



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

DESARROLLO DE REPOSTERÍA SIN GLUTEN A BASE DE HARINAS
ALTERNATIVAS EN EL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2025 2-P

AUTOR:

JENNIFER NALLELY HAYMAN SOLORZANO

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

Febrero-2026

RESUMEN EJECUTIVO

En los últimos años, la demanda de productos alimenticios sin gluten ha aumentado significativamente debido al crecimiento de diagnósticos de enfermedad celíaca, sensibilidad al gluten no celíaca y preferencias por dietas especiales. En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo general desarrollar productos de repostería sin gluten utilizando harinas alternativas, con la finalidad de ofrecer opciones nutritivas, inclusivas y sostenibles que satisfagan las necesidades de consumidores con restricciones dietéticas, al mismo tiempo que preservan características sensoriales atractivas comparables a las de los productos tradicionales elaborados con harina de trigo.

Entre los objetivos específicos se encontraron la optimización de recetas mediante la combinación de diferentes harinas alternativas para lograr texturas esponjosas, sabores equilibrados y estructuras adecuadas, así como la evaluación de las características sensoriales (sabor, aroma y textura) y el nivel de aceptación a través de pruebas hedónicas con consumidores.

Se empleó una metodología mixta, combinando enfoques cualitativos (análisis descriptivo sensorial) y cuantitativos (pruebas estadísticas de aceptación y comparación), con una muestra representativa de consumidores. Tras diversas formulaciones y pruebas iterativas, los resultados revelaron que las harinas de coco, arroz y almendra destacaron como las más factibles. La harina de coco aportó humedad y fibra; la de arroz, ligereza y neutralidad en sabor; y la de almendra, riqueza nutricional y notas dulces naturales. Las combinaciones optimizadas permitieron obtener productos con texturas agradables, aromas intensos y sabores equilibrados, logrando puntuaciones altas en aceptación general.

Estos hallazgos demuestran la viabilidad de sustituir la harina de trigo por alternativas naturales, contribuyendo a una gastronomía más inclusiva, saludable y sostenible. Los productos desarrollados no solo cumplen con requisitos dietéticos especiales, sino que también promueven el uso de ingredientes con mayor valor nutricional y menor impacto ambiental, abriendo oportunidades para su implementación en la industria repostería.

Palabras clave: repostería sin gluten, harinas alternativas, harina de coco, harina de arroz, harina de almendra, análisis sensorial, aceptación del consumidor, gastronomía inclusiva, sostenibilidad alimentaria.