



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

“LA MANÁ”

Tecnología Superior en Gastronomía

PROYECTO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Tema:

**“ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE EMPLEANDO
KEFIR Y SU APLICACIÓN EN LA COCINA FRÍA, PERIODO 2025”**

Autoras:

ESTEFANIA ANABEL MOREIRA ECHEVERRIA

KAREN VIVIANA MORAN ORTIZ

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

FEBRERO - 2026

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo aprovechar las propiedades del kéfir en la elaboración de derivados lácteos y su empleo como ingredientes en la elaboración de productos de la cocina fría, destacando sus beneficios nutricionales y su potencial gastronómico. A pesar de sus beneficios para la salud digestiva, pocos conocen y aprovechan sus propiedades; por tal razón, se ha visto la necesidad de presentar un trabajo de investigación basado en el empleo de la leche kéfir.

El estudio se basó en la aplicación de una modalidad de investigación de tipo descriptiva y exploratoria, a la vez al ser una investigación de tipo documental- bibliográfico que permitió asentar la investigación en información verificada y confiable, y a través de técnicas e instrumentos como encuestas aplicadas a la población del Cantón La Maná con un total de 382 encuestados, y fichas de degustación aplicadas a docentes y estudiantes de la Carrera de Gastronomía permitieron evaluar el nivel de conocimiento, aceptación y percepción del consumidor frente al kéfir y sus preparaciones.

Los resultados evidenciaron una aceptación favorable del kéfir, principalmente por sus características sensoriales y su asociación con una alimentación saludable. Determinando así que es un producto muy versátil en la elaboración de preparaciones tanto saladas como aderezos (salsa honey ranch), complemento para tapas, y dulces como postres (carlota de chocolate) y bebidas (smoothie pasión tropical), finalmente al ejecutar el estudio y análisis de los costos se concluyó que la propuesta gastronómica presentada es técnica y comercialmente viable, contribuyendo al fortalecimiento de alternativas alimentarias funcionales.

Palabras claves: Kéfir, Probióticos, Fermentación, Propuesta Gastronómica, Innovación, Salud Digestiva.