



Fundación Universitaria
SAN MATEO

TÉCNICO PROFESIONAL EN
PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE
BEBIDAS



Fundación Universitaria
SAN MATEO

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES
TECNICO PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONOMICOS Y DE
BEBIDAS**

**RESCATE E INNOVACION DE DULCES COLOMBIANOS: ALFANDOQUE –
MIELMESABE
TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO TECNICO**

ALEXANDER SOTO GALEANO

**DIRECTOR (A)
LUIS IGNACIO MARTINEZ**

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

2018

NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.

CONTENIDO

DEDICATORIA	8
AGRADECIMIENTOS.....	9
ABREVIATURAS	10
INTRODUCCIÓN	13
CAPITULO I.....	14
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	14
PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	14
JUSTIFICACIÓN	15
OBJETIVOS.....	16
<i>Objetivo General</i>	16
<i>Objetivos Específicos</i>	16
CAPITULO II	17
MARCO TEÓRICO.....	17
ANTECEDENTES.....	17
ORÍGENES E HISTORIA DE LA CAÑA DE AZÚCAR	17
ORÍGENES E HISTORIA DE LA PANELA.....	18
ORÍGENES E HISTORIA DEL ALFANDOQUE.....	19
ORÍGENES E HISTORIA DE LA MIELMESABE.....	19
ELABORACIÓN ALFANDOQUE.....	19
ELABORACIÓN MIELMESABE.....	20
MARCO COMCEPTUAL.....	21
CAPITULO III.....	23

DISEÑO METODOLÓGICO	23
TIPO DE INVESTIGACIÓN	23
POBLACIÓN.....	23
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	24
CAPITULO III.....	25
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	25
CONCLUSIONES	38
BIBLIOGRAFÍA	39

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1..... 25

Ilustración 2..... 26

Ilustración 3..... 26

Ilustración 4..... 27

Ilustración 5..... 27

Ilustración 6..... 28

Ilustración 7..... 28

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1..... 20

Tabla 2..... 29

Tabla 3..... 31

Tabla 4..... 33

Tabla 5..... 36

Tabla 6..... 36

Tabla 7..... 37

Tabla 8..... 37

Tabla 9..... 37

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis padres los cuales fueron muy importantes en este proceso, por su comprensión su ayuda, a mis amigos por brindarme la confianza necesaria y el apoyo, al profesor Luis Ignacio Martínez por su acompañamiento en el proceso de este proyecto

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, le doy gracias a Dios por darme la oportunidad y la fe para realizar este proyecto, al profesor Luis por su acompañamiento y mi familia porque ella fue la que me ayudo y me guio para seguir adelante.

ABREVIATURAS

Gr: gramos

Ml: mililitros

Und: unidades

Ilus: ilustración

RESUMEN

El presente trabajo de investigación busca el rescate de dulces tradicionales colombianos en base de historia, técnicas, materia prima, elaboración e innovación de estos mismos, reconociendo y realzando sus características autóctonas que hacen que estos sean parte de un patrimonio cultural.

De hecho en Colombia el consumo tradicional, se caracteriza en los bizcochos, tortas, dulces y panes de sabores que son trascendentes, en consecuencia se llegó al punto de la innovación combinando estos dos productos ya mencionados.

PALABRAS CLAVE:

- Patrimonio gastronómico
- Dulces tradicionales
- Elaboración

ABSTRACT

The present research seeks the rescue of traditional Colombian sweets based on history, techniques, raw materials, elaboration and innovation of these, recognizing and enhancing their autochthonous characteristics that make them part of a cultural heritage.

In fact, traditional consumption in Colombia is characterized by biscuits, cakes, sweets and flavored bread that are transcendental, consequently the point of innovation was reached by combining these two products already mentioned.

KEY WORDS:

- Gastronomic heritage
- Traditional sweets
- Elaboration

INTRODUCCIÓN

Colombia se caracteriza por ser un país multicultural dado por sus regiones y cada una de ellas tiene su propia tradición arraigada, para la realización de diversos alimentos, todas estas tienen algo en común y es que cada tradición fue transmitida año tras año por décadas y que hoy en día no se tiene la apropiación e identidad de las mismas.

Todo lo anterior da como resultado una gastronomía biodiversa, variado por regiones las cuales se caracterizan por tener productos autóctonos como lo son los dulces, basándose principalmente en las regiones de Boyacá y Santander.

En estos departamentos se originan dos dulces el alfandoque y la mielmesabe, siendo así dulces reconocidos por su manera artesanal de elaboración, hechos a base de miel de caña, la cual fue introducida al país por medio de los españoles en la conquista y trabajados por los indígenas de aquella época

Hoy en día estos productos no son reconocidos a nivel comercial puesto que estos mercados no se arriesgan a comercializarlos. El fin de esta investigación es generar un reconocimiento a estos dulces y cambiar la percepción de ellos los jóvenes.

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

El patrimonio cultural gastronómico, como referencia del pasado y la memoria, constituido por bienes materiales e inmateriales, productos y representaciones de cultura, transmitido generación tras generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno; su interacción con la naturaleza y su historia, infunden un sentimiento de identidad y continuidad.

En la actualidad se genera el desconocimiento del patrimonio gastronómico y la decadencia de las tradiciones por falta de información acerca de las mismas, lo que genera desinterés en las personas.

Hoy en día se conocen los dulces como pasabocas o aperitivos, pero lo que se desconoce es que estos han existido desde el año 500 A.C, Persia fue uno de los pioneros en realizar dulces de la caña de azúcar (S.A 2006), allí estos dulces eran utilizados para las embarcaciones de aquella época, ya que les daba energías para los largos trayectos que realizaban.

Con la llegada de la independencia en América llega la caña de azúcar la cual es introducida por los españoles al continente de allí se empiezan con las labores para la producción de los dulces y derivados de la caña entre estos la mielmesabe y el alfandoque.

Estos dos productos son originarios de Boyacá y Santander con una tradición año tras año de técnicas de elaboración, desconocidas hoy en día por los jóvenes, para que

esta tradición no se pierda, se realiza una innovación de los productos por medio de los postres más tradicionales y consumidos en Colombia (panes, tortas, bizcochos).

Pregunta Problema

¿Cómo generar reconocimiento en el alfandoque y la mielmesabe por medio de la innovación en postres?

Justificación

Es necesario primero que todo, que los colombianos se apropien y reconozcan la identidad de los antepasados para poder salir como uno de los país reconocidos por su realce en la cultura, para ello se debe analizar e identificar aquellas problemáticas que hacen que las personas desconozcan la elaboración de la mielmesabe y el alfandoque, para ello es importante indagar en la historia, la cual lleva a la época de la independencia donde llego la caña de azúcar y fue trasladada al valle del cauca donde fue transformada por lo españoles e indígenas.

El conocerlos, ¿el saber de dónde provienen?, aprender de la historia de estos, que paso con ellos a medida del tiempo, conocer los ingredientes, las técnicas de elaboración, todo este conjunto genera que exista un interés, que las personas se apropien de estos y generen una identidad de productos patrimoniales como los ya mencionados.

Para alcanzar lo anterior es necesario descubrir todas las partes relacionadas con cada de los productos (historia, técnicas, elaboración e innovación), para así lograr el interés deseado ante la sociedad, pero más que todo enfocado hacia los jóvenes, aquellos pueden ayudar a que los productos finales y cada uno de sus elementos principales no tengan una pérdida de interés patrimonial. Para esto es necesario realizar encuestas a cerca de los productos que se realizaran a jóvenes estudiantes de universidad.

Objetivos

Objetivo General

Identificar historia, técnicas, materia prima y elaboración de dulces tradicionales con una propiedad patrimonial colombiana olvidada, a base de innovación en el alfandoque y la mielmesabe.

Objetivos Específicos

- Identificar las causas que hacen que se pierdan las costumbres patrimoniales y la identidad de los antepasados basados en una gastronomía autóctona
- Analizar los productos seleccionados de acuerdo con su origen, elaboración y técnicas
- Realizar recetas estándar de cada uno de los productos finales teniendo en cuenta ingredientes y técnicas.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes

Orígenes e historia de la caña de azúcar

La siembra de caña de azúcar se dio en el año 3000 a.C, como una especie de pasto, esta se dio en Nueva Guinea y de allí paso a Borneo Sumatra y a la India, también se dice que Cristóbal Colon introdujo la caña en 1492 con el descubrimiento de América, pero estas plantaciones no prosperaron. Y ya en el siglo XVI introdujeron una planta que si prospero, el primero en hacer estas plantaciones fue el fundador de Cartagena Pedro de Heredia en el año 1533 y más adelante en el año 1541 en Santo Domingo y luego se multiplico por la parte del caribe. Sebastián Belalcazar sembró la primera plantación en el valle del cauca donde él vivía en esta época hoy en día Jamundí - Valle del Cauca.

Los dueños de las haciendas más importantes de esta época de Sebastián Belalcazar Gregorio de Astigarreta y los hermanos Lázaro y Andrés Cobo sembraron y crearon los trapiches en las tierras de cada uno, esto hizo que miles de indígenas se trasladaran de las cordilleras al Valle, así creando el pueblo San Jerónimo de los Ingenios, con el aumento en la explotación de la caña de azúcar en 1721 ya existían 33 trapiches, cada uno de estos trapiches consiste en tres palos parados redondos a punta de compás, de vara y media de alto, engarzados uno con otro con sus dientes al modo de rueda de la matraca. El de en medio tiene su espiga, y con ella engarza la hembra de un

timón como en una noria (especie de círculo donde es impulsada por fuerza animal humana). Esto implicó que llegaran a la región varias personas capacitadas en el tema, estos eran conocidos como “Maestros de hacer azúcar” y los más importantes fueron Pedro de Atienza y Rodrigo Arias. “La producción del azúcar ayudó a consolidar las estancias como las unidades productivas características del Valle del Cauca. En ellas se desarrollaron los primeros cultivos comerciales de caña, que exigieron transformaciones adicionales del paisaje” (Bermúdez Escobar).

Con el tiempo los trapiches se tecnificaron y cambiaron los trapiches de madera por trapiches de hierro, también se generaron cambios en la mano de obra puesto que las personas que se encargaban de realizar este proceso fueron desapareciendo y quedando cada vez menos.

Orígenes e historia de la panela

La panela tiene origen con la llegada de la caña de azúcar por parte de los españoles al territorio americano. Según Cecilia Restrepo (restrep, 2007, pág. 1) "La caña vino a Colombia en el año 1538 a través del Puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entró por Buenaventura al valle geográfico del Río Cauca, plantándose inicialmente en la margen izquierda del río Cauca, en Arroyo Hondo y Cañas Gordas, lugares muy cercanos a Cali, donde operaron sendos trapiches paneleros". Durante varios siglos muchas mujeres, niños, hombres, fueron traídos de África a territorio Colombiano, para que estos trabajaran en las plantaciones de caña o cañaduzales.

Para la extracción de los jugos, esta se realizó durante mucho tiempo a mano con la fuerza humana o animal, hacían girar dos cilindros, los cuales exprimían las cañas, más adelante se modernizó y llegaron máquinas las cuales cambiaron la fuerza humana. Para la elaboración de la panela, ponían a cocinar los jugos de la caña y luego se formaba una especie de melaza la cual se deja enfriar en moldes, dejándose solidificar, este proceso es hecho en los trapiches.

Orígenes e historia del alfandoque

Los orígenes de este dulce son aun inciertos, puesto que se dice que se originó en dos diferentes regiones del país, una de ellas el Norte de Santander y la otra en Boyacá, pero lo que sí es verídico es su producto principal la panela y la forma de elaboración de este dulce típico. La forma de elaboración es tan antigua que la mayoría de los que preparan este delicioso dulce lo hacen de manera artesanal con un puntillón y amasando varias veces hasta que esté más claro y con la textura deseada.

Orígenes e historia de la mielmesabe

Tiene diversos nombres, pero este producto se originó en el grito de independencia, cuando se sirvió un banquete y quedó servido, se preparó un bienmesabe o mielmesabe muy distinto en aquella época, uno de los platos era arroz con pollo en agua de rosas y azúcar, envuelto en masa de maíz, poco a poco esto fue cambiando, y se conoce ahora como leche cortada con panela.

Elaboración alfandoque

Para la elaboración se necesita lo siguiente:

- Panela
- Anís

- Ajonjolí
- Coco rallado

Para la preparación, se coloca la panela en una olla y se pone a calentar, cuando se derrita y espese se le añade coco rallado ajonjolí y anís, se deja en el fuego revolviendo constantemente, hasta que llegue a punto bola suave, por último, se pasa a una coca y esta deja en agua para que enfrié, para terminar, se amasa y se extiende hasta darle la forma deseada.

Elaboración mielmesabe

Para la elaboración de este dulce se necesitan los siguientes ingredientes:

- Leche cortada
- Panela
- Canela

La preparación es la siguiente:

Se coloca la leche cortada (se puede hacer si se tiene leche cortada de días pasados o se puede hacer agregándole a la leche unas gotas de limón) al fuego y cuando este caliente se agrega la panela en trozos y la astilla de canela, si se desea puede agregarle coco, anís y otros ingredientes para que este tenga más sabores.

Luego se cocina a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Dejar secar hasta que la leche forme grumos y la panela adquiera consistencia de melado. Dejar enfriar.


FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO						
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:			mielmesabe			
PESO PORCIÓN			RECETA No			
			# pax		1	
PLATO PRINCIPAL						
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantidad Unitaria	Cantidad Total	Valor Unidad	Valor Total
	leche	gr	100	100	\$ 2,100	\$ 210,0
	limon	gr	8	8	\$ 1,000	\$ 8,00
	panela	gr	50	50	\$ 1,200	\$ 60,00
	canela	gr	2	2	\$ 4,000	\$ 8,00
Costo total de materia prima						\$ 286
Costo total de Materia Prima						\$ 286
Margen de error o variación en % (10% merma)						\$ 29
Costo total de la preparación						\$ 315
Costo de una porción						\$ 315
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 899
IVA o IPC					8%	\$ 72
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 971
Precio Carta						\$ 1.000
Precio Real Venta						\$ 928
% Real de Costo de Materia Prima						34%
IVA o IPC generado						\$ 80
PREPARACIÓN						
Foto						
			<p>Se coloca la leche cortada (se puede hacer si se tiene leche cortada de días pasados o se puede hacer agregándole a la leche unas gotas de limón) al fuego y cuando este caliente se agrega la panela en trozos y la astilla de canela, si se desea puede agregarle coco, anís y otros ingredientes para que este tenga más sabores.</p> <p>Luego se cocina a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Dejar secar hasta que la leche forme grumos y la panela adquiera consistencia de melado. Dejar enfriar.</p>			

Tabla 1 Receta estándar mielmesabe

MARCO COMCEPTUAL

Para conocer más a fondo cada de estos de estos dulces, primero que todo se debe conocer si historia sus inicios, no solamente quedarse en lo que cuentan las personas o lo que medio saben.

Primero que todo se debe tener en cuenta en si cual es el elemento más importante de estos de productos la panela, la cual está elaborada a partir de la caña de azúcar. La caña de azúcar es uno de los productos más importantes, puesto que desde hace siglos se ha venido cultivando y es la que abastece de azúcar y de panela a las regiones de Colombia.

Para hablar de la caña de azúcar, se debe tener en cuenta parte de su historia, esta inicia en el año 3000 a.C en nueva guinea, ya pasados los años, Cristóbal Colon trato de introducir la primer siembra de caña de azúcar y plátano pero la caña de azúcar al continente americano pero la plantación de caña de azúcar no dio resultados. Fue hasta 1533 que llego a Colombia, entrando por el puerto de Cartagena, gracias a Pedro de Heredia, quien fue el que sembró la caña por primera vez. Más adelante en el año 1541 se dan en Jamundí- Valle del cauca a través de Sebastián Belalcazar. Existieron tres grandes dueños de haciendas los cuales cada uno se encargó de plantar cañas de azúcar en cada hacienda.

Por consiguiente, en el año 1721 la explotación de esta planta era tan grande que ya existían alrededor de 33 trapiches en donde utilizaban la fuerza manual de las mujeres niños y hombres africanos los cuales eran traídos a para extraer el concentrado de la caña para así poder realizar lo que eran azucares y panela, este proceso se realizaba utilizando dos cilindros los cuales exprimían la caña y así se sacaban los juegos de esta.

Para la elaboración de estos dos productos el ingrediente principal es la panela, no se tiene mucha información de cómo surgieron cada uno de los productos pero en si estos dos productos son tan antiguos que se tienen diversas teorías sobre cada uno de ellos, un ejemplo es el alfandoque, muchos dicen que este producto nació en Boyacá y otros en Norte de Santander, pero aun así sin conocer el origen, las dos preparaciones

son las mismas con los mismo ingredientes aunque tienen algunas variaciones como lo es el ajonjolí, anís, limón y demás para darle sabor y textura al propio alfandoque.

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo exploratorio puesto que se basa en los dulces típicos colombianos elaboraciones y técnicas por medio de la innovación, ya que es un tema poco investigado, también descriptiva ya que se analizan, observan y describen las causas de esto. Se utiliza la metodología cualitativa porque se realizan encuestas a jóvenes entre los 19 y 22 años de edad, de universidades cercanas a la Fundación universitaria San Mateo, y se analizan e interpretan cada uno de los resultados arrojados por esta.

Se utiliza la investigación aplicada y documental, ya que en esta se emplean los diversos conocimientos en el área de gastronomía apoyado en diversas fuentes bibliográficas académicas.

Población

Esta investigación y proyecto va dirigido a las generaciones de hoy en día puesto que estas no toman en cuenta sus pasados sus comidas típicas.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se utilizó la encuesta, ya que esta permite recopilar y evidenciar las opiniones de los jóvenes entre 19 y 22 años, se estandarizaron y analizaron las respuestas de cada una de estas para llegar a las conclusiones dadas.

Nombre:

Edad:

1. ¿Usted ha escuchado acerca del alfandoque?

Si __

No __

2. ¿Usted ha escuchado acerca de la mielmesabe?

Si __

No __

3. ¿Ha consumido alguna vez algún producto con estos nombres?

Si__

No __

4. ¿Le gustaría que se integren los dos dulces para generar un postre?

Si__

No__

5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una torta personal o mousse o pan de mielmesabe y alfandoque?

\$ 2500__

\$ 3000__

\$ 5000__

\$ 6000__

6. ¿Cree usted que los productos tendrán acogida?

Si__

No__

7. ¿Para usted estos productos son innovadores?

Si__

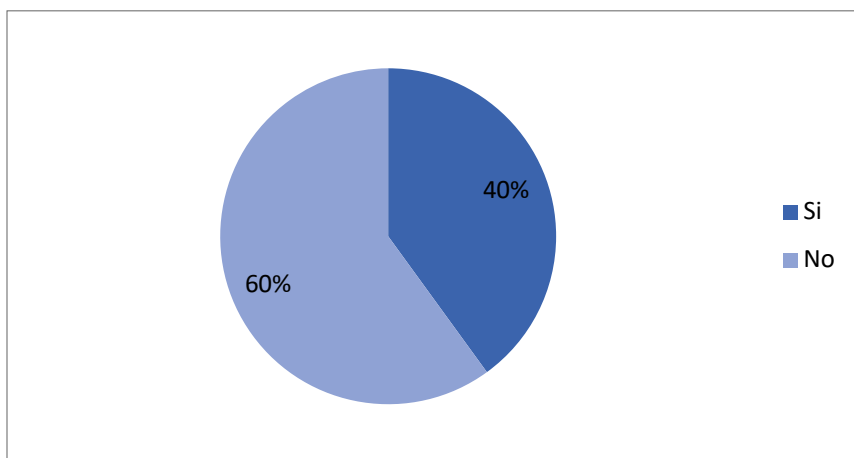
No__

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Se aplicó la encuesta a jóvenes entre los 19 y 25 años de edad, de la universidad Incca y Jorge Tadeo Lozano de diferentes carreras. En todas las gráficas se tiene en cuenta a la población en general.

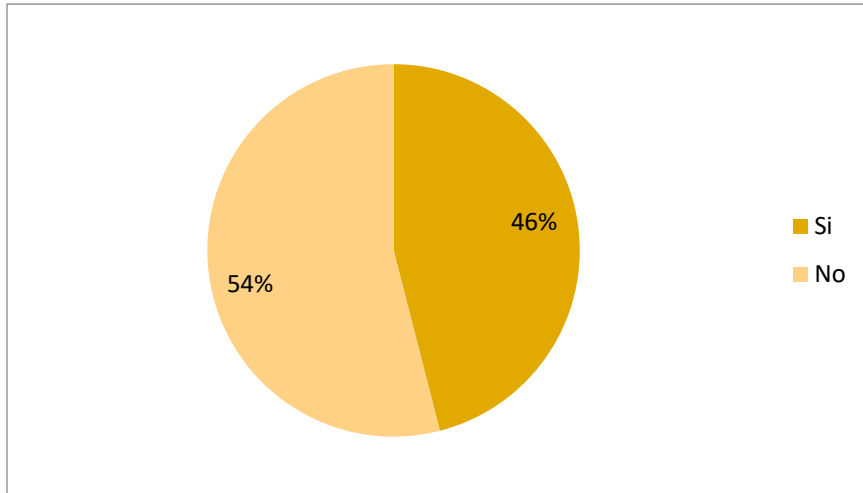
1. ¿Usted ha escuchado acerca del alfandoque?



Ilus. 1

De acuerdo a la pregunta realizada, se evidencio que la mayoría de la población entre los 19 y 25 años desconoce el producto.

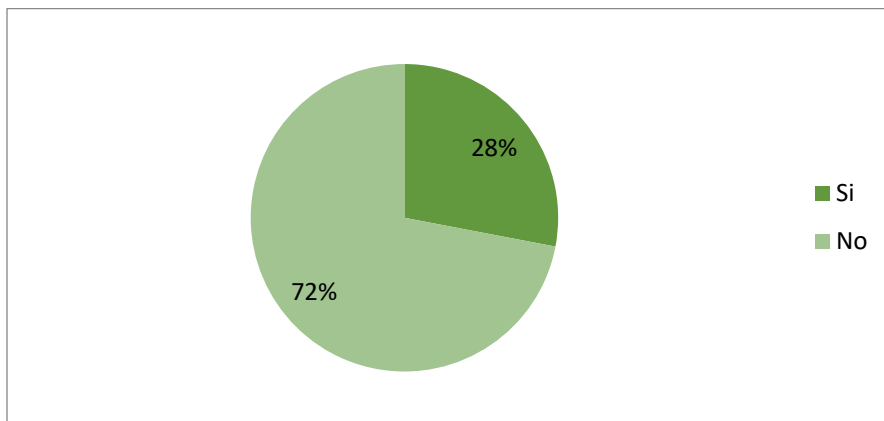
2. ¿Usted ha escuchado acerca de la mielmesabe?



Ilus. 2

Con respecto a la segunda pregunta, la población entre los 19 y 25 años conoce y ha escuchado acerca de este producto.

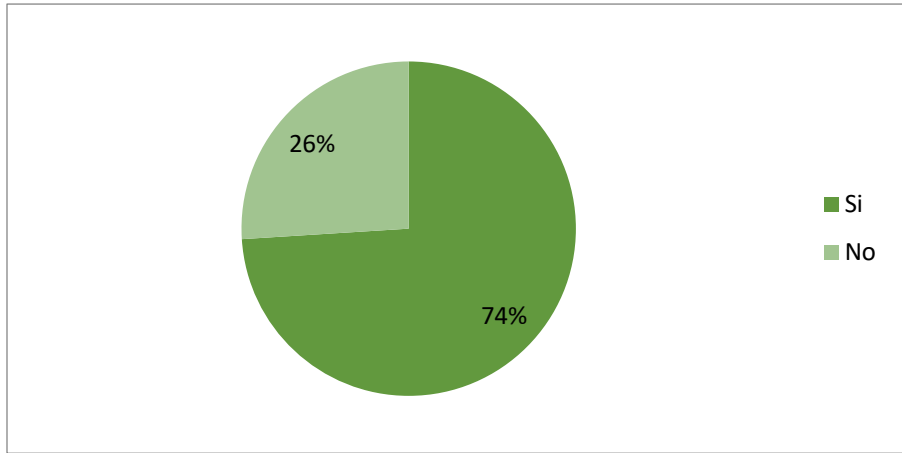
3. ¿Ha consumido alguna vez algún producto con estos nombres?



Ilus. 3

Según la pregunta, la población encuestada no ha degustado algún producto o los propios dulces, aparte no reconocieron las técnicas de elaboración.

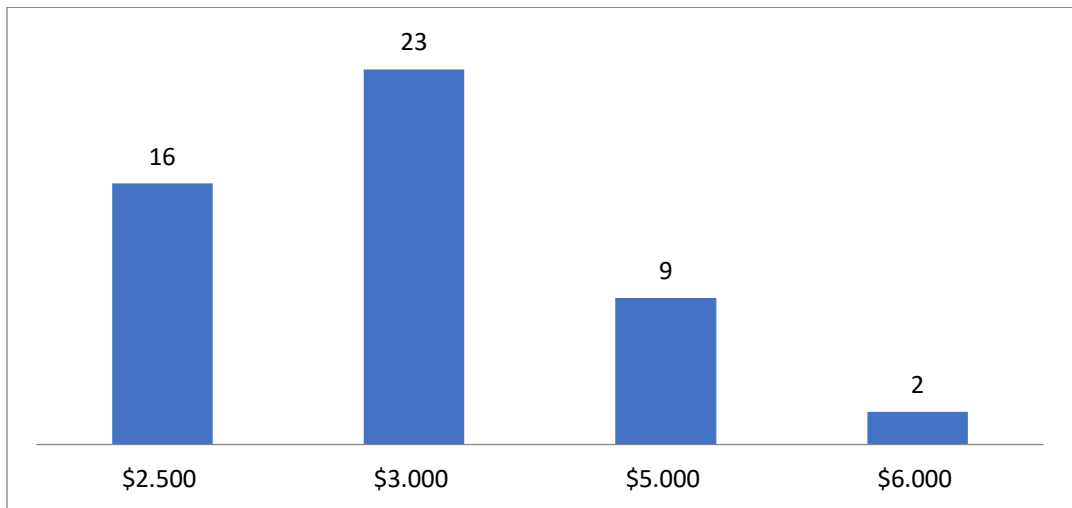
4. ¿Le gustaría que se integren los dos dulces para generar un postre?



Ilus. 4

La mayoría de la población les atrae la idea de integrar y generar nuevos productos a partir de los dos dulces, para así probar los dulces en distintas presentaciones, las cuales le es más fácil de reconocer.

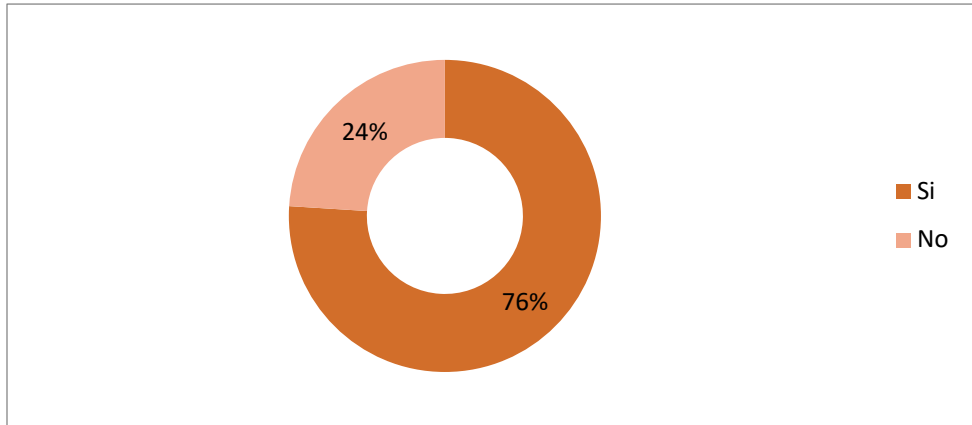
5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una torta personal o mousse o pan de mielmesabe y alfandoque?



Ilus. 5

Según la pregunta la mayoría de la población está dispuesta a pagar un precio razonable por los productos, ya que estos son nuevos para cada uno de ellos.

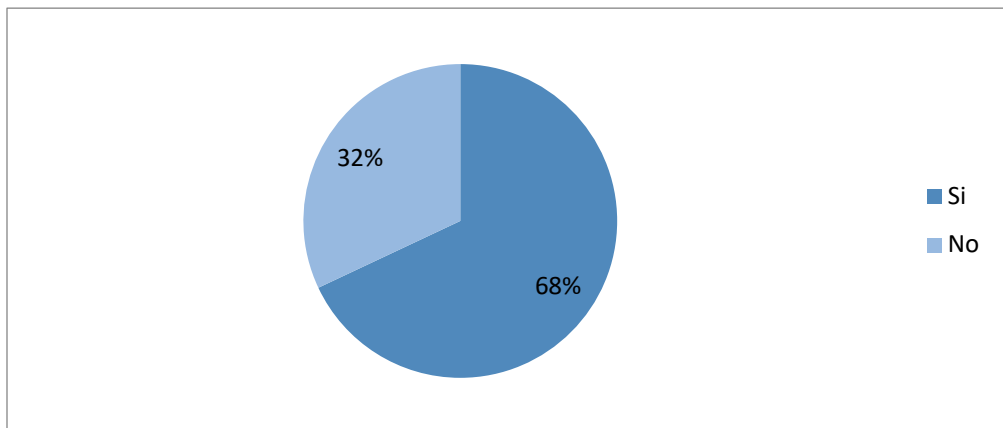
6. ¿Cree usted que los productos tendrán acogida?



Ilus. 6

Con respecto a la pregunta, para la población encuestada, los productos tendrían acogida ya que son sabores que no han probado y son nuevos para el gusto de cada uno.

7. ¿Para usted estos productos son innovadores?



Ilus.7

Se evidenció que a los encuestados les agradó la idea de cada uno de los productos y sabores eran nuevos y para ellos esto es innovador ya que en el mercado no se encuentran.

LABORATORIOS

Se realizaron laboratorios donde se analizó ingredientes necesarios para cada preparación, gramaje cantidades para las porciones, temperaturas, para así obtener los productos deseados, alcanzando como resultado las recetas estándar, las cuales generan el precio de elaboración y el precio de venta de cada producto.

Receta estándar nº 1

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO						
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:		cake de mielmesabe y alfandoque				
PESO				RECETA No		
PORCIO				# paz		1
PLATO PRINCIPAL						
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantidad Unitaria	Cantidad Total	Valor Unidad	Valor Total
	Harina de trigo	gr	60	60	\$ 1,350	\$ 81,00
	Mantequilla	gr	20	20	\$ 6,000	\$ 120,00
	Mielmesabe	gr	30	30	\$ 1,000	\$ 30,00
	Polvo de hornear	gr	2	2	\$ 4,000	\$ 8,00
	alfandoque	gr	5	5	\$ 3,000	\$ 15,00
	huevos	gr	235	235	\$ 7,00	\$ 1,645,00
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
Costo total de materia prima						\$ 1.899
Costo total de Materia Prima						\$ 1.899
Margen de error o variación en % (10% merma)						\$ 190
Costo total de la preparación						\$ 2.089
Costo de una porción						\$ 2.089
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 5.968
IVA o IPC					8%	\$ 477
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 6.446
Precio Carta						\$ 6.000
Precio Real Venta						\$ 5.523
% Real de Costo de Materia Prima						38%
IVA o IPC generado						\$ 480

Tabla 2 receta estándar postre nº 1



- Se realizó el gramaje de los elementos
- Se realizó la mielmesabe
- Se horneó
- Dio como resultado un bizcocho esponjoso, con el sabor adecuado al dulce aparte se añadió a la decoración mielmesabe y alfandoque.

Receta estándar N°2

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO						
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:			Mousse de mielmesabe			
PESO PORCIÓN				RECETA No		
				# pax		1
PLATO PRINCIPAL						
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantidad Unitaria	Cantidad Total	Valor Unidad	Valor Total
	gelatina sin sabor	gr	1	1	\$ 342.00	\$ 342
	mielmesabe	ml	25	25	\$ 66.60	\$ 1,665
	leche condensada	gr	20	20	\$ 10.00	\$ 200
	crema de leche	ml	20	20	\$ 12.00	\$ 240
	alfandoque	gr	10	10	\$ 200.00	\$ 2,000
						\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
Costo total de materia prima						\$ 4,447
Costo total de Materia Prima						\$ 4,447
Margen de error o variación en % (10% merma)						\$ 445
Costo total de la preparación						\$ 4,892
Costo de una porción						\$ 4,892
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 13,976
IVA o IPC					8%	\$ 1,118
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 15,094
Precio Carta						\$ 15,000
Precio Real Venta						\$ 13,882
% Real de Costo de Materia Prima						35%
IVA o IPC generado						\$ 1,200
PREPARACIÓN						
Foto						

Tabla 3 receta estándar N° 2

- Se mezclan todos los ingredientes
- Cuando estén mezclados se llevan a refrigerar
- Se obtuvo como resultado una mousse cremosa y ligera



Receta estándar 3


FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO						
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:			Pan relleno de mielmesabe			
PESO PORCIÓN				RECETA No		
				# pax	1	
Código	Ingrediente	Unidad Medida	Cantidad Unitaria	Cantidad Total	Valor Unidad	Valor Total
	Harina de trigo	gr	71	71	\$ 3,20	\$ 227
	Aceite	gr	12	12	\$ 5,00	\$ 60
	Azucar corriente	gr	8	8	\$ 4,00	\$ 32
	Levadura	gr	22	22	\$ 16,00	\$ 352
	Leche	ml	50	50	\$ 3,10	\$ 155
	Mielmesabe	un	50	50	\$ 2,00	\$ 100
	Sal	gr	7	7	\$ 1,10	\$ 8
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
				0		\$ 0
Costo total de materia prima						\$ 934
Costo total de Materia Prima						\$ 934
Margen de error o variación en % (10% merma)						\$ 93
Costo total de la preparación						\$ 1.027
Costo de una porción						\$ 1.027
% Costo materia prima establecida por gerencia						35%
Precio potencial de venta de una porción						\$ 2.935
IVA o IPC					8%	\$ 235
Precio potencial de venta con impuesto						\$ 3.170
Precio Carta						\$ 3.000
Precio Real Venta						\$ 2.765
% Real de Costo de Materia Prima						37%
IVA o IPC generado						\$ 240
PREPARACIÓN						
<i>Foto</i>			Procedimiento:			
			1. Tibiar la leche y luego agregarle la levadura y el azucar			
			2. Hacer un volvan con la harina y añadirle la sal y el aceite			
			3. Cuando la levadura se haya activado, agregarla a la mezcla de harina			
			4. realizar el proceso de amasado, y cuando la masa sea suave			
			5. dejarla reposar junto al calor			
			6. por ultimo realizar la forma del pan, y rellenar con la mielmesabe			
				6. untar con huevo batido y llevar al horno a 180° C durante 20 minutos.		

Tabla 4 Receta estándar N° 3





- Se realizó el gramaje de cada uno de los elementos a utilizar
- Se elaboraron y formaron cada uno de los panes

- Dando como resultado un pan de textura dura, pero con el relleno suave puesto que este es de mielmesabe

COSTOS

Se realizaron los costos de inversión, plan operativo, consumo de productos, ventas esperadas y P y G de la empresa donde se van a realizar los productos.

Inversion inicial

Activos Fijos	4.530.000
Batidora	1.600.000
Rodillo	40.000
Horno	2.400.000
Moldes	30.000
Menaje (ollas, cucharones, globo, mangas)	100.000
Balanza	90.000
Espatulas	20.000
caja registradora	250.000
Capital de trabajo y gastos preapertura	6.659.620
legalizacion de la empresa	500.000
pruebas de menu	300.000
materia prima	3.000.000
uniformes 2	240.000
diseño grafico (eventos, gama de productos)	544.000
gastos de personal	1.775.620
arriendo	300.000
Total inversión	11.189.620

Tabla 5 inversión inicial para la creación de empresa

	tipo 1			tipo 2			tipo 3			
Consumo	pan de mielmesabe	1	2400	Pan mielmesabe	1	2400	Mousse de alfandque y mielmesabe	1	12000	promedio consumo
	Cake de mielmesabe rellena (porcion)	1	4800	Mousse de alfandque y mielmesabe	1	12000				
	Mousse de alfandque y mielmesabe	1	12000							
	TOTAL		19.200	TOTAL		14.400	TOTAL		12.000	15.200

Tabla 6 consumo de los productos

	BÁSICO	Aux Transporte	HORAS NOCTURNAS		DOMINICALES		DOMINICALES NOCTURNOS		Total devengado	Parfiscales 54%	Total a pagar	Total Área
			Cant	Valor	Cant	Valor	Cant	Valor				
												\$ 2.519.440
auxiliar de cocina	\$ 737.000	\$ 81.000	\$ 818.000	\$ 441.720	\$ 1.259.720		
mesero	\$ 737.000	\$ 81.000	\$ 818.000	\$ 441.720	\$ 1.259.720		

Tabla 7 costos de personal para el establecimiento comercial

INGRESOS (sin IVA)			
	pesimista	medio	optimista
N° de días abierto	30	30	30
N° de clientes al día (hábil)	20	250	400
Ingreso promedio por persona	8000	8000	8000
Ingreso mensual aproximado	4.800.000	60.000.000	96.000.000
Ventas diarias	160.000	2.000.000	3.200.000

Tabla 8 Promedio esperados

INGRESOS	\$ 72.000.000
COSTO MATERIA PRIMA 35%	\$ 25.200.000
GASTOS	\$ 16.774.824
nómina	\$ 3.807.324
4 comisión empresa temporal	\$ 6.480.000
uniformes	\$ 52.500
Teléfono celular	\$ -
Contador	\$ 200.000
Arriendos	\$ 300.000
Seguros	\$ -
Publicidad	\$ 720.000
Papelería, insumos de papel	\$ 720.000
Implementos de aseo	\$ 360.000
Reparaciones y mantenimientos	\$ 360.000
Transporte, fletes, acarreos	\$ 150.000
Depreciación y amortizaciones	\$ -
Otros (Cámcomercio, etc)	\$ -
Impuestos (ICA)	\$ -
4 por mil	\$ -
Envases y empaques	\$ 3.600.000
Bajas de materia prima	\$ 25.000
RESULTADO EJERCICIO MENSUAL	\$ 30.025.176
Margen sobre venta	42%

Tabla 9 Costos de PyG operativo

CONCLUSIONES

- En base a esta investigación, se estableció la importancia de reconocer la cultura y valor histórico de los productos, generando nuevos productos los cuales ayudan a identidad cultural de las preparaciones.
- Para resaltar los dulces, se dio a conocer la historia y técnicas de elaboración durante el proceso de las encuestas, así las personas se interesaron más acerca de los productos y los procesos de elaboración
- Se analizó la historia de los ingredientes, a partir de ello se amplió la perspectiva acerca de los productos, generando importancia y apropiándose de las tradiciones culturales perdidas en el país.
- Se generó conciencia en cada una de las personas que degustaron, puesto que al probarlos se interesaron y se cuestionaron a cerca de los dulces, de las técnicas de elaboración y del lugar de origen de los mismos.
- Por medio de la investigación realizada se amplió más el conocimiento acerca de los métodos de elaboración, tradiciones y cultura gastronómica.

BIBLIOGRAFÍA

Afanador de Lozano, E. (2012). *Dulces, pasteles y postres* (pág. 75). Bogotá: editorial dosmil.

Agropecuaria, S. N. (1984). *Cultivos regionales: La caña de azúcar*. Buga: Sena.

Anónimo (2013). *La panela. El mundo*. Recuperado en agosto 19. Disponible en: http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/la_panela.php#.W3lxFCRKiM9

Bermúdez Escobar, I. C. (s.f.). *La Caña de azúcar*. Banrep cultural. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-92/la-cana-de-azucar-en-el-valle-del-cauca>

Figueroa Lorza, J. (1963). *Léxico de la caña de azúcar en Palmira y la cumbre: (Valle del Cauca, Colombia)*. Valle del Cauca: Imprenta patriótica.

Historia, I. C. (1992). *Geografía humana de Colombia. Región del Pacífico - Tomo IX. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.*

Machado Cartagena, A. (2014). *“Patrones” y campesinos: tierra, poder y violencia en el Valle del cauca (1960-2012)*. Bogotá: Centro Nacional de Memoria de Histórica.

Manotas, A. C. (1979). *La caña de azúcar*. Colombia: editorial andes.

Michel, C.-S. J. (2015). *Influencia de un tercer juego de cuchillas en la eficiencia del proceso de extracción de la sacarosa de la caña de azúcar*. Elsevier España, S.L.U.

Ordoñez Lugo, R. A. (2013). *Proceso agroindustrial de la producción de la panela. Bogotá D.C: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.*

Ordoñez-Díaz, M. M. (2017). *Evaluación de los impactos socioambientales asociados a la producción de panela en Santander (Colombia)*. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - Corpoica.

Restrepo, c. (2007). *Historia de la panela*. Obtenido de google academico: <http://www.panelamonitor.org/media/docrepo/document/files/historia-de-la-panela-colombiana-su-elaboracion-y-propiedades.pdf>

Ruge Ruge, I. A. (2017). *Diagnóstico tecnológico del uso de dispositivos programables en la industria boyacense. Caso de estudio: cadena agroindustrial de la panela*. Bogotá D.C: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

Soto, M. e. (2003). *Recetario de dulces y comidas típicas. Recetario dulce y comidas típicas* (pág. 23). Córdoba: ediciones gobernación de córdoba.