

Propuesta de un recetario para la elaboración de postres a base de vino y chocolate caso hotel hard rock cancun

Victor Javier Garcia Valverde
orcid.org/0000-0001-6988-6231

(Asesor académico)

Kenia Yamel Bureos Avila
orcid.org/0000-0001-6988-6231

(Revisor)

Perla Perez Perez
orcid.org/0000-0001-6988-3478

(Alumno)

Resumen (Maximo 250 palabras)

(Planteamiento del problema) En el Hotel Hard Rock se tiene un programa de huéspedes V.I.P. sin embargo, su área de postres no tiene productos que ameriten estar en esa categoría. **(Pregunta de Investigación)** La pregunta de investigación central es: ¿Qué ingredientes, métodos de cocción y métodos de preparación culinarias pueden crear recetas de postres de alta calidad utilizando como base el vino y el chocolate? Para responder a esta pregunta, se trazo como **(Objetivo)** objetivo principal crear un recetario con 4 postres de alta calidad que aseguren la consistencia, precisión y atractivo de los mismos demostrando atención al detalle y pasión por la cocina. **(Metodología)** Para ello se utilizo una metodología experimental se consideraron 5 fases las cuales fueron diseños del experimento, recopilación de datos, analisis sensorial, recopilación y análisis de datos e interpretación de los resultados. **(Resultados)** con la cual se consiguió obtener una propuesta de recetario que contiene 4 productos con la calidad deseada además al estar documentada permite replicar los platos exitosos en el futuro demostrando creatividad y habilidades culinarias

Ingredientes, Tecnicas, Habilidades

Introducción (250 a 500 palabras)

Pregunta 1 ¿Cómo se relaciona el estudio con trabajos previos en el área?

En palabras de Amaya y Pabón (2017) El chocolate, es el principal derivado del cacao, contiene, según los expertos, compuestos que reportan propiedades antioxidantes beneficiosas, especialmente interesantes para la salud cardiovascular. Como lo menciona (Todo Lo Que Hay Que Saber Sobre el Vino, Cepajes, Maridajes y Degustaciones, s. f.) El vino es una bebida fermentada, proveniente de la uva, materia prima que se utiliza para obtener todos los vinos que existen. **(Pregunta 2 ¿Por qué es importante este problema?)** el proceso de examinar la situación de una empresa con el propósito de mejorarla a través de métodos y procedimientos es una practica común, es por esto, que el Hotel Hard Rock Cancun, propuso desarrollar un recetario de postres que fuera utilizado como una herramienta para la creación de su barra de postres con la finalidad de innovar y mejorar la experiencia del Cliente.

pregunta 3 ¿Cuáles son los objetivos del estudio?) el propósito de la presente investigación, se basa en mostrar y explicar las fases de desarrollo para la creación de un recetario de postres con alta calidad que tengan como base el chocolate y vino.

Antecedentes (Contexto de la empresa)

Para establecer la Universidad Tecnológica, se requiere la realización de un estudio de factibilidad que permita conocer la demanda y selección de los programas educativos a impartirse. Con base en lo anterior, dicho estudio se implementó en el año 2011 en el municipio de Acapulco, enfocándose en una investigación en el sector productivo de pequeñas y medianas empresas, así como en Instituciones Educativas de Nivel Medio Superior (INMS). A falta de una oferta educativa de alta calidad en el Sector Medio Superior y Superior en el municipio de Acapulco, el Gobernador del Estado el Lic. Ángel H. Aguirre Rivero en coordinación con la Secretaria de Educación Lic. Silvia Romero Suárez y el Subsecretario de Educación Media Superior y Superior Mtro. Arturo Salgado Urióstegui, decidieron poner en marcha la Universidad Tecnológica de Acapulco, iniciando su primer período de clases en Septiembre de 2012, con 230 alumnos, los cuales se encuentran en el Programa Educativo de Ingeniería en Mantenimiento Industrial, Ingeniería en Desarrollo e Innovación Empresarial y Licenciatura en Gastronomía. El programa educativo en Ingeniería en Tecnologías de la Información se apertura en 2018

Objetivo

Crear un recetario con 4 postres de alta calidad que aseguren la consistencia, precisión y atractivo de los mismos demostrando atención al detalle y pasión por la cocina utilizando como base el vino y chocolate

Formulación del problema (Pregunta de Investigación)

¿Qué ingredientes, métodos de cocción y métodos de preparación culinarias pueden crear recetas de postres de alta calidad utilizando como base el vino y el chocolate?

(Descripción de la Metodología a utilizar)

Metodología

La metodología utilizada es un diseño experimental, en la cual se realiza por Fases, Fase 1 Diseño del experimento el cual consiste en obtener las **variables independientes** el cual serán **ingredientes, métodos de cocción y métodos de preparación**. Y sus **variables dependientes** que se

mediran son **textura, sabor, presentación** esto a traves de un grupo de control para la versión de la receta estándar contra las posibles variantes. Se realizarán tres repeticiones para obtener datos consistentes.

Fase 2 Recopilación de Datos se realizará una lista detallada de ingredientes, utensilios y equipos necesarios con el procedimiento para preparar cada variante de la receta con lo cual se realizo las mediciones para medir las variables dependientes **textura, sabor, presentación**

Fase 3 Análisis Sensorial a través de un grupo de personas que probarán y evaluarán las diferentes versiones de la receta con los siguientes criterios **textura, sabor, presentación**. Con una escala de calificación, descripciones cualitativas, comparaciones directas.

Fase 4 Recopilación y Análisis de Datos se registrarán los resultados obtenidos en cada prueba y con el uso de herramientas estadísticas para analizar los datos recopilados y determinar la significancia de las diferencias observadas.

Fase 5 Interpretación de Resultados contrastaremos los resultados obtenidos para cada variable independiente y con base en ello se determina qué variaciones produjeron los mejores resultados

Resultados (Señala los logros obtenidos del trabajo con base en la problemática del más relevante al menor)

Para el caso del presente trabajo, se logro obtener 4 recetas que contienen las instrucciones detalladas de manera clara y precisa para que todo el personal de cocina pueda llevarlas sin ninguna dificultad, contienen la lista de ingredientes necesarios con las cantidades exactas, asi mismos los tiempos de preparación y cocion, anexamos unos consejos como técnicas específicas y utensilios, variaciones posibles además de como solucionar problemas comunes finalmente tiene fotografías de alta calidad las cuales al ser claras y atractivas del producto final ayudaran a visualizar el resultado esperado.

Se obtuvo la Receta 1 denominada Tarta de vino tinto y chocolate, su base es de una masa crujiente, con un relleno cremoso de chocolate con un toque de vino tinto.

Tabla 1.1 Receta tarta de vino tinto y chocolate

RECETARIO DE POSTRES			
TARTA DE VINO TINTO Y CHOCOLATE			
Porciones: 10			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Fotografía
Mantequilla	0.150	kg	
Azúcar morena	0.150	kg	
Vino	0.500	l	
Chocolate en polvo	0.020	kg	
Canela en polvo	0.010	kg	
Vainilla	0.050	l	
Huevos	2.000	kg	
Polvo para hornear	0.010	kg	
Utensilios			Técnicas de preparación
Batidor Globo Olla de Barro Cucharón Bascula			1-. Higienizar el área de mise en place.
			2-. Separar en recipientes pequeños los ingredientes a usar.
			3-. Derretir la mantequilla y agregar azúcar morena, vino, chocolate en polvo y mezclar
			4-. Separar 150 ml
			6-. El resto de la mezcla añadirla a una batidora
			7-. Agregar polvos, vainilla y huevos, batir 5 min y agregar sal y polvo para hornear
			Mezclar bien
			8-. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado
			9-. Hornear por 40 min a 180°C
Observaciones			
Ganash de chocolate			
En una olla verter crema de leche con chispas de chocolate, agregar canela en polvo, vainilla y dejar derretir.			

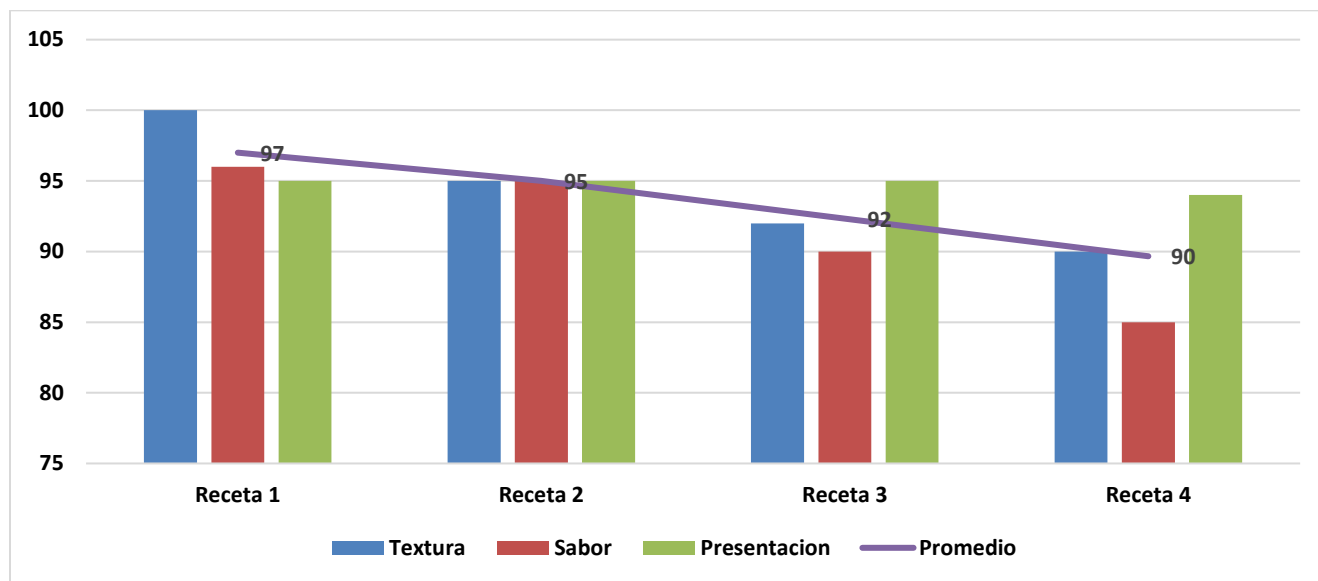
Se obtuvo la Receta 2 denominada XXXXXXXXXX, su base es de una masa crujiente, con un relleno cremoso de chocolate con un toque de vino tinto.

Se obtuvo la Receta 3 denominada XXXXXXXXXX, su base es de una masa crujiente, con un relleno cremoso de chocolate con un toque de vino tinto.

Se obtuvo la Receta 4 denominada XXXXXXXXXX, su base es de una masa crujiente, con un relleno cremoso de chocolate con un toque de vino tinto.

En el siguiente grafico 1.1 se aprecia los datos obtenidos a través del grupo de control que la receta uno obtuvo un 97% de promedio en cuanto a las variables **textura, sabor, presentación** por lo que representa la mejor evaluada.

Gráfico 1. Evaluación de las recetas



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos del grupo de control

Conclusiones

(Logros obtenidos responde a la pregunta de investigación)

Se logro obtener una propuesta de recetario el cual contiene 4 postres de alta calidad que aseguran la consistencia, precisión y atractivo de los mismos con atención al detalle y pasión por la cocina utilizando como base el vino y el chocolate. **(Aspecto más importante del trabajo)** El aspecto más importante de este recetario de postres es la claridad y precisión en la presentación de las recetas. **(Trabajo futuro)** como trabajo futuro se pretende realizar el costeo del recetario para la gestión eficiente de los costos en la cocina, para lograr tener un control riguroso sobre los mismos y a establecer precios de venta adecuados y realizar un estudio comparativo entre la barra de postres antes y despues para cuantificar si existe una diferencia en el ticket promedio por comensal

Referencias

Amaya, L. y. C., & Pabón, L. C. O. (2017, 13 octubre). *Chocolate: más que un dulce*. <https://www.fesc.edu.co/Revistas/OJS/index.php/convicciones/article/view/125>

Todo lo que hay que saber sobre el vino, Cepajes, maridajes y degustaciones. (s. f.). Google Books. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=h89SY9sA9p0C&oi=fnd&pg=PT3&dq=vino+y+postres&ots=AF3KN0srH5&sig=27TZjLdnpvIHBIUU13BldVHBouk#v=onepage&q=vino%20y%20postres&f=false>