



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ““LA MANÁ””

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

**PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
DE PANIFICACIÓN A BASE DE CAFÉ EN EL CANTÓN “LA MANÁ”**

PERIODO 2024.

AUTOR:

ADRIAN NEBARDO VARGAS GUZMAN

“LA MANÁ” – COTOPAXI – ECUADOR

Resumen Ejecutivo

Esta investigación se centra en desarrollar productos de panificación innovadores que incorporen el café como ingrediente principal. Este estudio gastronómico demostró la viabilidad de esta fusión, destacando su versatilidad sensorial y potencial para crear una experiencia única en cada bocado. Un estudio detenido de los diferentes tipos de café revela una amplia gama de posibilidades que pueden proporcionar no sólo un sabor único sino también una dimensión aromática única.

Sin embargo, enfrenta desafíos como los cambios en la calidad del café y necesidad de técnicas especiales de cocción. La aceptación del consumidor se muestra como un factor importante, lo que sugiere la importancia de considerar las preferencias personales y adaptar las recetas en consecuencia. Si bien este estudio destaca la necesidad de recetas estandarizadas para garantizar la coherencia, también revela que explorar combinaciones de ingredientes abre nuevas perspectivas creativas.

La temporalidad y la sensibilidad cultural surgen como consideraciones importantes, y la aceptación varía según la temporada y las tradiciones gastronómicas locales. La formación de chefs profesionales es un elemento esencial para garantizar la calidad y coherencia de la producción. Esta investigación no sólo propone innovaciones en panificación, sino que también promueve la creatividad gastronómica y nuevas tendencias en la industria culinaria.

Su objetivo es contribuir al conocimiento gastronómico a través de la documentación detallada de procesos y resultados y fomentar la expansión de la innovación en la panificación del café. Esta descripción general destaca la relevancia y el impacto potencial de la investigación y sirve como base para futuras exploraciones y contribuciones al mundo culinario.

Asbtract

This research focuses on developing innovative bakery products incorporating coffee as the main ingredient. This gastronomic study demonstrated the feasibility of this fusion, highlighting its sensory versatility and potential to create a unique experience with every bite. A thorough examination of different types of coffee reveals a wide range of possibilities that can provide not only a unique flavor but also a distinct aromatic dimension. However, it faces challenges such as changes in coffee quality and the need for special cooking techniques. Consumer acceptance emerges as a significant factor, suggesting the importance of considering personal preferences and adapting recipes accordingly. While this study emphasizes the need for standardized recipes to ensure consistency, it also reveals that exploring ingredient combinations opens up new creative perspectives. Seasonality and cultural sensitivity arise as important considerations, with acceptance varying according to the season and local culinary traditions. The training of professional chefs is essential to ensure the quality and consistency of production. This research not only proposes innovations in baking but also promotes culinary creativity and new trends in the culinary industry. Its aim is to contribute to gastronomic knowledge through detailed documentation of processes and results and to encourage the expansion of innovation in coffee baking. This overview highlights the relevance and potential impact of the research and serves as a basis for future explorations and contributions to the culinary world.

Keywords; coffee, cooking, baking, standardized recipes, novation, gastronomic knowledge.