



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO**

**“LA MANÁ”**

**PROYECTO DE TITULACIÓN**

**Previo A La Obtención Del Título De:**

**TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS DE PREPARACIONES DE PANADERÍA HECHA A BASE DE  
PAPA CHINA EN EL CANTÓN (COLOCASIA ESCULENTA) EN EL CANTON LA  
MANÁ, 2024”**

**CARRERA:**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**ESTUDIANTES:**

**BELAÑO TIGASI NALLELY LIZBETH**

**QUIMIZ GUERRA MIGUEL ANGELO**

**LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR**

## RESUMEN

Esta investigación se centra en desarrollar productos de bollería innovadores que tenga como base la "Papa china". La "papa china" es el nombre con el que se conoce en algunas partes de Colombia a la especie vegetal *Colocasia Esculenta*. La papa china es una raíz con alto contenido de carbohidratos. La presente investigación hace un análisis físico y químico de la harina extraída de la papa china cultivada en Zacarías y se comparan los análisis obtenidos con los resultados de fuentes secundarias de otros tubérculos con similares propiedades, y al obtener resultados positivos se preparan alimentos a base de esta harina involucrando a la comunidad para que se animen a establecer esta clase de cultivo en las tierras colectivas de su región, que permitan abastecer mercados internacionales, en los cuales es posible ingresar debido a que es un mercado que no está siendo abastecido en su totalidad.

Ayudar a la liberación de insulina en el cuerpo. A pesar de ser un tubérculo rico en hidratos de carbono, tiene una cantidad sustancial de fibra, lo que ayuda a prevenir los aumentos de glucosa en sangre. El consumo de fibra dietética en pacientes diabéticos tipo 2 pospone la glucemia posprandial y el vaciado del estómago, como lo demuestran ciertos experimentos. Los expertos recomiendan consumir suficiente fibra durante muchos años debido a sus múltiples beneficios para la salud.

**Palabras clave:** papa china, bollería, análisis físico y químico, harina, insulina, fibra.

## ABSTRACT

This research focuses on developing innovative pastry products based on the "Chinese Potato". The "Chinese potato" is the name with which the plant species *Colocasia Esculenta* is known in some parts of Colombia. The Chinese potato is a root with high carbohydrate content. The present research makes a physico-chemical analysis of the flour extracted from the Chinese potato cultivated in Zacarías and compares the analyses obtained with the results of secondary sources of other tubers with similar properties, and when positive results are obtained, food products are prepared based on this flour, involving the community to encourage them to establish this type of crop in the collective lands of their region, which will supply international markets, in which it is possible to enter because it is a market which is not being fully provided.

It helps the human body release insulin. Despite being a carbohydrate-rich tuber, it has a substantial amount of fiber, which helps prevent blood glucose gains. Dietary fiber consumption in type 2 diabetic patients postpones postprandial glycaemia and stomach emptying, as shown by certain experiments. Experts recommend consuming enough fiber for many years because of its multiple health benefits.

**Keywords:** Chinese potato, pastries, physico-chemical analysis, flour, insulin, fiber.

<b>REVISADO Y VALIDADO POR:</b>
<i>Mgs. BRAVO MINDA LUIS EDMUNDO</i>
<b>DOCENTE DE IDIOMAS IST “LA MANÁ”</b>