



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA
MANÁ”**

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Previo a la obtención del título de:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

**“ELABORACIÓN DE POSTRES ARTESANALES RELLENOS CON
MACERADOS DE FRUTAS TROPICALES Y DE USO
GASTRONÓMICO EN LA REPOSTERÍA BOUTIQUE, PERIODO
2025”**

AUTORES:

Barrezueta Vanegas Darlin Alexander

Marín Coronel Nínive Belén

Navas Cobeña Alba Isabela

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

FEBRERO - 2026

RESUMEN EJECUTIVO

La presente propuesta de investigación se centra en el desarrollo de postres artesanales rellenos con macerados de frutas tropicales de uso gastronómico, aplicados a la repostería boutique durante el período 2025. El estudio surge como una alternativa innovadora que busca potenciar el valor sensorial de los postres mediante el uso de macerados elaborados a partir de frutas tropicales como maracuyá, naranja y limón mandarina, incorporando técnicas artesanales y el aprovechamiento de ingredientes locales.

La investigación contempla un estudio de mercado que permitió evaluar la aceptación sensorial de los macerados y su impacto en la elaboración de postres artesanales, evidenciando una respuesta favorable por parte de los consumidores. A partir de estos resultados, se procedió a la estandarización de preparaciones y al diseño de un menú, considerando aspectos técnicos, costos de producción y tiempos operativos, con el fin de garantizar la viabilidad y sostenibilidad de la propuesta.

Los resultados obtenidos demuestran que la incorporación de macerados de frutas tropicales aporta valor agregado a la repostería boutique, diferenciando el producto en mercados gourmet y fortaleciendo la identidad artesanal. Finalmente, la propuesta se considera factible desde el punto de vista técnico, económico y gastronómico, constituyéndose como una alternativa innovadora y aplicable al contexto productivo local.

Palabras claves: Postres artesanales, macerados de frutas tropicales, repostería boutique, análisis sensorial, innovación gastronómica.