	60%	12
	VERDE OSCURO	40%	8
TEXTURA	BLANDO	25%	5
	FIRME	75%	15

FUENTE: Escuela de Gastronomía

REALIZADO POR: Gissela Orozco

GRÁFICO 9



FUENTE: Test de aceptabilidad

REALIZADO POR: Gissela Orozco

Análisis

SABOR

A parte de ser una planta muy beneficiosa para las personas que sufren de insomnio es una planta que da un sabor dulce a la preparación lo cual es ideal para cualquier postre, según la información recopilada se determinó que 19 estudiantes que representan el 95 % al degustar nuestro producto les agradó su sabor por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba aromática con la hierba luisa fue adecuada para lograr la aceptabilidad de nuestro producto.

AROMA

La hierba luisa es una planta que tiene un aroma muy agradable es por eso que se tomó en cuenta esta hierba aromática para realizar estos postres es por eso que al realizar la degustación se determinó que 20 estudiantes que representan el 100 % al degustar nuestro producto les agradó su aroma por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba buena es la que más nivel de aceptabilidad tiene a comparación de las anteriores.

COLOR

Al ser esta una hierba aromática le da un color verde característica de estas plantas, es importante para que al momento de ser presentada se vistosa para los catadores es por eso que la información recopilada se determinó que 12 estudiantes que representan el 60 % observaron un color verde claro, en nuestra combinación el color de la gelatina fue el adecuado para lograr su aceptabilidad.

TEXTURA

La textura al igual que las anteriores es firme ya que al ser la gelatina uno de sus ingredientes principales debe tener este aspecto, según la información recopilada se determinó que 15 estudiantes que representan el 75 % al degustar consideraron una textura firme por lo tanto la combinación de la gelatina con la hierba buena fue adecuada.

VI. CONCLUSIONES

- 1.** Se concluye que las hierbas aromáticas son plantas que a más de servir como medicinales también se las puede utilizar en la repostería, su sabor y aroma hacen de este producto un ingrediente importante tanto en la cocina tradicional como en la repostería.
- 2.** Se determina que en las formulaciones de las recetas se debe colocar una cantidad generosa de infusión para así no perder sus características organolépticas.
- 3.** Se establece que las preparaciones de repostería a base de infusiones de hierbas aromáticas registraron buena aceptación por medio de los catadores, ya que todas las preparaciones tienen un buen porcentaje de aceptación.
- 4.** Se concluye que las infusiones de hierbas aromáticas se constituyen una muy buena opción para utilizarlos en productos de repostería, siempre y cuando no se le adicione ningún producto lácteo ya que opacan el sabor de la gelatina y los niveles de aceptabilidad disminuyen

VII. RECOMENDACIONES

1. Las hierbas aromáticas son un producto que se encuentran en todas las partes del mundo por sus poderes medicinales además que se los utiliza en diversas preparaciones tanto dulces como saladas, es por eso que se recomienda utilizar estas hierbas medicinales en productos de repostería.
2. Es importante realizar otros tipos de formulaciones de hierbas aromáticas en la infusión y así comprobar si se puede adicionar otra clase de ingredientes que no neutralicen las características organolépticas de la preparación.
3. Es importante utilizar las hierbas aromáticas en una cantidad moderada ya que las mismas pueden tener efectos secundarios por la razón de ser medicinales, y también puede bajar los niveles de aceptabilidad.
4. Se recomienda no adicionar productos lácteos en las preparaciones con infusiones de hierbas aromáticas ya que se pierde totalmente sus características organolépticas, lo recomendable para estas preparaciones es realizarlas con gelatina por su bajo costo y es más agradable para las personas que la adquieren.

IX. BIBLIOGRAFÍA

- Armendaris, J. (2010). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid : Paraninfo.
- Ávila, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: Robinbooks.
- Barone, L. (2007). *Las hierbas aromáticas (saborizantes y saludables)*. Buenos Aires: Cultural librería americana.
- Barredo, S. (2013). *Pastelería Argentina*. Buenos Aires : Cute.
- Del Castillo, R. (2002). *Productos Lacteos. Tecnologia*. España: Libri Mundi.
- DelaMata, J. (2005). *Arte de repostería*. Madrid: Josef Herrera.
- Dominguez, L., & Oliver, C. (2006). *Manipuladores de alimentos*. Lima: Vigo.
- Gonzales, R. (2012). *Tu jardín de hierbas aromáticas*. Argentina: Lea.
- Green, A. (2006). *El libro de las especias: hierbas aromáticas y especias*. Barcelona: Robinbook.
- Gualtieri, D. (09 de 06 de 2016). *Tendencia en repostería*. Recuperado el 19 de 08 de 15, de <http://eag.edu.ar/novedades/11354/TOP+10+Tendencias+en+Pasteleria>
- Gutiérrez, J. (2000). *Ciencia bromatológica*. España: Diaz de Santos.
- Iglesias, M. (2012). *Especias & hierbas aromáticas*. Argentina: Lea .
- Muñoz, F. (2002). *Plantas medicinales y aromáticas*. Madrid: Aedos.
- Nattier, E. (20 de 12 de 2012). *Postres para todos*. Recuperado el 21 de 01 de 2016, de <http://postresparatodos.over-blog.es/article-historia-de-la-reposteria-113646631.html>
- Navarro, T. (2007). *Elaboraciones básicas para pastelería y repostería*. Barcelona: Vigo.
- Rodriguez, C. (2000). *Le Cordon Bleu Dessert Techniques*. Barcelona : Art Blume.
- Rodway, A. (1980). *Hierbas y especias*. Barcelona: Instituto parramón ediciones.

ANEXOS

ANEXO 1. FORMATO DE RECETA

FORMATO DE RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta					
INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	1	2	3
Preparación:					
•					
•					
•					
•					
•					

ANEXO 2.

TEST DE ACEPTABILIDAD



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TEMA: "NUEVAS TENDENCIAS EN REPOSTERÍA CON LA UTILIZACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS, 2014"

Objetivos: DETERMINAR CUÁL DE LAS SIGUIENTES PREPARACIONES TIENE MAYOR ACEPTABILIDAD.

Instructivo: SEÑALE CON UN X EN EL NIVEL DE SU AGRADO O DESAGRADO DEL PRODUCTO PRESENTADO.

Código	Aceptabilidad				
	Me desagrada mucho	Me desagrada	Ni me agrada ni me desagrada	Me agrada	Me agrada mucho
PC001					
PM002					
PHB003					
PHL004					

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS					
CARACTERISTICAS		PC001	PM002	PHB003	PHL004
SABOR	AGRADABLE				
	DESAGRADABLE				
AROMA	AGRADABLE				
	DESAGRADABLE				
COLOR	VERDE CLARO				
	VERDE OSCURO				
TEXTURA	BLANDA				
	FIRME				

ANEXO 3.

FOTOGRAFÍAS DE LA PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE NUEVAS TENDENCIAS EN REPOSTERÍA CON LA UTILIZACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS.

1. ELABORACION DE LAS GELATINAS DE INFUSIN DE HIERBAS AROMATICAS



2. DEGUSTACIÓN DE LAS PREPARACIONES A BASE DE INFUSIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS.

