

UNIDAD EDUCATIVA

SANTA TERESITA 3 FE Y ALEGRÍA



PROYECTO DE INNOVACION

“Elaboración de mousse de totaí para ofrecer una alternativa deliciosa y saludable”

Para la obtención del Título de Técnico Medio
Otorgado por el Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia

ESTUDIANTES:	German Hilson Céspedes Fernández Yesenia Masaí Irahori
DIRECTORA:	Lic. Gladys Esmeralda Tangara Ancari
TUTOR:	Lic. Paola Rocío Pérez Montaña
MAESTRA DE BTH:	Lic. Georgina Flores Rengifo
AREA:	Gastronomía

Ascensión de Guarayos, junio de 2024

Santa Cruz-Bolivia

Agradecimiento

A Dios por darnos la capacidad física e intelectual para culminar con éxito una etapa más de nuestra vida, que requirió sacrificio, esfuerzo y entrega.

A nuestras familias por darnos el apoyo y respaldo para realizar este trabajo que presentamos satisfechos, al igual que nuestros padres,

Agradecemos a los diferentes profesores de la unidad educativa Santa Teresita por sus enseñanzas constructivas, en especial a la profesora del área, que nos ha apoyado incondicionalmente en todo el desarrollo del proyecto.

Dedicatoria

A Dios por permitirnos lograr este objetivo, por guiarnos e iluminar nuestro camino, por la sabiduría que nos regala, al igual que el conocimiento día a día.

A nuestros padres ya que gracias a ellos que siempre están apoyándonos con recursos financieros, como también nos han enseñado a desafiar los retos y a alcanzar nuestras metas.

A los maestros como símbolo de gratitud, respeto y admiración por la labor que realizan a diario, por compartir sus conocimientos con cada uno de

ÍNDICE

1. INTRODUCCION	10
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
2.1. Diagnóstico del contexto productivo	11
2.2. Identificación del problema	13
2.3. Formulación del problema:	14
2.3.1. Denominación del proyecto	15
2.4. Objetivos	15
2.4.1. Objetivo general	15
2.4.2. Objetivos específicos	15
2.5. Justificación	15
3. MARCO REFERENCIAL	16
3.1. Pastelería	16
3.2. Pastelería moderna	17
3.3. Tipos de postre	17
3.3.1. Tiramisú	17
3.3.2. Pavlovas	18
3.3.3. Mousse	18
3.3.3.1. Tipos de sabores de mousse	18
3.3.3.1.1. Mousse dulces	19
3.3.3.1.2. Mousse salados	19
3.3.3.2. Tipos de base	19
3.3.3.2.1. Galletas María trituradas	20
3.3.3.2.2. Bizcochuelo	20
3.3.3.2.3. Pasta de hojaldre	20
3.3.3.3. Tipos de topping	20

3.3.3.3.1. Frutas	20
3.3.3.3.2. Frutos secos	21
3.3.3.3.3. Crema chantilly	21
3.3.3.4. Materia prima para la elaboración del mousse.....	21
3.3.3.4.1. Crema de leche o nata	21
3.3.3.4.2. Leche condensada	21
3.3.3.4.3. Totaí	21
3.3.3.4.4. Galletas María trituradas	22
3.3.3.4.5. Margarina.....	22
3.4. Valor nutricional.....	22
4. DESARROLLO DE LA INNOVACIÓN	23
4.1. Diseño del producto.....	23
4.1.1. Característica del producto.....	23
4.1.2. Utilidad del producto	24
4.1.3. Calidad del producto	24
4.2. Planificación y organización	24
4.2.1. Cronograma de actividades	25
4.3. Recursos.....	29
4.3.1. Humanos.....	29
4.3.2. Materiales	30
4.3.3. Financieros.....	30
4.4. Calculo de costos.....	31
4.4.1. Costo de inversión.....	31
4.4.2. Costo de operación.....	31
4.4.3. Costo variables	32
4.4.4. Costos fijos	33

5. METODOLOGIA	34
5.1. Tipos de investigación.....	34
5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	35
6. RESULTADOS.....	35
6.1. Beneficios e impacto	37
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	37

BIBLIOGRAFÍA	
---------------------------	--

ANEXOS

I. Descripción geográfica de Guarayos.....	I
II. Instituciones públicas y privadas de Guarayos.....	II
III. Descripción cultural de la provincia Guarayos.....	III
IV. Actividades económicas de la provincia Guarayos.....	IV
V. Unidad Educativa Santa Teresita y salón de gastronomía.....	V
VI. Encuesta a la comunidad.....	VI
VII. Tabulacion de encuesta.....	VII
VIII. Pre defensa del proyecto.....	VIII
IX. Acta de validación de nuestro proyecto.....	IX

X. Practica del mousse de totaí
..... X

XI. Ventas del mousse de
totaí.....XI

Resumen ejecutivo

En Ascensión de Guarayos, junto a otro estudiante de gastronomía, se desarrolló un mousse de totaí, un postre que integra el sabor de esta fruta autóctona con técnicas de pastelería. Este proyecto tiene como objetivo central posicionar el totaí, una fruta con propiedades nutritivas y medicinales reconocidas, como el elemento fundamental de un postre saludable, accesible tanto para la comunidad local como para consumidores locales y nacionales. La textura suave y cremosa del mousse refleja la diversidad cultural de Guarayos y la herencia culinaria de la región.

La comunidad de Ascensión de Guarayos se caracteriza por su rica biodiversidad y una economía basada en la agricultura, ganadería y aprovechamiento de recursos naturales. Festividades locales como la Feria de la Piña y el Día de la Tradición Guaraya refuerzan sus tradiciones y constituyen una referencia para el desarrollo de este proyecto. Así, el mousse de totaí no solo busca deleitar al consumidor, sino también educar sobre la importancia de consumir ingredientes frescos y locales, en sintonía con las raíces culturales de la región.

Entre las ventajas competitivas de este proyecto destacan la disponibilidad de recursos y el valor cultural del totaí. Sin embargo, enfrenta desafíos relacionados con el desconocimiento en el mercado sobre los beneficios de esta fruta. Para abordar esta limitación, se desarrollaron estrategias de comunicación y difusión que permitirán posicionar el producto en el mercado local y nacional, contribuyendo al desarrollo económico y cultural de Guarayos.

Resumen ejecutivo en Guarayu

Ko Ascensión de Guarayos ve, opacatu oyemboe vae chivae yuv+reko mbaemoui rese, yaposa postre totai resendar, yasepia nia ko totai yande rekua pendarte.

Ko proyecto yaposa oiko yaikua vaera ab+yeitese ko totai yandeu, mda yande reko marai, saludable ei akoi yuv+reko karai chupe. Yaposase omboyekua yande reko gwarayub yanko vae.

Yande rekua Ascension de Gwarayos v+reko yepi viodiversidad ei akoi karai chupe omogana yireko yepi oporav+k+se cove caap+pe, inungar aki yepino ganadería, opacatuite anvue mbaeno.pieta feria karugwata, p+voisa tradición ei aki karai chupe yuv+reko, opakatu ko yaposase yande mborub+cha catuite.

Ko yayapose postre de totai yareko ventaja ei akoi karai chupe yuv+reko, yareko yande mbaite warepochi, yande cultura aveino, +v+rumo yande rekuave onvovendese yuv+reko

mdoyiroicuaiyete yuv+reko ko av+yevaeitese. Ayeveko yiroikua vaera yaposa estrategia ei akoi Karai chupe omboveu veu mi akoi yuv+reko, oyapo yuv+reko yiroikua vaera opakayuite. +gu+eiseco avuye katuitera mbae yande rekuave, gwarepochi oimera iyaveino yande reko gwarayu oso katura tedonde kot+.

Resumen ejecutivo en Ingles

In Ascensión de Guarayos, together with another gastronomy student, a totaí mousse was developed, a dessert that integrates the flavor of this native fruit with pastry techniques. This project's central objective is to position totaí, a fruit with recognized nutritional and medicinal properties, as the fundamental element of a healthy dessert, accessible to both the local community and local and national consumers. The smooth, creamy texture of the mousse reflects the cultural diversity of Guarayos and the culinary heritage of the region.

The community of Ascensión de Guarayos is characterized by its rich biodiversity and an economy based on agriculture, livestock and the use of natural resources. Local festivities such as the Pineapple Fair and Guarayos Tradition Day reinforce their traditions and constitute a reference for the development of this project. Thus, totaí mousse not only seeks to delight the consumer, but also educate about the importance of consuming fresh and local ingredients, in tune with the cultural roots of the region.

Among the competitive advantages of this project are the availability of resources and the cultural value of totaí. However, it faces challenges related to the lack of knowledge in the market about the benefits of this fruit. To address this limitation, communication and dissemination strategies were developed that will allow the product to be positioned in the local and national market, contributing to the economic and cultural development of Guarayos.

1. INTRODUCCION

En el municipio de Ascensión de Guarayos, un pueblo vibrante y lleno de tradiciones, nace un proyecto culinario que fusiona los sabores locales con la exquisitez de un postre internacional, el mousse de Totaí. Es un delicioso postre que busca deleitar los paladares de la comunidad.

La creatividad de dos estudiantes apasionados por la cocina, Germán Hilson Céspedes Fernández y Yesenia Masai Irahori, dio origen a este delicioso postre. Motivados por impulsar la cultura local y fascinados por el sabor único del totaí, una fruta nativa de la región, emprendieron en la búsqueda de una receta para fusionar los sabores de su tierra con la sofisticación de un postre internacional.

El mousse de totaí va más allá de ser un simple postre, sino también que invita a descubrir los sabores y tradiciones de Ascensión de Guarayos. La elaboración del mousse utiliza diferentes ingredientes con sabores dulce y neutros, promoviendo el consumo de productos regionales e industriales. Al incorporar el sabor del totaí en un postre internacional, buscando destacar la riqueza gastronómica de la región.

A través de la experiencia de asistir a las clases de gastronomía, nos sumergimos en el delicioso aroma a dulces y biscochos recién horneados, despertando nuestro deseo de probarlos. Los colores brillantes de los glaseados en los pasteles, con su agradable sabor, avivan el deseo de probar cada creación. En este ambiente inspirador es donde surge la idea de crear el mousse de totaí.

Además de surgir debilidades que limita su potencial como, la falta de conocimiento del consumidor sobre el mousse de totaí. Esta carencia puede generar dudas y desconfianza, por lo que es necesario implementar estrategias de comunicación que eduquen al público sobre sus características, beneficios y valor nutricional. Destacar las propiedades medicinales y el sabor excepcional del mousse de totaí ayudará a generar una percepción positiva y atractiva entre los consumidores.

Siendo uno de nuestros objetivos desarrollar una receta original y deliciosa del mousse de totaí que capture la esencia única de la fruta, elevándola a un postre irresistible y distintivo para ofrecer una nueva opción gastronómica que sea personalizada e innovadora, que cautive el paladar de los consumidores.

La importancia del proyecto innovador del postre mousse de totaí. Es una iniciativa que siembra las semillas del desarrollo cultural y económico de Ascensión de Guarayos. Al

promover el consumo de la fruta del totaí, rescatamos un tesoro culinario autóctono y lo posicionamos como protagonista de una exquisita creación gastronómica.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Diagnóstico del contexto productivo

El municipio de Ascensión de Guarayos, capital de la provincia Guarayos está situado a 300 kilómetros de la ciudad de Santa Cruz, limita al norte y oeste con el Departamento del Beni, al sur con el municipio del puente y al este con el municipio de Urubichá y la provincia Ñuflo de Chávez, con una altitud de 257 m.sn.m.

Cuenta con un clima tropical de sabana, donde el calor te acompaña durante gran parte del año. Las temperaturas promedio alcanzan un máximo de 33°C en septiembre y un mínimo de 24°C en junio, creando un ambiente cálido y acogedor. El municipio goza de servicios básicos esenciales como agua potable, alcantarillado, electricidad y gas domiciliario, Además de contar con una población de 36.070 habitantes y una extensión de 29.250 kilómetros.

Posee una riqueza natural, ríos y lagunas estos adornan su paisaje. En la flora tenemos variedades forestales: El ochoo, leche leche, cusi, mara, toborochi, etc. En la fauna tenemos animales silvestres: Anta, tatú, jochi, puerco tropero, mono, tucanes, taitetú, lagartos, capiguaras, parabas y otros animales. Entre áreas verdes el municipio cuenta con: la plaza principal, plazuelas y parques.

Entre las instituciones públicas y privadas de Ascensión de Guarayos podemos encontrar: Una Alcaldía Municipal, un cabildo indígena, un comando policial, un centro de salud, instituciones financieras, la COPNAG, servicio de agua potable, luz eléctrica y una gobernación.

Ascensión de Guarayos cuenta con la Escuela de Música donde enseñan a interpretar música con el violín, así como también el arte del dibujo y pintura. El día de la tradición Guaraya se festeja en octubre, la feria de la piña en diciembre, la feria del pescado en abril, el expo Guarayos en mayo, al igual que la Fexpo Guarayos realizada por los ganaderos. Además de realizarse actividades religiosas como: Todos Santos, Domingo de Ramos, Corpus Cristi, Semana Santa, Virgen de Urkupiña.

Entre sus lugares turísticos tenemos: El río Santa Victoria, El balneario "Itapemi", Santa María, El río Sapoco. En lo que respecta a la gastronomía Guaraya se tiene para degustar el masaco de plátano con maní, mbeyu que es un keke de maíz con plátano con pescado o carne del

monte, masaco de yuca con carne del monte, chocolate de maní, pescado asado en hoja de plátano, etc.

En el ámbito artesanal, los Guarayos destacan por su maestría en la fabricación de violines, instrumentos que acompañan sus ritmos y melodías ancestrales. La madera tallada con figuras antropomorfas decora sus hogares y refleja su visión del mundo. En el tejido de hoja de cusi y motacú, plasman su creatividad y destreza, elaborando panacúes, jasayes y urupe, bolsos y cestos que combinan belleza y funcionalidad.

La vestimenta tradicional de los Guarayos también refleja su identidad cultural. Las mujeres visten el tipoy, una falda larga y colorida pintada y bordada por ellas mismas, adornada con motivos geométricos y florales que narran historias y tradiciones. Los hombres, por su parte, llevan pantalón blanco y camisa de colores vivos, expresando su alegría y vitalidad.

Ascensión de Guarayos manifiesta diversas creencias religiosas. La Iglesia Católica Apostólica Franciscana ocupa un lugar preponderante con un 77% de la población, seguida por la fe evangélica con un 15% y los Sabatistas con un 8%. Esta diversidad religiosa refleja la tolerancia y el respeto mutuo que caracterizan a la comunidad.

Los valores que impregnan la vida cotidiana en Ascensión de Guarayos se basan en la fe, el respeto y la solidaridad. La fe se manifiesta en la participación activa en los actos religiosos y en la búsqueda de guía espiritual. El respeto se expresa en el saludo cordial a las personas, incluso a aquellas desconocidas, y en la consideración hacia los demás. La solidaridad se materializa en la ayuda mutua y el apoyo a quienes lo necesitan, especialmente en momentos difíciles.

La agricultura constituye el pilar fundamental de la economía en Ascensión de Guarayos. Sus principales cosechas son arroz, maíz, yuca, piña y plátano. La economía familiar es enriquecida por la cría de animales, principalmente aves de corral (gallina y pato) y ganado porcino (cerdos). Algunas familias poseen también ganado vacuno y caballar (vacas y caballos). Otras personas se dedican al comercio en tiendas, venta de productos artesanales, alimentos y otros.

La extracción de recursos madereros es uno de los principales ingresos económicos y la región, por la ocupación de grandes extensiones de manejos para la explotación de la madera, existiendo también una gran cantidad de aserraderos que brindan muchas fuentes de trabajos a los habitantes del lugar.

La Unidad Educativa Santa Teresita 3 “Fe y Alegría”. Inicio el 3 de febrero de 1956, en favor de la educación Guaraya. Fue fundada por la Hna. Bertolda Gotz, colaborada por la madre Dorotea Kauf. En su inicio las clases se pasaban en lo que ahora es el convento de las Hermanas Franciscanas de Austria. Actualmente está ubicada en el barrio Fe y Alegría, al lado del hospital municipal.

Este establecimiento cuenta con dos laboratorios, una sala de gastronomía, un aula de computación, dos salones de maestros, dos canchas poli funcionales. Está organizado por la junta escolar de padres de familia, un gobierno estudiantil, un plantel docente de 31 profesores, y un plantel administrativo conformado por una directora, dos secretarios, una portera y una cantidad de 587 estudiantes del nivel secundario.

En la infraestructura trabajan tres niveles de educación, educación inicial, educación de nivel primario comunitario vocacional a cargo de la Lic. Rogelia Abiyuna Yabandire y la educación secundaria productiva, a cargo la Lic. Gladys Esmeralda Tangara Ancari, esta cuenta con Bachillerato Técnico Humanístico que oferta cuatro carreras Técnicas: Gastronomía, Informática, Tallados y Agroecología.

2.2. Identificación del problema

Nuestro proyecto innovador del postre del mousse de totaí se presenta como una propuesta que busca fusionar el sabor local de Ascensión de Guarayos con la exquisitez de un postre internacional. Para garantizar su éxito y posicionamiento en el mercado local, es fundamental realizar un análisis profundo de la situación actual, identificando tanto las oportunidades como los desafíos que enfrenta el proyecto.

Para obtener una visión completa del panorama, se han empleado diversas técnicas de recolección de información que son: La entrevista semiestructurada, encuestas, observación directa y la información documental que fueron dirigidos a la comunidad en general. Posteriormente se analiza la información obtenida para realizar el análisis FODA.

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
➤ Disponibilidad de ingredientes frescos y de calidad debido a la rica biodiversidad de la región. ➤ Conocimiento tradicional transmitidos de generación	➤ El consumidor se encuentra dispuesto a probar nuevos productos. ➤ La fruta del totaí es silvestre y es fácil de encontrarla, ya que es abundante en Ascensión de Guarayos gracias a su suelo.

en generación, lo que garantiza la autenticidad de los platos típicos de ascensión de Guarayos. ➤ El totaí tiene propiedades medicinal y saludable para el consumo humano. ➤ Al ser una fruta que pasa desapercibidas por las personas, su sabor y beneficio es único.	➤ Poder desarrollar nuevas variedades con características única del totaí. ➤ Productos para la elaboración del mousse de totaí a bajos costos.
DEBILIDADES	AMENAZAS
➤ La poca información y conocimiento del producto por parte del consumidor. ➤ Pocas áreas de repostería donde se elabore y se valore las frutas autóctonas de la región. ➤ Existen pocas propuestas de innovación en el área de repostería. ➤ Reciente incursión en el mercado.	➤ Etapa de producción que perjudique el abastecimiento de nuestro producto. ➤ Cambio climático que afecte la producción y dañen los cultivos de la región. ➤ Cambios en las preferencias del consumidor. ➤ Efectos en la economía y del país.

2.3. Formulación del problema:

Después de haber realizado el análisis FODA como equipo pudimos encontrar diferentes fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la cual decidimos priorizar una debilidad que es **“Pocas áreas de repostería donde se elabore y se valore las frutas autóctonas de la región”**, que desde nuestro punto de vista es la que más destaca. Ya que puede ocasionar a que se limite la diversidad culinaria para las posibilidades de creación de nuevos postres y sabores únicos.

- **Pocas áreas de repostería donde se elabore y se valore las frutas autóctonas de la región.**

PLANTEAMIENTO

Dar a conocer el mousse implementando el sabor del totaí, una fruta autóctona del municipio ya que no se ha visto técnicas culinarias utilizadas con este producto, además de contar de tener un propósito saludable y medicinal.

2.3.1. Denominación del proyecto

Como equipo primeramente empleamos diversas técnicas, como la observación directa, entrevistas semiestructuradas, encuestas, revisión de información documental y foto reportajes para la recolección de la información requerida del contexto donde se desarrolla el proyecto de innovación, esta información recopilada a través de estas metodologías nos permitió realizar un análisis FODA, el cual fue fundamental para identificar y priorizar una debilidad a mejorar. Esto nos motivó a enfocar nuestros esfuerzos en desarrollar un título al proyecto de innovación denominado, **“Elaboración de mousse de totaí para ofrecer una alternativa deliciosa y saludable”**.

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo general

Desarrollar y lanzar al mercado un postre de mousse de totaí que combine ingredientes nutritivos y naturales de la región de Ascensión de Guarayos, garantizando un producto delicioso y saludable.

2.4.2. Objetivos específicos

- Producir postres deliciosos y saludables para el consumo de la población.
- Satisfacer el gusto a nuestros consumidores presentando un producto exquisito y de buena calidad.
- Aplicar nuevos ingredientes con frutas de la región en la elaboración de nuestro producto.

2.5. Justificación

Dentro de la base legal que amparan nuestro proyecto innovador tenemos a la ley de educación 070 que garantiza el acceso a la educación para las personas en Bolivia. Además de estar amparada por los lineamientos del Bachillerato Técnico Humanístico que tiene un plan de estudios que combina formación técnica con componentes humanísticos. Esto implica

que los estudiantes no solo adquieren habilidades técnicas específicas, sino que también reciben una formación integral que incluye aspectos humanísticos, sociales y científicos.

Además de la Resolución Ministerial N° 818/2014 del 20 de octubre de 2014, la implementación del Bachillerato Técnico Humanístico (BTH) en Bolivia nos manifiesta que, debe llevarse a cabo de manera progresiva en todas las unidades educativas de educación regular, en el marco del modelo socio comunitario. Esto implica que se busca integrar la formación técnica con un enfoque humanístico y comunitario, preparando a los estudiantes para contribuir al desarrollo social y económico de sus comunidades.

El presente proyecto nos brinda una aproximación a la cultura gastronómica empleando esta fruta silvestre como insumo principal y clave al ser elaborada como un postre, así también entender como la gastronomía permite el desarrollo de habilidades necesarias para contribuir a la sociedad, lo cultural y ambiental. Este proyecto beneficia a los productores ya que nos proveen los ingredientes, a las reposterías para implementar en su negocio un producto más a su carta como también a las personas que consumen este tipo de producto de la repostería.

Como estudiantes se decidió realizar este proyecto ya que se percibió que es posible implementar esta fruta silvestre en el área de repostería, con el beneficio de promover innovación y variedad de sabores diferentes a los que conocemos, además de ser factible ya que esta fruta se puede obtener libremente. Así como estudiantes del área de gastronomía contamos con los conocimientos de la calidad de insumos que se debe usar y la técnica de la elaboración, manipulación y cocción de un postre.

Este proyecto fue diseñado en base a los conocimientos que se obtuvo en el área de gastronomía, en especial en el área de repostería, siendo muy beneficioso para crecer como profesionales en el futuro, para la superación como personas emprendedoras e innovadoras. Adquiriendo conocimientos y experiencias como jóvenes en el ámbito laboral y de esta manera ayudar en el flujo comercial de la comunidad.

3. MARCO REFERENCIAL

3.1. Pastelería

La pastelería es una rama de la gastronomía que estudia las técnicas avanzadas y métodos de preparación de postres, pasteles y masas en general, como también están las decoraciones y diseños en sus tortas lo cual llega a atraer a personas muy detallistas.

Para llevar a cabo las distintas elaboraciones de pastelería y repostería es importante conocer las propiedades y las características de la materia prima que intervienen en los procesos algunas solo tiene la función de aportar color aroma y sabor, pero otras desarrollan procesos químicos y biológicos que influyen notablemente en el resultado (Valeria Alfaro Parodi, 2021)

3.2. Pastelería moderna

Actualmente la pastelería moderna se roba las miradas de miles de aficionados que quedan asombrados con las nuevas técnicas que año a año revolucionan la disciplina. Gracias a esto la pastelería se ha abierto un espacio a un lado de la cocina caliente por eso a continuación se abordarán temas donde se descubrirá más sobre esta antigua y noble profesión.

La pastelería moderna se caracteriza por su enfoque en técnicas innovadoras, presentaciones artísticas y el uso de ingredientes y combinaciones inusuales. Se basa en la experimentación y en la deconstrucción de postres tradicionales, a menudo incorporando influencias de la alta gastronomía y técnicas como la esterificación o el uso de espumas. La estética es fundamental, con postres que no solo son deliciosos sino también visualmente impactantes. (Pérez-Porto y Merino, 2013)

3.3. Tipos de postre

Los postres son como el toque final de una comida, el detalle que puede transformar una comida ordinaria en una experiencia memorable. Son momentos de placer y creatividad, donde “se mezclan sabores y texturas para ofrecer algo que va más allá de la simple nutrición” (Karina Vargas, 2021). Los postres también pueden ser un reflejo cultural, mostrando la tradición y la innovación.

3.3.1. Tiramisú

Un tiramisú se compone siempre de un ingrediente sólido humedecido en café. El tiramisú es un postre italiano tradicional que se caracteriza por su textura cremosa y su sabor agridulce de café y cacao. Su nombre, que se traduce como "levántame" o "aníname" en italiano, refleja la influencia energizante del café en el postre.

El Tiramisú (del italiano "tirami su") procede del dialecto Treviso, una variante del italiano de la ciudad de Venecia, su significado ha sido interpretado y/o traducido como “recógeme”. “Levántame” y “Tráeme. Es un postre frío y sin hornear que combina capas de bizcochos de soletilla (ladyfingers) empapados en café expreso con una mezcla

cremosa de queso mascarpone, yemas de huevo y azúcar. Las claras de huevo batidas a punto de nieve se incorporan a la mezcla de mascarpone para proporcionar una textura ligera y aireada. El tiramisú se termina con una capa de cacao en polvo espolvoreado por encima. (Cucchiaio d'Argento, s/f, 266).

3.3.2. Pavlovas

Un postre delicado y presentable, por su textura crujiente en el exterior y suave en el interior. Se elaboran principalmente con merengue, que se hornea a baja temperatura para lograr su estructura ligera. Tradicionalmente se decoran con frutas frescas.

Las pavlovas son un postre distintivo que destaca por su combinación única de texturas. El merengue que las compone tiene una corteza crujiente que se forma durante un horneado prolongado a baja temperatura, mientras que el interior permanece suave y aireado. Este contraste de texturas es fundamental para la experiencia gustativa. Se suelen servir adornadas con una capa de crema batida, que proporciona una textura rica y suave, y se decoran con una variedad de frutas frescas, como bayas, kiwi o mango. Este postre, con su presentación elegante y su sabor equilibrado, se ha convertido en una opción popular para celebraciones y eventos especiales. (Griffiths, Ellie, 2016).

3.3.3. Mousse

Su propiedad más sobresaliente está en su textura. “Mousse” significa “espuma” en francés, de ahí su nombre y esa relación con la sensación espumosa que se siente al comerlo. Es decir, debe ser suave y blando, pero con una textura aireada, como unas burbujitas.

Consiste en una crema suave y espumosa, que se sirve sola o se utiliza para rellenar tartas dulces. Este postre se puede elaborar con chocolate blanco o negro, dependiendo el resultado final de la calidad del chocolate empleado. Sus principales ingredientes son huevo, azúcar, chocolate, mantequilla o nata. Para lograrlo, un punto para tener en cuenta es la importancia de batir muy bien las claras de huevo, hasta que queden al punto de nieve. Esto significa que parecen una crema espesa y blanca. (Eroski Consumer, 2009).

3.3.3.1. Tipos de sabores de mousse

La forma de clasificar este postre francés es hablar de sus dos grandes sabores los dulces y salados. Además es “un postre versátil que puede adoptar una amplia variedad de sabores,

tanto dulces como salados” (Roldon, 2021). Esta característica hace que el mousse tenga sabores deliciosos.

3.3.3.1.1. Mousse dulces

Un postre ligero y esponjoso que se elabora a partir de ingredientes dulces, el mousse es típicamente dulce debido a su elaboración y los ingredientes que se utilizan en su preparación a partir de la pulpa de fruta y la crema batida que se combina con azúcar

Un mousse dulce es un postre caracterizado por su ligereza y textura esponjosa, que lo convierte en una opción sofisticada y agradable para el paladar. La preparación del mousse dulce implica la utilización de ingredientes dulces, y su base fundamental suele ser la crema batida, que es esencial para lograr su característica textura aireada. La crema batida se obtiene a partir de nata o crema de leche que se bate hasta alcanzar un punto en el que se vuelve ligera y con cuerpo, lo que ayuda a incorporar aire en la mezcla. (Roldon, 2021).

3.3.3.1.2. Mousse salados

El mousse salado puede presentar una amplia gama de sabores, desde los más suaves y delicados hasta los más intensos y robustos, dependiendo de los ingredientes utilizados, ya sea mariscos, salmones, y otros tipos de carnes como también están los vegetales como las espinacas, champiñones, pimienta, entre otros.

Un mousse salado es un tipo de preparación culinaria que emplea la misma técnica básica que se utiliza en la elaboración de mousses dulces, pero con una variedad de ingredientes salados en lugar de los tradicionales sabores dulces. Se emplean ingredientes como quesos cremosos (por ejemplo, queso crema, queso ricotta, o queso azul), patés, foie gras, mariscos (como camarones o salmón ahumado), o una variedad de vegetales (como espinacas, champiñones o pimientos). Estos ingredientes se combinan y se procesan para crear una mezcla suave y homogénea que luego se incorpora aire para lograr la textura deseada. (Recetas Nestlé, 2022).

3.3.3.2. Tipos de base

Cada base aporta sus propias características únicas y, al combinarlas, se pueden lograr resultados innovadores y deliciosos. Por lo cual “las bases son los cimientos sobre los que se construyen y elaboran una variedad de postres y dulces” (María José, 2012), dando varias

categorías de bases, cada una con características y aplicaciones únicas, que pueden ser combinadas y adaptadas para crear una variedad de postres dulces.

3.3.3.2.1. Galletas María trituradas

La base de galleta María trituradas es una técnica esencial que hay en la repostería de postres fríos. Además “Las galletas María son un ingrediente muy común en la preparación de pasteles y todo tipo de repostería” (Àngels, 2017), es un componente esencial con una textura crujiente.

3.3.3.2.2. Bizcochuelo

Esta base es una de las más versátiles en la repostería, especialmente en la elaboración de postres fríos se diferencia de otros bizcochuelos por no llevar levadura en su preparación, es una receta clásica de bizcocho esponjoso. La diferencia de este bizcochuelo es de que “no contiene levadura, lo que la hace ideal para absorber líquidos y mantener su estructura” (Rose Levy Beranbaum, 2014) sin volverse densa.

3.3.3.2.3. Pasta de hojaldre

El hojaldre es una masa de pastelería que se caracteriza por su apariencia crujiente, formada por múltiples capas delgadas. Donde “ofrece resultados impresionantes en una variedad de postres y bocados salados” (Rose Levy Beranbaum, 2014) lo hace ideal para crear delicias visuales y sabrosas.

3.3.3.3. Tipos de topping

Los toppings juegan un papel fundamental en la creación de experiencias memorables y apreciadas. Es utilizado como “un ingrediente, complemento o decoración que se añade a un alimento o bebida para mejorar su sabor, textura, apariencia o valor nutricional” (Irene Valenzuela, 2019) pueden variar según el tipo de plato y se aplican en preparaciones dulces y saladas.

3.3.3.3.1. Frutas

Los toppings de frutas no solo añaden sabor y color, sino que también aportan nutrientes esenciales. Lo cual “no solo realzan la presentación de los alimentos, sino que también aportan beneficios nutricionales adicionales” (Cocina Maracucha, 2023), para enriquecer cualquier plato.

3.3.3.3.2. Frutos secos

Los frutos secos son una categoría de alimentos deshidratados están caracterizados por su alto contenido de grasas saludables, proteínas, y nutrientes esenciales. Por otra parte, “Un fruto seco es aquel cuya composición natural, contiene menos de un 50 por ciento de agua, están rodeados por lo general de una cáscara dura” (Alan Davidson, 2014), estas propiedades los hacen una opción popular para quienes buscan mejorar su dieta y dar una visualización decorativa en un producto comestible.

3.3.3.3.3. Crema chantilly

Es una crema batida que se elabora con nata líquida y azúcar. Otro punto es que “aunque muchos creen que la crema batida es lo mismo que chantilly, la realidad es que no. Como veremos, ambas tienen características diferentes” (Artacho, A. 2007) hoy en día se ha convertido en un elemento esencial en la repostería y pastelería mundial.

3.3.3.4. Materia prima para la elaboración del mousse

3.3.3.4.1. Crema de leche o nata

La crema de leche ha sido un componente esencial en la cocina durante varios años. Así mismo “se describe como un producto lácteo con un alto contenido de grasa. Esta grasa es lo que proporciona la textura rica y cremosa de la crema” (Wikipedia, 2024) su sabor es más suave y más rico a los platos y postres.

3.3.3.4.2. Leche condensada

La leche condensada es un producto lácteo concentrado y azucarado, resultando en un producto espeso y dulce. Es decir que “es leche a la que se le ha eliminado una parte significativa de su contenido de agua y se le ha añadido azúcar” (Productos salud, 2019), es un ingrediente popular en postres, dulces, y preparaciones culinarias.

3.3.3.4.3. Totai

El totai es un fruto exótico que no es muy común de verlo en otros lugares, es nativo de las regiones tropicales y subtropicales. Así mismo “pertenece a la familia de los tamarindos, conocidos científicamente como *Tamarindus indica*” (Carlos Montemayor, 2007), es una fruta muy carnosa que cuenta también con beneficios medicinal.

3.3.3.4.4. Galletas María trituradas

La base de galleta María trituradas es una técnica esencial que hay en la repostería de postres fríos. Además “Las galletas María son un ingrediente muy común en la preparación de pasteles y todo tipo de repostería” (Àngels, 2017), es un componente esencial con una textura crujiente.

3.3.3.4.5. Margarina

La margarina es la más preferible porque es una grasa vegetal o animal procesada diseñada para imitar la mantequilla podemos usar en la panadería y repostería, se someten a un proceso de hidrogenación para lograr una textura similar a la de la mantequilla, aporta un sabor cremoso y delicado a cualquier postre.

Las margarinas son grasas semisólidas con aspecto similar a la mantequilla, pero más untuosas. Se obtienen mediante procedimientos industriales a partir de grasas insaturadas de origen vegetal (margarina 100% vegetal) o bien a partir de grasas de origen animal y vegetal mezcladas (margarinas mixtas). Las margarinas 100% vegetales, se obtienen a partir de grasas con un elevado porcentaje de ácido linoleico (un ácido graso esencial para nuestro organismo), una parte del cual debe ser saturado con hidrógeno, lo que hace que se originen sea más estable, “grasas hidrogenadas» y de «configuración trans” (Moreiras y col., 2007)

3.4. Valor nutricional

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	240,31 kcal (1005,98 kJ)	120,49_kcal (504,37_kJ)
Proteínas	4gr	2gr
Grasas totales	12,27gr	6,135gr
Grasas saturadas	5,09gr	2,545gr
Grasas trans	0gr	0gr
Hidratos de carbono disponibles	28,47gr	14,235gr
Azúcares	14,52gr	7,26gr
Fibra dietética	1,53gr	0,765gr

Sodio	26,49mg	13,245mg
Contenido energético		
Envase	312,4 __kcal (1307,8_kJ)	
Contenido Neto 130gr		

La pulpa de totaí, a pesar de ser un ingrediente en pequeña cantidad en comparación con los demás, aporta algunos nutrientes beneficiosos. Es una buena fuente de fibra dietética, lo que puede ayudar a promover la salud digestiva y mantener los niveles de azúcar en sangre estables. Además, contiene cantidades apreciables de vitaminas y minerales, como vitamina C, y potasio.

4. DESARROLLO DE LA INNOVACIÓN

4.1. Diseño del producto

Nuestro producto, el mousse de totaí, es un postre innovador que fusiona en la tradición local de Ascensión de Guarayos con la sofisticación de la repostería internacional, hecho con totaí, una fruta autóctona poco explotada en la gastronomía moderna, este mousse ofrece una experiencia gastronómica única y saludable.

Este postre cremoso y aireado está dirigido a personas de todas las edades en la comunidad y sus alrededores, especialmente a quienes valoran los productos locales y buscan sabores nuevos y auténticos. Satisface la necesidad de disfrutar un postre delicioso y nutritivo, posicionándose como una alternativa fresca en el mercado. Lo que diferencia a nuestro producto es su combinación innovadora de sabores y texturas: la cremosidad del mousse de totaí se equilibra con el crujiente de las galletas María, creando una experiencia sensorial única que destaca en el ámbito local.

4.1.1. Característica del producto

El mousse de totaí se destaca por su textura suave, cremosa y aireada. La textura única de nuestro producto es el resultado de un cuidadoso proceso de elaboración, creando una espuma fina y delicada que envuelve el paladar.

El producto está elaborado con una fruta natural y fácil de obtener su pulpa, cada porción cuenta con 80 gramos de totaí combinado con el dulce de leche, que es el ingrediente clave para su sabor y como toque crujiente tiene 25 gramos de galletas María trituradas, untado con margarina derretida

4.1.2. Utilidad del producto

El mousse de totaí es un postre diseñado para ofrecer una alternativa deliciosa y saludable a la repostería tradicional, combinando ingredientes locales y nutritivos, siendo así su principal función, proporcionar una experiencia gastronómica que resalte el sabor único del totaí, una fruta autóctona de Ascensión de Guarayos, que no ha sido ampliamente utilizada en técnicas culinarias. Además, este mousse no solo satisface el deseo de un postre exquisito, sino que también aporta beneficios saludables y medicinales, dado el valor nutritivo de sus ingredientes.

La ventaja del mousse de totaí, radica en su capacidad para diferenciarse de otros postres disponibles en el mercado local, su textura suave, cremosa y aireada, lograda a través de un proceso de elaboración cuidadoso, ofrece una experiencia sensorial superior, a diferencia de otros productos. Se distingue por la fusión de sabores autóctonos con técnicas de repostería internacional, y por su enfoque en la salud, al utilizar ingredientes naturales y evitar aditivos artificiales. Esto lo convierte en una opción única y atractiva para quienes buscan algo nuevo, nutritivo y delicioso.

4.1.3. Calidad del producto

Nuestro mousse de totaí se distingue por la calidad que ofrecemos, fusionando cuidadosamente la tradición local con técnicas culinarias internacionales, su durabilidad es garantizada gracias al uso de ingredientes frescos y naturales, como el totaí, que no solo aporta un sabor característico, sino que también es fácil de obtener y mantener en óptimas condiciones, es decir es un postre ideal tanto para el consumo diario como para ocasiones especiales, ofreciendo una experiencia sensorial resaltando su textura y sabor

El mousse se destaca por su confiabilidad y facilidad de consumo, ofreciendo porciones equilibradas en nutrientes y sabores. Con un enfoque en la salud gracias al totaí, el postre se presenta en recipientes individuales, con una base crujiente de galletas María y una capa decorativa de crema chantilly. Esta combinación no solo lo hace delicioso, sino también visualmente atractivo y asegurando la satisfacción del cliente, y convirtiéndolo en una opción irresistible en el mercado local.

4.2. Planificación y organización

Para lanzar al mercado el mousse de totaí que combine tradición local y sofisticación internacional, es crucial planificar y organizar meticulosamente cada actividad del proyecto. La planificación garantiza que todas las etapas, desde la recolección de información hasta la

implementación de técnicas culinarias innovadoras, estén alineadas con los objetivos específicos. Organizar las actividades permite identificar oportunidades y enfrentar desafíos de manera efectiva, asegurando un proceso coherente y estructurado que maximice las probabilidades de éxito y favorezca el posicionamiento del producto en el mercado local.

4.2.1. Cronograma de actividades

[illegible]

[illegible]

[illegible]

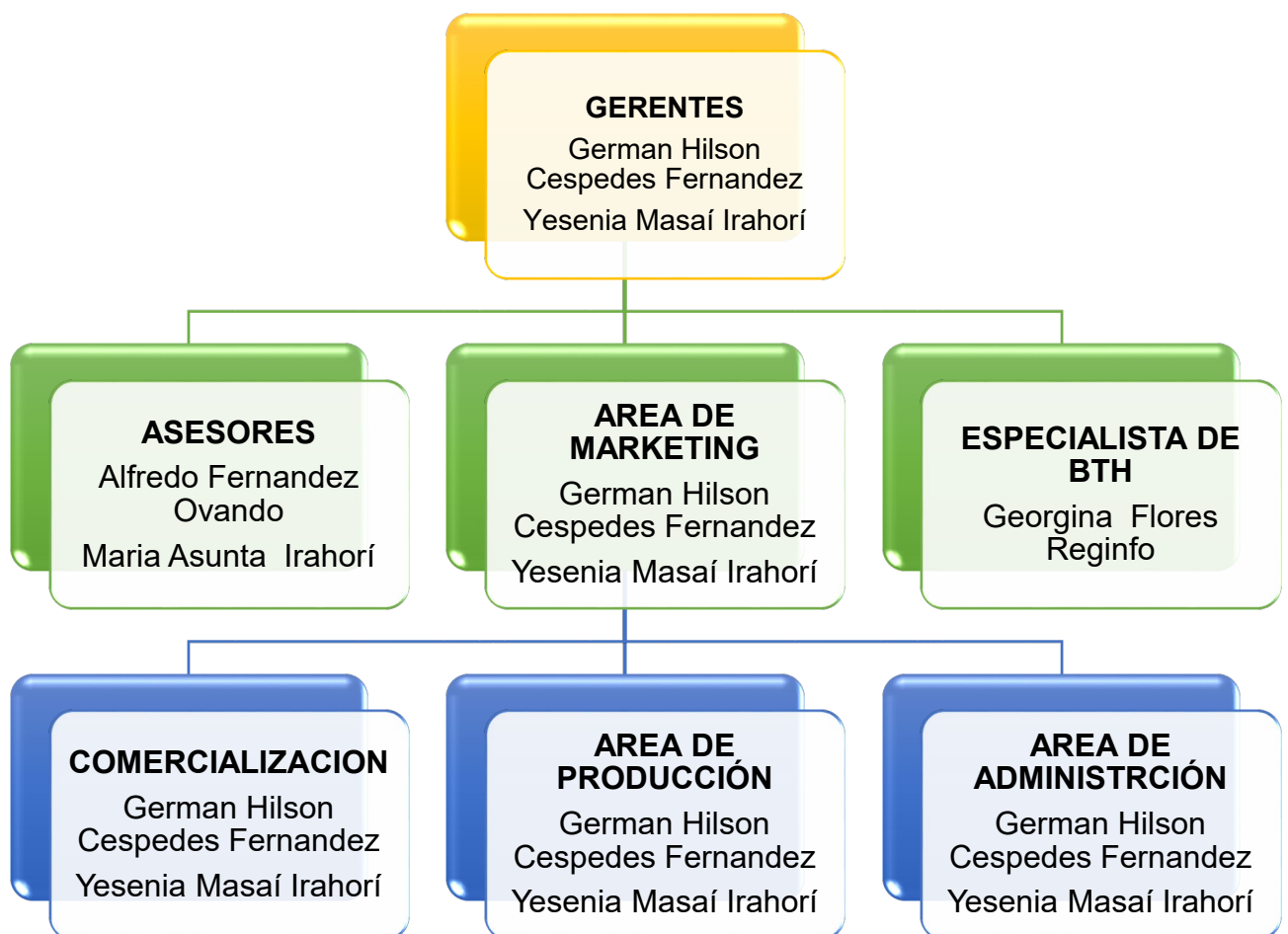
[illegible]

4.3. Recursos

Para llevar a cabo el proyecto del mousse de totaí y cumplir con la planificación estimada. Los recursos humanos son fundamentales, incluyendo personal capacitado en la preparación del mousse, así como en la recolección y procesamiento de la fruta totaí, asegurando que la calidad se mantenga constante en cada envase, se necesita una infraestructura adecuada, con equipos de cocina adecuados para la elaboración del mousse, almacenamiento de ingredientes frescos, y recipientes individuales para la presentación del producto final.

También son necesarios recursos financieros para la adquisición de materia prima como el totaí, galletas María, leche condensada, crema de leche, y otros ingredientes clave, así como para la inversión en marketing y distribución que permita posicionar el producto en el mercado local. Estos recursos son cruciales para garantizar el éxito del proyecto y su sostenibilidad a largo plazo.

4.3.1. Humanos



4.3.2. Materiales

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Materia prima	Pulpa de Totaí	500 gramos
	Margarina	250 gramos
	Crema de leche	1 litro
	Galleta María	360 gramos
	Leche condensada	400 gramos
	Agua	1 litro
Electrodoméstico	Licadora eléctrica	1 unidad
	Batidora eléctrica	1 unidad
	Refrigerador	1 unidad
Materiales	Cuchillo	1 unidad
	Envases	30 unidades
	Recipientes de aluminio hondo	2 unidades
Energía	Energía eléctrica	1 kwh

4.3.3. Financieros

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (BS)	COSTO TOTAL (BS)
Materia prima	Pulpa de Totaí	500 gramos	15	7,5
	Margarina	250 gramos	18	4,5
	Crema de leche	1 litros	32	32
	Galleta María	360 gramos	2,5	10
	Leche condensada	400 gramos	12	12
	Agua	1 litro	3	3
Electrodoméstico	Licadora eléctrica	1 unidad	350	350
	Batidora eléctrica	1 unidad	250	250
	Refrigerador	1 unidad	1.000	1.000
	Cucharillas	30 unidades	0,3	9

Materiales	Envases para el mousse	30 unidades	0,6	18
	Recipientes de aluminio hondo	2 unidades	10	20
Energía	Energía eléctrica	1 kWh	0.50	0.50
TOTAL				1,716

4.4. Calculo de costos

En la siguiente tabla se detallarán los costos de inversión, operación, variables y fijos para la elaboración del mousse de totaí, que abarcan materia prima, insumos, envases y etiquetas. Estos costos son clave para establecer el precio de venta y compra y evaluar la cantidad económica del proyecto y una adecuada planificación financiera.

4.4.1. Costo de inversión

HERRAMIENTAS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL (BS)
Licadora electrica	1	350	350
Batidora eléctrica	1	250	250
Refrigerador	1	1.000	1.000
Miserable	1	15	15
Recipiente de aluminio hondo	2	10	20
Embaces para el mousse	30	0,6	18
Cucharillas	30	0,3	9
TOTAL			1.662

4.4.2. Costo de operación

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL (BS)
Materia		Prima o insumos	
Crema de leche	250 ml	20	5
Leche condensada	200 ml	12	2.4
Margarina	35 gramos	18	0.63
Galletas María	90 gramos	2,5	2,5

Pulpa de totaí	100 gramos	15	1,5
TOTAL		67,5	12
Materiales			
Envases	8	0,6	4,8
Cucharillas	8	0,3	2,4
TOTAL		0,9	7,2
Servicios Básicos			
Servicio de agua	1litro	3	3
Servicio de energía	1 kWh	0,5	0,5
TOTAL		3,5	3,5
TOTAL, CAPITAL DE OPERACIÓN			22,7

4.4.3. Costo variables

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Envases	24 unidades	0,6	14,4
Crema de leche	500 mililitros	20	20
Agua	1 litros	3	3
Margarina	90 gramos	18	1
Galletas Maria	140 gramos	2,5	5
Pulpa Totaí	300 gramos	15	4,5
Leche condensada	400 gramos	12	12
TOTAL, costos variables (Bs)			59,9

A continuación, se calcula el sueldo por hora trabajada que está en base al salario mínimo nacional de Bs. 2500 y las horas de trabajo de 29 días de 8 horas:

$$\text{Sueldo por hora en (Bs)} = \frac{2500}{232} = 10,78$$

Además, el tiempo para producir 24 unidades de mousse de totaí es de: 2 horas.

En seguida, calculemos los salarios necesarios para el personal de servicio, según cantidad personal, sueldo por hora y total horas para la producción.

PERSONAL

PUESTO O CARGO	CANTIDAD	SUELDO POR HORA (Bs)	TOTAL HORAS PRODUCCIÓN	COSTO TOTAL (Bs)
Ayudante deCocina	1	10.78	2	21.56
			TOTAL, personal (Bs)	21.56

4.4.4. Costos fijos

DETALLES	CANTIDAD	COSTO MENSUAL (Bs)
Servicio de electricidad	1	50
Servicio de agua	1	50
Servicio de internet	1	25
TOTAL, costos fijos (Bs)		125

DEPRECIACION

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	VIDA UTIL (Años)	COSTO MENSUAL (Bs)
Refrigerator	1	1000	4	20
Batidora	1	250	3	7
Licuadaora	1	350	3	10
			TOTAL, depreciación (Bs)	37

COSTO UNITARIO

Cantidad total a producir	24,00
TOTAL, costos variables (Bs)	59.9
TOTAL, personal (Bs)	21.56
Costo Unitario variable (Bs)	3.39
TOTAL, costos fijos (Bs)	125
TOTAL, depreciación (Bs)	37
Costo Unitario fijo (Bs)	6.75

Costo Unitario (Bs)
10

PRECIO DE VENTA

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
10	20	12	2

$$\text{Precio de venta} = 10 \times \frac{20}{100} = .2 \text{ bs} = 12 \text{ bs}$$

Lo que significa que cada mousse de totaí se venderá en Bs. 12 lo cual arrojará una ganancia de Bs. 2 por cada mousse de totaí.

5. METODOLOGIA

5.1. Tipos de investigación

Investigación cualitativa: Para esta investigación se utilizó este método de observación, porque es una pieza clave en cualquier proceso de investigación, ya que permite al investigador recopilar la mayor cantidad de datos posible. Mucho de conocimiento científico acumulado se ha obtenido a través de la observación. Por otra parte, con respecto a la observación científica (Díaz, 2010, 7) menciona que la observación: “Implica observar con un

objetivo claro, definido y preciso: el investigador sabe exactamente qué desea observar y por qué, lo que significa que debe planificar la observación meticulosamente”

Investigación Cuantitativa: Este enfoque nos permite medir de manera precisa y objetiva las variables involucradas en el estudio, al utilizar herramientas estadísticas, se pueden analizar grandes volúmenes de datos, lo que facilita la identificación de patrones, tendencias y relaciones entre variables. Además, ofrece resultados que son replicables y generalizables a una población más amplia, proporcionando una base sólida para la toma de decisiones informadas y para la elaboración de conclusiones basadas en evidencia empírica. Es especialmente útil cuando se busca obtener datos concretos que puedan ser comparados y analizados de manera rigurosa.

Descriptiva: Esta investigación tiene como propósito describir las propiedades fundamentales del objeto de estudio, identificando sus características y propiedades relevantes. Se utilizará la investigación descriptiva para recopilar información detallada sobre el segmento de mercado objetivo y las características del producto

5.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la recolección de datos, las técnicas utilizadas fueron:

La observación es una técnica de recolección de datos. Al aplicarla permitió conocer la realidad y definir previamente los datos más importantes que se recogieron por tener relación directa con el problema de investigación. Dicha técnica se aplicó al iniciar el desarrollo del proceso investigativo puesto que permitió apoderarse de una mejor perspectiva hacia el objeto de estudio.

La Encuestas es una encuesta es una herramienta de investigación para recoger información de un grupo de personas sobre un tema específico. Sirve para obtener datos, opiniones y actitudes de una población. Se usa en investigaciones académicas, estudios de mercado, sondeos políticos y evaluaciones de satisfacción, entre otros. Es útil cuando se necesita información representativa de un grupo grande de manera eficiente y estructurada, se aplico para determinar los gustos y preferencias de las personas.

6. RESULTADOS

El proceso para la obtención del mousse de total se desarrolló en varias etapas clave. Primero, se realizó la selección y adquisición de ingredientes frescos, incluyendo total, leche condensada y crema de leche. Posteriormente, se llevó a cabo la preparación del total y

posterior licuado hasta obtener un puré suave. Este puré se mezcló con la leche condensada lo cual batimos hasta que se incorporara con el totali y finalmente se incorporó la crema de leche batida a punto de nieve para lograr la textura esponjosa del mousse de totali. El producto se vertió en moldes y se refrigeró durante varias horas para que adquiriera la consistencia adecuada.

El producto tangible de este proyecto es el mousse de totali, que se caracteriza por su textura suave y cremosa, un sabor dulce equilibrado con un ligero toque frutal, y un color amarillo característico del totali. Además, el mousse es visualmente atractivo, lo que lo convierte en un postre ideal para diversas ocasiones. En cuanto al producto intangible, se puede mencionar la experiencia de sabor única que ofrece, así como el valor cultural y nutricional que representa el uso de totali, un fruto autóctono.

El objetivo planteado en el proyecto se logró en gran medida, ya que se cumplió con la elaboración exitosa del mousse de totali y se llevó a cabo una degustación con retroalimentación positiva. Sin embargo, se presentaron algunas dificultades, como la obtención de ingredientes como ser el totali, ya que se está perdiendo por causas de la quema que hay. Estas dificultades fueron superadas mediante ajustes en el proceso y pruebas adicionales donde poco a poco fueron superadas y mejoradas.

Desde el inicio del proyecto, se realizaron diversas acciones que incluyeron la investigación sobre el totali, la planificación de la receta y el diseño del cronograma de actividades. Se llevaron a cabo sesiones de prueba para perfeccionar la receta, lo que permitió ajustar la proporción de ingredientes y el tiempo de refrigeración. Además, se organizaron degustaciones para evaluar la aceptación del producto, lo cual fue clave para cumplir con los objetivos específicos relacionados con la calidad y presentación del mousse.

En cuanto a los planes y proyecciones financieras, se elaboró un presupuesto inicial que contempló costos de ingredientes, materiales de envasado y gastos operativos. Considerando la venta del mousse en eventos locales y ferias gastronómicas. Las proyecciones a futuro incluyen la posibilidad de diversificar la línea de productos con variantes del mousse, así como la expansión a otros mercados, lo que podría aumentar significativamente los ingresos a futuro.

6.1. Beneficios e impacto

Queremos dirigirnos a todas las personas que han disfrutado de nuestro delicioso mousse de totaí, ya que estamos muy emocionados de anunciar que estamos implementando un nuevo sabor para este postre tan especial.

Las personas que disfrutaban de nuestro mousse de totaí con el nuevo sabor serán los beneficiarios directos más evidentes. Al incorporar una fruta nutritiva y saludable, estos consumidores podrán disfrutar de un postre no solo delicioso, sino también lleno de beneficios nutricionales. Los beneficios incluyen que esta fruta es un mayor aporte de vitaminas, antioxidantes y fibra, lo que contribuye a una mejor salud digestiva y puede ayudar a la prevención de la gastritis.

Los beneficiarios indirectos incluyen a los productores de la fruta utilizada, las comunidades locales, el medio ambiente y, en última instancia, el bienestar social general. Al utilizar una fruta nutritiva en la nueva receta, los productores que cultivan esta fruta se beneficiarán indirectamente, ya que podrá aumentar la demanda de su producto. Esto podría generar una fuente adicional de ingresos para los agricultores y promover el comercio justo y local si la fruta se adquiere a nivel regional.

La situación que se viviría sin el proyecto sería que las personas que no están inmersas en proyectos innovadores podrían sentirse menos motivadas, ya que la innovación genera un sentido de propósito y de desafío. Sin proyectos que promuevan el cambio y la mejora continua, las personas tienden a conformarse con lo establecido y pueden perder la capacidad de ver nuevas oportunidades. La falta de un proyecto innovador deja poco espacio para la creatividad y la evolución.

En el contexto de un proyecto innovador como el mousse de totaí, la situación cambia de manera significativa. La implementación de este proyecto no solo responde a una necesidad de los consumidores por opciones más saludables y sabrosas, sino que también actúa como un motor de cambio para todos los involucrados. El proyecto de mousse de totaí crea un desafío constante para mejorar, innovar y ofrecer algo que no solo sea delicioso, sino también nutritivo. Esto genera un propósito compartido, que motiva a los equipos a seguir adelante con la investigación, el desarrollo de nuevos sabores y la mejora continua de la receta.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La elaboración del mousse de totai ha sido una experiencia enriquecedora que nos permitió aprender sobre la versatilidad de este ingrediente, poco conocido en la gastronomía contemporánea. A lo largo del proceso, nos familiarizamos con las técnicas de preparación y conservación, así como con las propiedades organolépticas del totai, que resaltan su potencial como un recurso culinario único. Este proyecto no solo nos proporcionó habilidades prácticas, sino que también nos acercó a la biodiversidad y a la riqueza cultural de los ingredientes autóctonos.

Nuestra forma de ver la realidad ha cambiado significativamente al comprender el valor de los ingredientes locales y sus aplicaciones en la alta cocina. La experiencia nos hizo reflexionar sobre la importancia de rescatar tradiciones culinarias y la necesidad de incorporar sabores autóctonos en la gastronomía moderna. A través del mousse de totai, se evidencia cómo lo local puede ser una fuente de innovación y creatividad en la cocina, desafiando el enfoque tradicional de utilizar únicamente ingredientes globalizados.

Los resultados obtenidos son valiosos no solo por la calidad del mousse en sí, sino también por las lecciones aprendidas sobre sostenibilidad y la promoción de ingredientes nativos. Este proyecto abre la puerta a una mayor apreciación de la gastronomía regional y a la posibilidad de desarrollar productos que pueden posicionarse en el mercado como opciones gourmet, contribuyendo a la economía local y al rescate de prácticas culinarias tradicionales.

Si tuviéramos que repetir el proyecto, implementaríamos un enfoque más sistemático en la recolección de datos sobre la aceptación del mousse entre diferentes grupos de degustación. También consideraríamos diversificar las presentaciones y maridajes para ampliar su atractivo. Algunas debilidades del proyecto, como la falta de promoción y la escasa visibilidad del totai en ciertos mercados, podrían subsanarse mediante colaboraciones con chefs locales y la realización de eventos que celebren la gastronomía regional.

Finalmente, al observar los resultados, vislumbramos nuevos proyectos que podríamos emprender, como el desarrollo de otros productos a base de totai, como helados o salsas. Además, podríamos considerar talleres de cocina que eduquen a la

comunidad sobre la utilización de ingredientes autóctonos, fomentando así una mayor conexión con nuestra cultura culinaria y promoviendo un estilo de vida más sostenible. En resumen, el proyecto del mousse de totai ha sido un catalizador para un mayor entendimiento y valoración de nuestra gastronomía, lo que invita a seguir explorando nuevas posibilidades en el futuro

BIBLIOGRAFÍA

Alfaro Parodi, V. (2021) Conoce Qué Es La Pastelería Y Empieza A Hacer Masas De La Más Alta Calidad. Revisado el 24 de agosto de 2024, en *Crehana*: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-pasteleria/>

Àngels. (2017). Otras galletas, cómo triturar galletas, Recuperado el 28 de agosto de 2024, de *unCOMO* en red: <https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/articulo/como-triturar-galletas-33285.html>

Artacho, A. (2007). Qué es la crema chantilly: el toque mágico para tus postres. Consultado el 28 de agosto de 2024, de *alqueria.com.co* : <https://alqueria.com.co/blog-nutricion-bienestar/que-es-la-crema-chantilly>

Cocina con la Maracucha (2023). Cocina con la Maracucha - Cortes decorativos en frutas y verduras. Consultado el 28 de agosto de 2024, en *Facebook* : <https://www.facebook.com/cocinaconlamaracucha/photos/cortes-decorativos-en-frutas-y-verduras-existen-distintos-tipos-de-cortes-de-veg/925293755398973/>

Consumer, E. (2009). La mousse, una esponjosa delicia. Adquirido el 23 de agosto de 2024, en *Consumer.es*: <https://www.consumer.es/alimentacion/la-mousse-una-esponjosa-delicia.html>

Cucchiaio d'Argento, (s/f.). Ricetta Tiramisù: il tiramisù classico buonissimo. Consultado el 24 de agosto de 2024, de *Il Cucchiaio* en línea: <https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-tiramisu/>

Davidson, A. (2014). The Oxford Companion to Food: Alan Davidson. Rescatado el 24 de Agosto de 2024, de *Internet Archive* : <https://archive.org/details/alan-davidson-tom-jaine-the-oxford-companion-to-food-2014>

Griffiths, Ellie (2017). The History of Australia and New Zealand's Sweetest Rivalry, The Pavlova. Rescatado el 23 de agosto de 2024, de *Culture Trip*:

<https://theculturetrip.com/pacific/australia/articles/the-history-of-the-pavlova-australia-vs-new-zealand>

Irene Valenzuela (2019). Toppings, la tendencia en decoración para postres. Consultado el 28 de agosto de 2024, en *funtastyc.es* : <https://www.funtastyc.es/blog/toppings-la-tendencia-en-decoracion-para-postres/>

Levy, R. (2014). La biblia de los pasteles de rose levy. Consultado el 28 de agosto de 2024, de *WordPress.com* en línea: <https://dulcesdeligia.wordpress.com/tag/la-biblia-de-los-pasteles-de-rose-levy/>

Levy, R. (2014) Sneckens. Consultado el 28 de Agosto de 2024, de *WordPress.com* en línea: <https://dulcesdeligia.wordpress.com/2014/01/23/sneckens/>

María José (2012). Bases para tartas. Consultado el 28 de agosto de 2024, en *Pasen y Degusten* : <https://www.pasenydegusten.com/2012/03/bases-para-tarta.html>

Montemayor, C. (2007) *Acrocomia aculeate*. Consultado el 24 de agosto de 2024, en *es.wikipedia.org* en línea: https://es.wikipedia.org/wiki/Acrocomia_aculeata#cite_ref-1

Moreiras y col. (2007). Maquetación 1. Consultado el 28 de agosto de 2024 de *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación* : https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/plataforma_conocimiento/alimentos/fichas%20de%20alimentos/aceites/MARGARINA.pdf

Pérez-Porto y Merino, (2013) Pastelería en la era moderna. Extraído el 23 de agosto de 2024, de *Wordpress.com*: <https://pasteleriaenlamodernidad.wordpress.com/2017/10/23/pasteleria-en-la-era-moderna/>

Productos salud. (2019) Definición, origen e historia de la leche condensada. Consultado el 24 de agosto del 2024, en *Productos salud* : <https://productossalud.com/historia-de-la-leche-condensada/#:~:text=La%20leche%20condensada%20es%20un,muchos%20meses%20en%20perfecto%20estado.>

Recetas Nestlé, (2022). Todo lo que debes saber sobre la mousse. Revisado el 27 de agosto de 2024, en *recetasnestlecam.com* en línea: <https://www.recetasnestlecam.com/escuela-de-sabor/recetas-caseras/mousse>

Roldon (2021). Mousse De Chocolate: Características, Tipos Y Principales Usos. Rescatado el 24 de agosto de 2024, de *Roldón* en: [HTTPS://WWW.ROLDON.NET/MOUSSE-DE-CHOCOLATE-CARACTERISTICAS-TIPOS-Y-PRINCIPALES-USOS](https://www.rolدون.net/mousse-de-chocolate-caracteristicas-tipos-y-principales-usos)

Roldon (2021). Mousse de chocolate características tipos y principales usos. Consultado el 27 de agosto de 2024, por *Roldón* en línea: <https://rolدون.net/mousse-de-chocolate-caracteristicas-tipos-y-principales-usos>

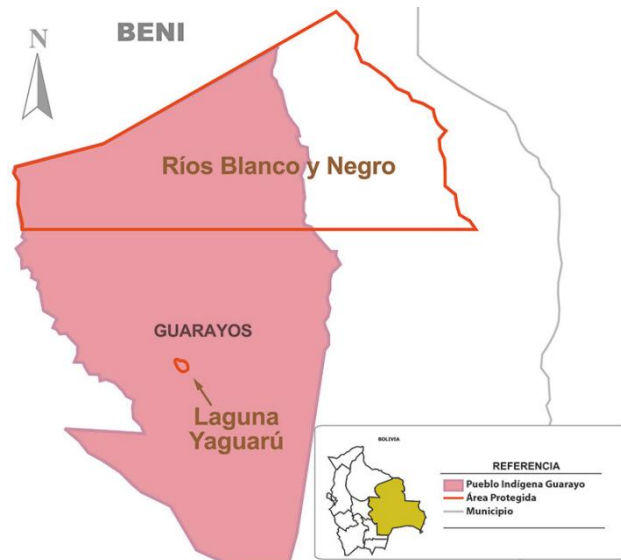
Vargas, K. (2021) Clasificación de postres para paladares que aman el dulce. Consultado el 24 de agosto de 2024, de *Crehana* en línea: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/clasificacion-postres/>

Wikipedia.org (2024). Crema de leche. Obtenido el 28 de agosto de 2024, de *es.wikipedia.org* : <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Crema de leche&oldid=161432384>

ANEXOS

ANEXO N° I

Descripción geográfica de Guarayos



Fuente: BioBol.org



Fuente: FamilySearch



ANEXO N° II
Instituciones públicas y privadas de Guarayos



Fuente: Creación propia

ANEXO N° III

Descripción cultural de la provincia Guarayos



Fuente: ipele



Fuente: Amdecruz

ANEXO N° IV
Actividades económicas de la provincia Guarayos



Fuente: AGRONOMIA



Fuente: AMDECRUZ

ANEXO N° V

Unidad Educativa Santa Teresita y aula de gastronomía



Fuente: Creación propia

ANEXO N° VI

Encuesta a la comunidad

TEMA: IDENTIFICACION DEL PROBLEMA PARA LA SOCIOPRODUCTIVIDAD DE LA COMUNIDAD

DATOS GENERALES

SEXO: M F

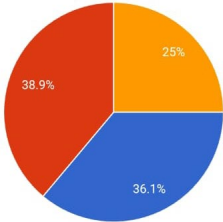
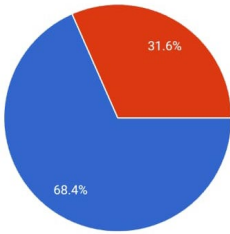
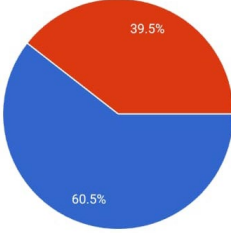
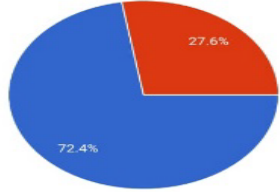
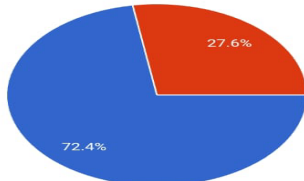
Estimado encuestado, le rogamos su colaboración en esta pequeña encuesta que es fundamental para nuestro proyecto de (BTH). Con la iniciativa de innovar un nuevo producto que será para el consumo de la población. Marque con una X la opción que le parezca conveniente. ¡Gracias!

1. ¿Con que frecuencia usted consume postres?
 - a) Una vez a la semana
 - b) Tres veces a la semana
 - c) Solo en ocasiones especiales
2. ¿Te gustaría conocer este nuevo sabor?
 - a) Si
 - b) No
3. ¿Conoce usted la fruta del totaí? Si la respuesta es si continúe con la pregunta seis , si la respuesta es no pase a la pregunta cinco.
 - a) Si
 - b) No
4. Sabía usted que el totaí al ser una fruta con características dulce y perfecta en la elaboración de jaleas, mermeladas y aceites medicinales de la semillas. ¿Usted cree que se puede innovar la repostería al usarse esta fruta en algún postre?
 - a) Si
 - b) No
5. ¿Usted cree que el totaí puede combinar con algún postre?
 - a) Si
 - b) No

Fuente: Creación propia

ANEXO N° VII

Tabulación de encuestas

1. ¿Con que frecuencia usted consume postres? Copiar 36 respuestas  - Una vez a la semana - Tres veces a la semana - Solo en ocasiones especiales	2. ¿Te gustaría conocer este nuevo sabor? Copiar 38 respuestas  - Si - No
3. ¿Conoce usted la fruta del totaí? Si la respuesta es si continúe con la pregunta seis, si la respuesta es no pase a la pregunta cinco. Copiar 38 respuestas  - Si - No	4. Sabía usted que el totaí al ser una fruta con características dulce y perfecta en la elaboración de jaleas, mermeladas y aceites medicinales de la semillas. ¿Usted cree que se puede innovar la repostería al usarse esta fruta en algún postre? Copiar 29 respuestas  - Si - No
4. Sabía usted que el totaí al ser una fruta con características dulce y perfecta en la elaboración de jaleas, mermeladas y aceites medicinales de la semillas. ¿Usted cree que se puede innovar la repostería al usarse esta fruta en algún postre? Copiar 29 respuestas  - Si - No Fuente: Creación propia	

ANEXO N° VIII

Pre defensa del proyecto



Fuente: Creación propia

ANEXO N° IX

Acta de validación de nuestro proyecto



UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3

ACTA

VALIDACIÓN DE PROYECTO DE BTH GESTION 2024

En Ascensión de Guarayos siendo las horas 10:46 del día 26/06/2024 de junio de 2024, se constituyó la comisión evaluadora en la Unidad Educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría para la validación de proyecto.

La validación de proyecto de técnica tecnológica especializada del área de Gastronomía se realizó en presencia de la comisión evaluadora, enmarcado a los reglamentos de la Unidad Educativa.

El equipo socio comunitario se presentó y defendió el proyecto con el título:

.....Elaboración de Mo.U.S.S.C. de Total para ofrecer una.....
.....alternativa deliciosa y saludable.....siendo
aprobado por unanimidad de los jurados.

Finalizada la defensa de proyecto a hrs. 10:53 la comisión evaluadora deliberó en privado para sacar la nota de aprobación.

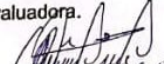
APELLIDOS Y NOMBRES	
N°	
1	German Hilson Céspedes Fernández
2	Yessenia Masai Trachari
3	
4	

NOTA FINAL (NUMERAL)	NOTA LITERAL (LITERAL)	DESCRIPCIÓN DE DIMENSIONES
91 + 83 Final 87	Noventa y uno	ED: HASTA 50 DA: 51 a 68 DO: 69 a 84 DP: 85 a 100

Para constancia sellan y firman los miembros de la comisión evaluadora.


Lic. Yumena Alejandra Chajur Torres
MAESTRA DE CIENCIAS SOCIALES
.....SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA.....

Sello y firma


Rodrigo Solís Caraballo
Maestro Ciencias/Sociales
Secundaria Comunitaria Productiva
.....U.E. Santa Teresita 3.....

Sello y firma

.....
Sello y firma

.....
Sello y firma

Fuente: Creación propia

ANEXO N° X
Practica del mousse de totaí



Fuente: Creación propia

ANEXO N° XI
Ventas del mousse de totaí



Fuente: Creación propia