

**República Bolivariana de Venezuela.
Ministerio del Poder Popular para la Educación.**



**U.E.C “Vicente Salías”.
Carupano-Estado-Sucre.**

**Elaboración de postres artesanales a base de café en el Municipio Bermúdez,
Estado Sucre.**

Autores:

**Barbara Portuguese.
Diana Rivera.
Javielys Medina.
Ignacio Malave.
Susej Cova.**

Profesor: Damelys Guerra

3er Año Sección “A”.

Julio del 2026.



Bolivarian Republic of Venezuela
Ministry of Popular Power for education
Vicente Salías school
Carupano, sucre state.

Barbara Portuguese.
Diana Rivera.
Javielys Medina.
Ignacio Malave.
Susej Cova.

Production of Artisanal Coffee-Based Desserts in Bermúdez Municipality, Sucre State.

Abstract:

Due to the underutilization of local, coffee within the confectionery sector of the Bermúdez Municipality, Sucre state a clear need emerged to create gastronomic alternatives that highlight this traditional ingredient and strengthen the regions' cultural identity. To address this issue, this project involved the design and artisanal production of two specific products: A coffee-flavored marquesa and smoothie. The methodology followed an applied and descriptive approach, executing recipe formulation and standardization test, followed by sensory evaluations conducted with a sample of local consumers to refine flavor, consistency, and prestatation. As a result, a high level of commercial acceptance was achieved for both desserts, proving that it is possible to merge coffee-growing traditions with contemporary trends. Ultimately, this initiative successfully diversifies the local culinary market, boosts the economy of independent producers, and reinforces the cultural value of coffee within the community.



República Bolivariana de Venezuela
Ministerio del Poder Popular para la Educación
Unidad Educativa Vicente Salías
Carúpano, estado Sucre.

Barbara Portuguese.
Diana Rivera.
Javielys Medina.
Ignacio Malave.
Susej Cova.

Elaboración de postres artesanales a base de café en el municipio Bermúdez, estado Sucre.

Resumen:

Dada la sub-utilización del café local en el sector de la repostería del municipio Bermúdez, estado Sucre, surgió la necesidad de crear alternativas gastronómicas que resaltaran este ingrediente tradicional y fortalecieran la identidad cultural de la región. Para abordar esta situación, el proyecto consistió en el diseño y la elaboración artesanal de dos productos específicos: una marquesa y un batido con sabor a café. La metodología siguió un enfoque aplicado y descriptivo, que incluyó la formulación de recetas y pruebas de estandarización, seguidas de evaluaciones sensoriales realizadas con una muestra de consumidores locales para perfeccionar el sabor, la consistencia y la presentación. Como resultado, se logró un alto nivel de aceptación comercial para ambos postres, demostrando que es posible fusionar las tradiciones cafetaleras con las tendencias contemporáneas. En última instancia, esta iniciativa diversifica con éxito el mercado culinario local, impulsa la economía de los productores independientes y refuerza el valor cultural del café dentro de la comunidad.

Indice General.

Portada.....	(pag, 1)
Abstrac.....	(pag, 2)
Resumen.....	(pag, 3)
Indice General.....	(pag, 4)
Indice de Tablas.....	(pag, 5)
Introduccion.....	(pag, 6)
Capitulo I:.....	(pag, 7)
Planteamiento del Problema:.....	(pag, 7)
Objetivos	(pag, 8)
General.....	(pag, 9)
Especificos.....	(pag, 9)
Justificación.....	(pag, 9)
Capitulo II.....	(pag, 10)
Marco Teorico:.....	(pag, 10)
Antecedentes.....	(pag, 10)
Bases Teoricas.....	(pag, 12)
Bases Legales.....	(pag, 24)
Glosario.....	(pag, 26)
Capitulo III:.....	(pag,29)
Marco Metodologico.....	(pag, 29)
Plan de Accion.....	(pag, 29)
Conclusiones.....	(pag, 35)
Recomendaciones.....	(pag, 36)
Abstrac.....	(pag, 37)
Referencias Bibliográficas.....	(pag. 38)
Anexos.....	(pag, 39)

Indice de Tablas.

1. .-Tabla de Valores Nutricionales.....(pag,23).

2. .-Tabla de Plan de Accion.....(pag,30).

Introduccion:

El desarrollo de proyectos socio-productivos en las instituciones educativas desempeña un papel fundamental, ya que permite a los estudiantes de educación media conectar los conocimientos teóricos con la práctica económica y el trabajo en equipo. Bajo esta premisa, el presente proyecto se enfoca en el y ejecución de un emprendimiento escolar titulado; "Elaboración de postres artesanales a base de café en el municipio Bermúdez Estado Sucre", una propuesta gastronómica que busca revalorizar un ingrediente tradicional, y de gran importancia comercia.

El propósito central de esta iniciativa es evaluar la viabilidad técnica y financiera para elaboración y comercialización de dos productos específicos de alta aceptación; la marquesa de café, un postre frío tradicional que destaca por su textura cremosa combinada con galletas, y el smoothie de café, una bebida refrescante y energizante ideal para el clima local. A través de este emprendimiento, se busca ofrecer una alternativa dulce, innovadora de excelente calidad y a precios accesibles para la comunidad escolar y sus adyacencias. Estructuralmente, este proyecto se organiza en tres capítulos principales.

El Capítulo I; detalla el planteamiento del problema, los objetivos de la investigación y la justificación. El Capítulo II reúne el marco teórico el cual contiene los antecedentes y los conceptos clave sobre la repostería y las propiedades del café. Finalmente, el Capítulo III expone el marco metodológico, donde se explica el diseño de la investigación, el de plan de acción, las actividades realizadas, en el desarrollo de las recetas, al calculo de costos, las recomendaciones y las conclusiones.

Capítulo I:

1.1 Planteamiento del problema:

El café proviene de la planta del cafeto, específicamente de las semillas que se encuentran dentro del fruto llamados drupas, pero conocidas popularmente como “cerezas de café”, debido a su color rojo intenso. Comercialmente, provienen de dos especies principales: *Coffea arabica*, (café arábica), y *Coffea canephora* (café robusta), siendo la primera de mayor calidad. Tras un proceso de tostado estos granos se concierten en la materia prima esencial para elaborar la popular bebida.

Además de convertirse en una bebida estimulante y aromática, el café se es un ingrediente idóneo para la elaboración de postres como la marquesa y el smoothie, debido a que es rico en cafeína, polifenoles, ácido clorogénico y antioxidantes. Estos componentes aporten beneficios metabólicos, propiedades energéticas y ayuda a regular el sistema nervioso central.

En Venezuela el cultivo del grano del café se inició en el siglo XVIII. Fue introducido alrededor del año 1730, por colonos españoles, rápidamente y se expandió rápidamente en las fértiles tierras de las regiones andinas y costeras. Inicialmente se consumía solo como infusión, pero en el transcurso del tiempo nació en la región de los Andes la tradición de mezclarlo con papelón para crear los primeros dulces. La historia de la repostería cafetalera en Venezuela es el resultado de un rico mestizaje culinario que combino la herencia africana con las técnicas Europeas.

Con el auge de las exportaciones de la época se empezaron a diversificar los postres basados en este rubro, destacando los bizcochos, las marquesas y, mas recientemente, los smoothies. Hoy en día, el café ha trascendido su rol de estimulante diario para posicionarse como un producto gourmet de alta especialidad, valorado por sus atributos de origen, perfiles de tueste y notas sensoriales. En Venezuela, no es solo un rubro agrícola, sino un 5

pilar histórico de la economía agraria y un elemento fundamental de la identidad socio cultural y de la cotidianidad familiar.

A pesar de esta profunda raíz cultural y del auge de la cultura del barismo en las principales ciudades del país, en el ámbito de la dulcería y repostería nacional se observa una paradoja: el café suele ser relegado a un ingrediente meramente complementario o a un aromatizante artificial. Esta práctica subestima y estandariza un producto que, por su complejidad organoléptica (cuerpo, acidez, aroma y sabor), posee un potencial inexplorado para la creación de experiencias gastronómicas de alto nivel.

Aunque en el estado Sucre es ampliamente reconocido por su potencial agrícola, de exportación y su culinaria tradicional cafetalera es un pilar socio-económico especialmente en la zona de Carupano, se observa una debilidad en el procesamiento y comercialización de este producto con valor agregado. La mayoría del café se consume de forma tradicional, desperdiciando su potencial como ingrediente principal en la dulcería típica, una alternativa que podría dinamizar la economía local y atraer al turismo gastronómico.

En el municipio Bermúdez específicamente en la comunidad de Guayacán de las Flores los estudiantes de U.E.C “Vicente Salas”, no son ajenos a las dificultades económicas actuales. En la institución se detecta una falta de proyectos de emprendimiento estudiantil que vinculen los conocimientos académicos con la práctica productiva. Al observar la disponibilidad del café en la zona y la necesidad de ofrecer postres de calidad a precios accesibles para los habitantes de la comunidad, surge la oportunidad de este proyecto.

La problemática radica en la ausencia de alternativas de reposterías creativas que utilicen el café local como base, lo que impide que los jóvenes desarrollen habilidades financieras y que se preserve la cultura cafetalera de una forma innovadora entre las nuevas generaciones. En un entorno económico complejo, un postre a base de café de especialidad es percibido como un artículo de lujo. Por lo tanto, el desafío es convencer al cliente de

pagar el valor justo por un producto artesanal frente a dulces industriales mas económicos. Asimismo, la volatilidad de los precios en ingredientes 6 esenciales dificulta la estructura de costos, ya que muchos de estos insumos son importados o dependen de la dinámica de monedas extranjeras.

Esta situación hace que el consumo de repostería gourmet, compita con las necesidades básicas de la población limitando el nicho de mercado a sectores con mayor capacidad económica o a ocasiones especiales. Esta realidad dificulta el éxito de los emprendimientos basados en este rubro, disminuyendo el aprovechamiento del café y, en consecuencia apagando la historia y la tradición cafetalera del municipio. De acuerdo con lo planteado anteriormente, nos las siguientes interrogantes;

¿.-Como se puede resaltar la historia y tradición cafetalera del municipio Bermúdez mediante la creación de un emprendimiento rentable de postres artesanales a base de café ?.

Objetivo General:

Elaborar postres artesanales para resaltar la esencia del café en el Municipio Bermúdez, Estado Sucre.

Objetivos Especificos:

.-Identificar las principales zonas de procedencia y comercializacion del café y las variedades producidas en el municipio Bermúdez para el análisis de sus características sensoriales.

.-Determinar una linea de aprovechamiento de café local como ingrediente principal en la repostería tradicional y moderna del municipio Bermúdez.

.-Diseñar una linea de postres artesanales a base de café que resalten la esencia del grano en nuestra localidad y se adapten al publico.

.-Documentar el proceso técnico de la receta, para su uso y consulta por la presente y futuras generaciones.

Justificación:

El estado Sucre, y particularmente el municipio Bermúdez, posee una tradición agrícola, profundamente ligada al café desde la época de la colonia: Investigar este rubro permite rescatar la identidad local, donde el aroma a café a formado parte de la vida cotidiana de sus habitantes y de la economía de la zona, rurales circundantes (como la comunidad de Guayacán de las Flores o Macarapana).

En la actualidad, existe un interés por el café de especialidad, estudiar la producción y comercialización en Bermúdez se justifica, porque permite identificar oportunidades para los emprendedores locales. El Desarrollo de productos derivados (como postres artesanales y licores), puede dinamizar la economía del municipio generando empleo y valor agregado a la materia prima regional.

El café no solo es una bebida, es un ingrediente versátil en la repostería Carupanera esta investigación busca documentar, como el café de la zona se incluye en la creación de postres típicos, promoviendo el uso de ingredientes autóctonos, fomentando así la innovación culinaria con los Sucrenses.

Capítulo II: Marco Teórico:

.-Antecedentes:

Son las investigaciones que anteceden y están vinculadas de forma directa e indirecta al estudio citado.

Toledo, D. (2018). En su tesis de grado titulada “guía gastronómica para la utilización del café en productos de pastelería”, (Riobamba Ecuador), la autora aplicó encuestas de aceptabilidad sobre preparaciones a base de café en estudiantes de gastronomía. Se elaboran dieciocho (18) productos entre ellos: Panes, galletas, mousse, tortas marmoleadas, gelatinas y cremas.

El estudio permitió establecer la importancia de futuras investigaciones que promueven el uso del café en nuevas variedades de pastelería mejorando las combinaciones de ingredientes y sus presentaciones. El enfoque se centró en crear postres diferenciadores en sabor y variedad, logrando un alto nivel de aceptación en personas de todas las edades y géneros.

Este estudio sirve como precedente para demostrar la alta aceptación del café en el área de la repostería; de este modo se adopta su enfoque metodológico para sustentar la creación de postres diferenciadores en sabor.

Ferrara, E (2022). Realizó un trabajo titulado “elaborar postres a base de café como materia prima para producir, le gateu marbre au cafe”, (torta de café marmoleada), galletas de moka y chocolate en la escuela de turismo de la Universidad de Oriente (U.D.O), Nueva Esparta, Venezuela.

Su objetivo principal era elaborar productos innovadores utilizando el café como materia prima principal; La metodología de esta investigación es de nivel explicativo con un diseño de campo, bajo la modalidad de un proyecto factible y socio-productivo. El investigador logró diseñar esquemas novedosos de postres para

incentivar el consumo en la población. Se determinó que estos productos benefician la salud al aumentar la adrenalina (ayudando a quemar grasas), aportara antioxidantes y vitaminas (B2, Bc), potasio y magnesio. El proyecto demostró que el café es una excelente opción para innovar en mercados de baja competencia.

Coincide plenamente en la modalidad de proyecto socio-productivo y en el uso del café como materia prima para innovar. Además, aportar el sustento teórico sobre las propiedades benéficas y antioxidantes del café.

Rodriguez, Y. (2024). Estrategias de comercialización para emprendimiento de postres artesanales en el contexto económico Venezolano.(Trabajo especial de grado, Universidad Central de Venezuela; U.C.V).

Su objetivo era diseñar un modelo de negocios sustentables para micro-empresas dedicadas a la dulcería artesanal en Caracas. Esta es una investigación descriptiva con un enfoque cuantitativo (mixto) y de diseño bibliográfico de campo. Este trabajo ofrece un análisis real sobre los costos de materias primas en Venezuela, los canales de distribución digital y las estrategias de precios para productos basados en el café Venezolano.

Aunque se ejecutó en Caracas este trabajo ofrece el marco comercial necesario sobre los costos de materias primas en el contexto económico Venezolano, estrategias de precios y canales de distribución digital. Esto permite estructurar los postres no solo como una propuesta escolar sino como un modelo de emprendimiento sustentable.

Gomez, L. (2022). En su trabajo presentado en la Universidad de Oriente, (U.D.O) Núcleo de Sucre Carupano, titulado “Incorporación de subproductos del café en postres típicos de Carupano”, se planteó el aprovechamiento integral del grano.

Esta es una investigación experimental y de desarrollo de productos; se utilizan técnicas de extracción de compuestos, formulación, análisis nutricional, evaluación sensorial y encuestas.

Se lograron elaborar galletas, quesillos y tortas con mayor contenido de fibras y antioxidantes, utilizando menos azúcar y manteniendo el sabor tradicional los productos obtuvieron un 80%, de aceptación, demostrando ser innovadores saludables y sostenibles, logrando reducir los residuos en fincas locales en un 40%.

Gomez valido, la incorporación del café en dulces locales logrando un 80% de aceptación. Este proyecto se vincula directamente con su visión de resaltar la identidad Carupanera, pero innovando al diversificar el uso del grano local hacia la pastelería y bebidas.

Bases Teóricas:

Se basa en describir y caracterizar el origen, soportes socio-históricos y técnicos de la investigación.

El tiene su origen en la provincia de Kaffa en Etiopía (África Oriental), donde se descubrieron sus propiedades estimulantes alrededor del siglo IX. Posteriormente, paso a Arabia, donde se expandió por el mundo Islámico. Llego a Europa en el siglo XVIII, y los colonizadores Europeos lo introdujeron en América, donde encontró en el suelo Latinoamericano el clima perfecto para su máximo desarrollo.

El cultivo del café en Venezuela inicio en el siglo XVIII, introducido por colonos españoles y creciendo rápidamente en las fértiles tierras de las regiones andinas y costeras. Este cultivo no solo transformo la geografía agrícola del país, sino que también se convirtió en un pilar fundamental de su economía.

Durante los siglos XIX y XX, Venezuela alcanzo una posición destacada en la producción mundial de café, siendo reconocida por la calidad excepcional de sus granos, especialmente los cultivos en los estados de Mérida, Trujillo y otras regiones, montañosas, así como las fértiles tierras de las costas caribeñas.

El café se convirtió en medios de vida para muchas comunidades rurales proporcionando empleo y sustentos a miles de familias venezolanas. La diversidad

geográfica del país permitió cultivar variedades de café Arabica y robusta, cada una adaptada a las condiciones específica de altitud y clima contribuyendo hacia a la reputación del café venezolano en los mercados internacionales como un producto de alta calidad y sabor distintivo.

La producción de café en Venezuela, es una actividad agrícola de gran tradición actualmente, el café venezolano es reconocido por su acidez, el principal reto hoy es la técnica y la logística.

Los reposteros luchan por mantener el aroma volátil del café frente al color del horno y buscando equilibrar frente al calor del horno buscando equilibrar el uso del café líquido para no dañar las texturas. Además la intensidad eléctrica pone en riesgo la cadena de frío de postres como la marquesa mientras que la nueva ola de café de especialidad obligaba a los pasteleros hacer mas precisos con el origen.

En el estado Sucre el café forma parte de la tradición agrícola de la región, la cual cuenta con varias zonas adecuadas para su cultivo. La cosecha de café en Sucre se lleva a cabo generalmente entre los meses de noviembre y marzo de acuerdo a las condiciones climáticas y la variedad cultivada.

El trabajo con el café en el estado Sucre Venezuela, se desarrolla principalmente a través de un modelo de producción agrícola tradicional y mesas técnicas de colaboración.

Mayormente se cultiva en zona de altas montañas y vales intramontañosos, donde la humedad y la temperatura son ideales. Las áreas mas destacadas son;

Municipio montes /Cumanacoa: Históricamente una de las zonas mas destacadas y fuertes contando con cafetales en las cabeceras del río manzanares.

Península de Paria: En las zonas altas de los municipios Arismendi. (Río Caribe), Bermúdez, (Carupano) y Cajigal (Yaguaraparo) ya que aquí suele compartir espacio con el cacao falda de las montañas.

En Sucre predomina el café Arábico, que es el de mayor calidad comercial. Las variedades mas comunes incluyen: Típica (Criollo): El café tradicional Venezolano. Catuna y Catuai: Introducidas por su mayor rendimiento y resistencia.

Bombón: Muy valorado por su perfil de valor dulce.

El café de Sucre se caracteriza por crecer a menor altitud que el de los Andes. Pero mantenimiento una gran calidad debido a la influencia marina y a la riqueza de los suelos de la cordillera de la costa.

El sabor y la calidad del café Sucrense es lo que lo hace atractivo para el mercado local, como para la explotación; Uno de sus secretos es el aroma, el cual se obtiene del tostado en pailas de hierro sobre fogones de leña, adquiriendo el saber ahumada, característico de este mismo.

Es de señalar que el café es uno de los pilares fundamentales para el desarrollo de la región generando empleos y atrayendo inversiones.

Los postres de café en Sucre han pasado de ser un alimento energéticos para el trabajador del campo a una repostería refinada que celebra la calidad del grano sucrense y su maridaje.

Histórico con el ron y el cacao. La tradición en Sucre nace de la conexión geográfica entre las zonas productoras del Macizo de Turimiquiere, (Cumanacoa) y los puertos comerciales de Carupano y Guiria.

Comenzó de forma rural, mezclando el café de las haciendas con ingredientes locales como el coco y el papelón en conservas y gofio. La llegada de los inmigrantes a los puertos Sucrense introdujo técnicas de pastelería fina. El Rafe local empezó a usarse para "emborrachar" bizcochos y crear cremas de mantequilla para la alta sociedad Carupanera.

Con la refrigeración, Sucre adapto postres racionales dándoles un toque local. Surgió la tendencia de combinar el café en dulces tradicionales como el majarete. Al ser zona calurosa, Sucre se especializo en postres fríos (gelatinas, mousses y marquesas) para mantener la frescura del aroma.

El mayor reto y éxito actual es la unión de los dos grandes cultivos del Estado, utilizando el café como potenciador del chocolate en trufas rellenas artesanales.

De acuerdo a la tradición cafetalera del estado Sucre; El municipio Bermúdez no esta exento del trabajo con este rubro.

La producción del café en este Municipio se caracteriza por su enfoque en la calidad y la sostenibilidad, su cultivo se concentra en las altas tierra donde el clima y la actitud permite el desarrollo optimo del grano, la zona que superan los (600 y 800), Metros sobre el mar son las mas altas, aprovechando la bio-diversidad y la protección de las selvas nubladas que resguardan las cuencas de los ríos locales.

Comunidades como el Muco, Canchunchu florido, Chuparipal y Guayacán de las flores tienen tradición histórica de la familia campesinas dedicadas al cultivo del café tradicionalmente, en el municipio ha predominado la variedad Arabica, específicamente el cae criollo (Typica), conocida por su perfil aromático y suavidad.

En los años se ha impulsado la renovación de plantaciones con variedades mas resistentes a plagas buscando mantener la calidad necesaria para el mercado de café de especialidad. Además el café en Bermúdez esta viviendo un proceso de revalorización ya no se ve solo como un rubro de subsistencia, sino como el eje de nuevos proyectos, Carupano esta utilizando este recurso como un medio para crear emprendimientos (repostería, jabones, licores y velas artesanales), al igual que esta integrando su potencial agrícola en cuotas turísticas que buscan mostrar el proceso de producción desde la tierra hasta los visitantes.

Esta versatilidad actual arraigo del grano en nuestra repostería no son una causalidad, sino el resultado de una evolución global con profundas raíces culturales. Para entender cómo este fruto llegó a transformar la pastelería, es necesario rastrear sus orígenes; al respecto, los historiadores gastronómicos señalan que la primera mousses de café apareció por primera vez en recetarios franceses.

Por su parte, la tradición del coffe cake (bizcocho para acompañar café), nació gracias a emigrantes europeos (especialmente alemanes) que trajeron esta costumbre a Estados Unidos en los siglos XIX y XX. En el siglo XIX, con la llegada de las técnicas de pastelería moderna en Francia y Estados Unidos, el café se convirtió en un sabor fundamental, alcanzando el mismo nivel de aceptación que la vainilla y el chocolate.

Venezuela tras poseer una rica tradición cafetalera ha trascendido de la simple hasta convertirlo en un ingrediente de la repostería local. Históricamente los estados Mérida, Táchira y Trujillo dependían económicamente del mismo, ya que este se convirtió en su mayor fuente de trabajo, surgió las costumbres de endulzar el café con panela, esta mezcla sentó las bases para los primeros almibares del café usado en conservas.

Con el auge de la exportación cafetalera Venezuela se conectó a Europa, las familias adineradas de Caracas y los Andes trajeron cocineros y libros de recetas franceses e ingleses. Receta como el mousses de café o el bavarios comenzaron a incorporar el café Venezolano; se empezaron a crear bizcochos bañados en almíbar de café, una versión menos actualizada de la que hoy conocemos con torta de café.

Aunque civilizaciones antiguas (como los aztecas, mayas o la cultura india con el lassi), ya mezclaban frutos y lácteos, smoothie moderno nació en California, (E.E.U.U), impulsado en (1930-1940), ya que la invención de la licuadora eléctrica permite procesar frutas y hielo de forma masiva, creando bebidas cremosas y económicas en los primeros bares de juego, en el año (1960-1970), el auge de la cultura fitness, el vegetarianismo y cuidado personal del término explotó en (1973), Stua Kuhnou intolerante

a la lactosa fundo el smoothie king añadiendo proteínas vainilla y yogur convirtiendo la bebida en fenómeno comercial y nutricional.

El smoothie llegó a varias partes de latinoamericano, para el venezolano, el concepto no era del todo ajustable, pues el país ya conectaba con una rígida tradición de batidor natural, merengadas y chichas, sin embargo la introducción del formato americano ocurrió en varias etapas, como la ola de fitness y la globalización que transcurrió en el año (1996), traído por venezolanos que viajaban al exterior, el término comenzó aparecer en gimnasios y tiendas de comidas sanas, ya no se vendían como simples jugos, sino como mezclas funcionales de (energía, desintoxicantes o proteínas).

El boom de los centros comerciales empezó en el año 2000, con la época dorada de la malls, (sinónimo de centros comerciales), llegaron franquicias que estandarizaron el formato exacto de (E.E.U.U).

Hoy en día, los Juice bars y cafeterías, modernas han nacionalizado el producto. El smoothie se consolidó como una opción premium y saludable, adaptada al paladar criollo mediante el uso de endulzante alternativo e ingredientes locales como: frutas tropicales frescas, mango parchitas, lechosa y guayaba.

Así mismo, el cacao Venezolano y el café dan origen a lo que hoy conocemos como smoothie, la cual es una fusión smoothie de la cultura cafetaleta local con la tendencia global de bebidas frías y cremosas.

El smoothie en Venezuela está en evolución de nuestra merengada tradicional. Se asentó en el mercado combinado con la identidad tropical del país con el enfoque saludable. La textura ultra-espesa, el marketing de la cultura wellness norteamericana (búsqueda de estilo de vida, mente, salud y bienestar).

El smoothie de café presenta la evolución de las bebidas frías con, cafeína ya que no es solo un café con hielo, sino una mezcla planificada para ofrecer cremosidad, energía y nutrición en un solo vaso.

El origen años (1980-90), aunque muchas culturas ya tomaban café frío, el smoothie de café, formal nació en (U.S.A), a finales del siglo XX, coincidió con los grandes fenómenos:

El florecimiento de las culturas de las cafeterías modernas y la popularización de bebidas cremosas y congeladas a base de café.

Tuvo su introducción y éxito en el mercado venezolano y se sostiene sobre tres pilares fundamentales:

Identidad y tradición cafetera: En Venezuela, el café es un elemento indispensable del día a día, (desde el marroncito hasta el guayoyo).

Introducción de una bebida basada de café, la cual garantizaba una aceptación rápida porque el sabor formaba parte de la identidad local.

La globalización de las tendencias de barismos con la expansión de la cultura del café gourmet y la llegada de nuevas tendencias internacionales, los baristas y los locales urbanos comenzaron a experimentar más allá del expreso tradicional, buscando atraer a un público más joven y dinámico.

La alternativa energética y saludable: Se posicionó rápidamente en cafeterías modernas y bares de bienestar de las principales ciudades a diferencia de una bebida denominada merengada de café tradicional (que suele asociarse con mucho azúcar o helado de mantecado), el smoothie de café se vende bajo una narrativa más saludable, utilizando: La leche de vegetales de (almendra y avena;), o yogur endulzante de alternativas como (la miel esta vía con el papelón), ingredientes locales complementarios como el cacao venezolano para realizar el perfil del sabor.

En general, el smoothie de café en Venezuela es la fusión perfecta entre la profunda tradición cafetera del país y la tendencia global de bienestar. Logro transformar el clásico café mañanero o de la nutritiva y adaptada al paladar contemporáneo.

El origen de la marquesa inspiración Europea.

El concepto concepto de la marquesa no nació en Venezuela, sino en Europa del siglo XIX, la inspiración francesa: El postre original se inspiró en la marquesa de chocolate un postre francés muy elegante, cremoso y denso hecho a base de chocolate, mantequilla y huevos que se sirve bien frío.

La influencia británica, también comparte raíces con el icebox cake (pastel de nevera), anglosajón que intercalaba con capas de galletas y crema, permitiendo que la humedad de la nueva ablandadora las galletas hasta darle textura de torta sin necesidad de horno. Al llegar a Venezuela, el postre se simplificó y democratizó gracias a la llegada de la galleta Maria (específicamente la icónica de la marca local Puig).

La receta europea se transformó en una preparación casera infalible: Capas de galletas remojadas en leche, intercalados con una crema suave. Cuando la técnica de la marquesa se fusionó con la profunda cultura cafetalera de Venezuela, nació de las variantes más sofisticadas de postres, a diferencia de otras versiones, la marquesa destaca por su intensidad, gracias a un doble proceso; las galletas maría no se mojan en leche, sino en café negro fuerte (expreso), a veces aromatizada con un toque de licor (como ron venezolano o licor de café), se elabora una crema base que puede ser un pudín casero, una base de leche condensada y mantequilla o crema pastelera, estas aromatizada con café solubles o esencia de café para lograr ese color beige característicos y sabor equilibrado entre lo dulce y lo amargo.

Las últimas décadas y sobre todo “boom”, de la pastelería y los emprendimientos locales, la marquesa de café pasó de ser un postre puramente casero a un producto estrella de los mostradores. Se empezó a comercializar en vasitos por porciones individuales, ideales para acompañar el café de la tarde en panaderías y cafés modernos.

Se sofisticó la presentación añadiendo toppings como líneas de chocolates oscuros, granos de café, o café polvoreado por encima. Esta cuidadosa presentación visual, no

solo realza, su equilibrio perfecto entre estéticas y tradición; Demostrando que la marquesa de café es el resultado perfecto de la maravilla practicidad de la repostería venezolana sin horno; Sin embargo, logran esta sofisticada presentación y el equilibrio perfecto de sabores en el paladar no es una tarea que se deje al azar, depende directamente de la precisión en su preparación. Detrás de esa estética impecable se esconde un proceso meticuloso donde la ciencia y la destreza culinaria se unen, especialmente al aplicar técnicas de humectación ideal para sus elementos estructurales.

En la repostería y la química de los alimentos no existe como tal una técnica aislada, lo realmente ocurre en la preparación de una marquesa de café, es la combinación de dos procesos químicos y físicos. Este procedimiento consiste en mojar las galletas, en una mezcla de café concentrada con azúcar o almíbar, justo antes de armar las capas del postres. Este es el paso clave para que el café aporte un sabor intenso sin llegar hacer amargo, logrando que funcione armoniosamente.

La técnica correcta consiste en realizar un movimiento rápido de “de vueltas y vueltas”, (que tome menos de dos segundos) dentro del café, asegurando así que el centro de la galleta quede ligeramente seco al momento de armado. De este modo, la estructura terminara de humectarse perfectamente durante el periodo de reposo enfía, al absorbe la humedad proveniente de la crema.

Este balance de humedad se consolida gracias a la temperatura de almacenamiento. De hecho el comportamiento térmico del café en el relleno vacía noblemente, si se pone al calor del horno o al frío de la nevera, lo que define la evolución de su sabor y consistencia.

Este hecho tiene un comportamiento térmico del café dentro del relleno de pays que cambia totalmente según si se somete al calor del horno o al frío de la nevera y esto modifica el sabor como su estructura.

Por el contrario al ser refrigerado entre (2 grado, celsius) ocurre el efecto opuesto: el frío reduce notablemente la preparación del amargo y la cremosidad del

conjunto. Los aromas se vuelven mas suaves, pero el sabor se equilibra y se fusiona mejor con los demás ingredientes con el paso de las cinco (5 horas), logrando la armonía ideal que se busca en postres como la marquesa. Físicamente el relleno se vuelve mas enterizo y estable, el café no se separa mas su intensidad, y se mantiene en perfectas condiciones por varios días, observando ese punto suave y dulce característico.

Las bajas temperaturas (2 grados celsius, 6 grados celsius), actúan sobre las papilas gustativas, mitigando la preparación de la acidez y el amargor natural del café. Esto permite un equilibrio orgánico donde resultan la dulzura y la cremosidad sin necesidad de añadir azúcar en exceso.

Al perder calor de forma lenta y constante, la grasa de la crema y los componentes del postres aumentan su viscosidad y se solidifican. Este genera una estructura densa compactante y unificado.

El frío estabiliza fases (sui generis;), y asegurando la separación de humedad se absorbe de forma controlada por la galleta, mantenimiento el postre firme a lo largo de los días.

En el smoothie la transferencia de calor ocurre por transmisión directa inmediata entre los ingredientes desafiando ademas la energía térmica por fricción que genera las cuchillas, de la licuadora.

El éxito del smoothie radica en realzar, la fusión de hielo (el paso de solido a liquido). Si el café se introduce caliente, la transferencia del calor es violenta, derritiendo los cristales de hielo instantáneamente y dejando una bebida aguada en lugar de una emulsión cremosa y garantizada. Para garantizar la densidad del café, debe incorporarse a temperatura ambiente o refrigerada. Esto equilibra el intercambio de energía, permitiendo que los micro-cristales de hielo se mantengan suspendido de manera uniforme en la leche.

El proceso de licuado atrapa por burbujas de aire en la mezcla. Dado que el aire es un mal conductor térmico, actúa como un aislante natural que retrasa la

absorción del calor ambiental, permitiendo que el smoothie, conserva su consistencia expresa por mas tiempo durante el consumo, en conclusión general: En la marquesa la perdida de calor en su proceso lento que busca madurar los sabores, compactan las grasas y unificar la estructura. En el controlado y veloz para evitar la fusión del hielo, garantizado en emulsión semi solida, homogénea y refrescante.

Valor nutricional:

Smoothie de café: Al prepararse generalmente con leche (a base vegetal), café o hielo (a veces con cambur o helado), destacaba por su aporte de calcio, proteína de alta valor biológico (caseína y suero) y carbohidrato simple (lactosa o azucares añadidos).

Nutrientes	Cantidad.	Valor Diario.	Aporte Biologico.
Calorías.	105 kcal.	5,2%	Energía total.
Grasas T.	2,86	4,3%	Grasa totales y origen diario.
Grasa S.	1, 76	8,5%	Acidos grasos.
Colesterol.	10mg.	3,3%	Libidos de la grasa láctea.
Sodio.	48 mg.	2,0%	Electrolitos esenciales.
Carbohidratos.	16,5 g	5,5%	Fuente primaria de energía.
Azucares.	14,26 g	5,5%	Lácteos y sacarosa
Proteínas.	3,4 g	6,8%	Aminoácidos, caceína y proteínas.

Calcio.	1,15 mg	11,5%	Minerales esenciales para músculos.
Potasio.	190 mg	4,0%	Aportado por la leche y el café.
Cafeina.	3,5 mg	4,0%	Alcaloides estimulantes.

Fuente: Datos y Fuentes recolectados por los autores año 2026.

Marquesa de café: Es un poste energéticamente. Aporta un alto contenido de lípidos (Grasas Saturadas) proveniente de la leche y carbohidratos (almidón y sacarosa) de las galletas y el azúcar.

Nutrientes.	Cantidad.	Valor Diario	Aportes Biológicos.
Calorías.	204 kcal	10,2%	Aporte energético
Grasa totales.	9,06	13,2%	Grasa estructural
Grasas saturadas.	5,36	26,5%	Ácidos, grasas y lácteos.
Colesterol.	18 mg	6,0%	Lípidos de origen animal.
Sodio.	74mg	3,2%	Mineral potenciado
Carbohidrato.	28,6 g	9,5%	Fuente de energía
Azúcares.	19,2 g	9,5%	Azúcares concentrado
Fibra dietica.	0,36 g	1,3%	Presencia del trigo

Proteínas.	2,7g	5,4%	Gluten Caceina y Lactosa.
Calcio.	6 mg	6,0%	Proviene de los azucares y sodios.
Cafeina.	8mg	6,0%	Estímulos ideal.

Fuente: Datos y Fuentes recolectados por los autores año 2026.

Bases Legales:

Representan el soporte normativo y de artículos reflejado en los esquemas legales de dicho trabajo.

Artículo 112; Establece el derecho de todas las personas a dedicarse libremente a la actividad económica, de su preferencia sin mas limitaciones que las previstas en la constitución y las leyes. El Estado promoverá la iniciativa privada y garantizando la creación y justa distribución de las riquezas.

Este artículo establece que todas las personas tienen derecho constitucional de dedicarse libremente a la actividad económica de su preferencia, sin mas limitaciones que las fijadas por la ley por razones de seguridad o interés social. Así mismo, el estado se compromete a promover la iniciativa privada asegurando tanto la producción de bienes como una justa distribución de la riqueza.

Artículo 5: Se reconoce el derecho a todas las personas a participar en la actividad económica, mediante la constitución de emprendimiento a los fines de contribución por el desarrollo nacional: Y la producción de bienes y servicios que satisfacen las necesidades de la población sin mas limitaciones que las previstas en la constitución y en esta ley.

Este artículo reconoce el derecho de todos, a emprender y participar en la actividad económica para contribuir al desarrollo nacional. Sus metas es impulsar la producción de bienes y servicios que cubran las necesidades de la población según lo establecido en la ley.

Artículo 17: Establece que todas las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de calidad así como una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos que consume la aplicación al proyecto: Obligando al emprendimiento a cumplir con estándares de calidad, e higiene y a ofrecer un etiquetado transparente con el valor en ingrediente de los postres.

Establece el derecho fundamental de las personas a recibir bienes y servicios de calidad como información veraz y no engañosa sobre los productos que consumen; normatividad que, al ser aplicada al proyecto, obliga legal y etiquetadamente al emprendimiento de postres a garantizar estrictos estándares de higiene, calidad y total transparencia en la declaración de sus ingredientes y el valor de servicios ofrecidos.

Ley Orgánica del trabajo: Los trabajadores (2012), señalan que el **Artículo: 24** toda persona tiene derecho al trabajo. El estado procura que toda persona pueda encontrar colocación que le proporcione una subsistencia digna y decorosa.

Es decir que el estado deberá crear medidas de protección que permitan que todas las personas generen recursos para cubrir sus necesidades y la de su núcleo familiar.

Artículo 31: Toda persona es libre para, dedicarse al ejercicio de cualquier actividad que no este prohibida por la ley.

Las personas ejercen cualquier actividad comercial de acuerdo a sus conocimientos y habilidades, siempre que no infrinja la ley. Esta ley promueve el desarrollo y a la vez reconoce el derecho que tienen las personas para así contribuir que satisfaga las necesidades de la población y a la vez el desarrollo nacional apegado a la constitución y las leyes.

La ley para el fomento y desarrollo de nuevos emprendimiento (2021) señala **Artículo 1**, promover el desarrollo de nuevos emprendedores orientados al aumento y diversificación de la acción de bienes y servicios, el despliegue de innovación de tipo social de la nación.

Esta ley anima a las personas a que produzcan lo que saben hacer para comentar la actividad, ya que así brindarían bienes y servicios integrándose a la actividad comercial ayudando así a sacar el país adelante.

Glosario:

Diversos conceptos y términos utilizados en el soporte técnico y científico de la investigación.

- .-Ácido Clorogenico:** Antioxidante del café verde que influye en su sabor y salud.
- .-Actividad:** Conjunto de tareas para alcanzar un objeto.
- .-Arraigo:** Sentimiento de pertenencia a un lugar, cultura o tradición.
- .-Auge:** Momento de maximo desarrollo exito o popularidad de algo.
- .-Barismo:** Especialización técnica en la preparación y servicio de café.
- .-Bienes:** Objetos que tienen valor económico y satisfacen necesidades.
- .-Bio-diversidad:** Variedad de seres vivos en un espacio determinado.
- .-Catuai:** variedad latinoamericana café Aragico de alta calidad.
- .-Caturra:** Variedad de café Arabigo nacido por mutación natural en Brasil.
- .-Centesimal:** Dividido en 100 partes o basado en el numero 100.
- .-Comercial:** Relacionado con el intercambio de bienes para obtener beneficios.
- .-Contemporáneo:** Que pertenece a la época actual o coexiste con otras cosas.
- .-Cotidianidad:** Elementos y rutinas de la vida diaria.
- .-Dinamizar:** activar o agilizar un proceso para acelerar su desarrollo.
- .-Diversificación/Diversificar:** Estrategia de variar productos o mercados para reducir riesgos.
- .-Drupa:** Fruto carnoso con una sola semilla protegida por un hueso.

- .-**Estandarizar:** Ajustar algo a un modelo único para asegurar calidad constante.
- .-**Etiquetado:** Información en el envase de un producto para el consumidor.
- .-**Evaluación Sensorial:** Disciplina que analiza productos usando los cinco sentidos.
- .-**Fitness:** Estado de bienestar físico, conseguido por ejercicios y vías sanas.
- .-**Fomento:** Impulso o apoyo para el crecimiento de una actividad.
- .-**Gofio:** Harina canaria tradicional de cereales tostados y molidos.
- .-**Habilidades:** Capacidad o talento para realizar eficientemente una tarea.
- .-**Incorporación:** Acto de integrar un nuevo elemento a una estructura existente.
- .-**Innovador/Innovadores:** Crear algo nuevo o modificar lo existente para mejorarlo.
- .-**Kaffa:** Cuna histórica del café en el Mundo.
- .-**Libremente:** Actual con la autonomía, por elección propio y sin restricciones.
- .-**Mediante:** Conector que significa “a través de” o “por medio de”.
- .-**Mestizaje:** Cruce de cultura o hibridación de variedades agrícolas.
- .-**Mousse:** Preparación culinaria esponjosa a base de clara de huevo o crema.
- .-**Necesidades:** Carencias que se buscan con satisfacer consumiendo bienes o servicios.
- .-**Nicho:** Segmento de mercado muy específico y especializado.
- .-**Oasis:** Paraje con agua en el desierto; refugio de paz.
- .-**Optimo:** Que reúne las mejores condiciones posibles para un fin.
- .-**Orgánica:** Productos agrícolas sin químicos sintéticos ni pesticidas.
- .-**Organoleptico:** Propiedad percibida por los sentidos (sabor, aroma y textura).

- .-**Paradoja:** Hecho que contradice la lógica pero encierra una verdad.
- .-**Percibido:** Captado o comprendido por los sentidos o la mente.
- .-**Polifenoles:** Antioxidantes vegetales que aportan sabor al café.
- .-**Prevista:** Planeado o calculado con anticipación en un negocio.
- .-**Procedente:** Adjetivo que indica origen, correspondencia o adecuación.
- .-**Riqueza:** Acumulación de bienes recursos o activos.
- .-**Rubro:** Sector, categoría o campo específico de una actividad.
- .-**Smoothies:** Batidos espesos de fruta natural con hielo, leche o yogur.
- .-**Sostenibilidad:** Usos responsables de recursos sin dañar futuras generaciones.
- .-**Subsistencia:** Medios mínimos necesarios para el sustento y la vida.
- .-**Suberina:** Polímeros vegetal impermeable que proeje la célula.
- .-**Transcendido:** Noticia o rumor filtrado que se vuelve publico.
- .-**Transparente:** Actuar con honestidad y claridad visible en los negocios.
- .-**Valor económico:** Precio asignado a algo en el mercado.
- .-**Valor de uso:** Utilidad de un producto para satisfacer una necesidad.
- .-**Versatilidad:** Capacidad de adaptarse rápido a distintas funciones.
- .-**Volátil:** Algo que cambia, se evapora o se transforma con rapidez.

Capítulo III: Marco Metodológico:

El marco metodológico comprende el conjunto de acciones pasos y procedimientos secuenciales que se siguen para el desarrollo de la investigación.

En esta sección se detalla el camino formal para demostrar la viabilidad técnica, comercial y social del emprendimiento de postres artesanales en base a café.

Metodología de la Investigación: La presente investigación se enmarca en la categoría de proyectos factibles en investigación tecnológica y proyectiva. Es un proyecto factible que consiste en una elaboración, de una necesidad practica que en este caso es la creación de un modelo de negocio socio productivo enfocado en la repostería artesanal basada en el café.

Así mismo, posee un nivel descriptivo por cuanto se encarga de caracterizar las propiedades del producto gastronómico, donde los hábitos de consumo de la población y la estructura de costos requerida para el funcionamiento del emprendimiento.

El diseño de la investigación: es de campo y documental, ya que se fundamenta en la revisión y análisis a fuentes bibliográficas, normativas técnico-sanitarias para la manipulación de alimentos, manuales de pastelería y teorías económicas de costos debido a que los datos de interés y se recolectan en forma directa de la realidad mediante el contacto con los consumidores potenciales y los proveedores de la materia prima en su entorno natural.

Plan de accion:

Fecha.	Actividades.	Responsable.	Recursos.	Costos.	Observación.
22-01-2026	Entrega de tema y	Profesora y guía	Ningunos	Ningunos	No se realizo la actividad

	formación de los grupos.	estudiantes			el viernes 23 porque no hubo actividades.
Del 30-01-26 al 06-02-26	Investigación del tema y revisión del mismo.	Estudiante y profesora	Materiales	Ningunos	Ningunos
27-02-26	Realización del título	Estudiantes	Materiales	Ningunos	Ningunos
Del 06-03-26 al 13-03-26	Elaboración capítulo I.	Estudiantes	Materiales	Ningunos	Ningunos
16-03-26 al 26-03-26	Revisión y corrección capítulo I	Profesora guía y de castellano.	Materiales	Ningunos	Ningunos
07-05-26	Exposición del capítulo I	Alumnos	Materiales	Ningunos	Ningunos
Del 24-04-26 al 05-06-26	Realización del capítulo II y III	Alumnos	Materiales	Ningunos	Ningunos
Del 06-06-26 al 19-06-26	Transcripción al cuaderno.	Alumnos	Materiales	Ningunos	Ningunos
Del 17-06-26 al 20-06-26	Realización de	Alumnos	Materiales		Ningunos

26	diapositivas				
23-06-26	Entrega y revisión del cuaderno	Alumnos	Materiales	Ningunos	Ningunos
Del 24-06-26 al 25-06-26	Correcciones de proyecto	Alumnos	Materiales	Ningunos	Ningunos
Del 26-06-26 al 1-06-26	Entrega de trabajos, diapositivas carteleras y practicas	Alumnos	Materiales	Ningunos	
02-07-26	Exposicion final	Alumnos			Ningunos

Receta de la Marquesa de Café:

.-Ingredientes: (En base a 6 seis porciones de 30 gramos aproximadamente).

.-250 ml, de leche condensada media lata a 1 una taza pequeña.

.-100 gr, de mantequilla sin sal, debe estar blanda no derretida.

.-10gr, de café instantáneo, disueltos en dos cucharas de agua caliente para hacer un extracto concentrado.

.-Un paquete de galleta Maria (1un tubo).

Preparación:

1).-En un bowl, bate la mantequilla (con la batidora eléctrica o manualmente), hasta que se vuelva cremosa, pálida y blanda (pomada).

- 2).-Añade la leche condensada de hilo poco a poco mientras sigue batiendo.
- 3).-Añade el extracto concentrado de café, (ya frío) y bate hasta lograr una crema homogénea suave y con cuerpo.
- 4).-Coloca una cucharada de crema de café en el fondo esto fijara el postre.
- 5).-Humedece la galleta en el expresso y colocarlo sobre la crema.
- 6).-Repite este proceso hasta llegar al tope; terminando con una capa lisa de crema en la superficie.
- 7).-Refrigera por unas 3 horas.
- 8).-Degusta y comparte.

Nota: Puedes decorar con galleta triturada o cafe espolvoreado.

Composición centesimal.

.-Leche condensada: 39,60%

.-Mantequilla: 19.80%

.-Galletas Maria: 19,80%

.-Café liquido:19,80%

.-Café liquido: 19,80%

.-Cafe instantaneo: 1%

Proceso de Calculo porcentual (%), Regla de tres:

Proporciones:

Para estandarizar recetas, modificar el rendimiento porciones, a calcular costos, la regla de tres directa es la herramienta matemática claves.

Regla de tres: X =

6 porciones _____ 10gr de café

12 porciones _____ X

$$X: \frac{12 \text{ porciones} \times 10 \text{ gramos}}{6 \text{ porciones}} = \frac{120}{6} = 20 \text{ gramos.}$$

Si para 6 porciones necesita 250ml de leche condensada para 12 porciones cuantos ml de leche se necesita.

$$\begin{array}{l} 6 \text{ porciones} \quad \underline{\hspace{1cm}} 250 \text{ ml de leche} \\ 12 \text{ porciones} \quad \underline{\hspace{1cm}} X \end{array}$$

$$X = \frac{12 \text{ porciones} \times 250 \text{ ml}}{6 \text{ porciones}} = \frac{3000}{6} = 500 \text{ ml.}$$

Las relaciones en la pastelería son directamente proporcional: Si doblas o triplicas el numero de marquesa a smoothies que vas a vender o presentar todo los ingredientes se multiplican exactamente por el equilibrio del sabor y consistencia.

Receta del smoothie:

Ingredientes: (En base a cuatro 4 vasos de 5 oz).

.-Leche liquida completa: 300 ml (1 una taza y un cuarto).

.-Seis (6) gramos de cafe instantaneo.

.- (70) ml de leche condensada.

.- (15) gr de Azucar blanca.

.- (1) una taza y media de hielo.

.- 1 una cucharada de esencia de vainilla.

Preparación:

- 1).-En un poquito de la leche tibia (sale un chorrito), disuelve los (6) grs, de café.
- 2).-Vierte en el vaso de la licuadora la leche fría restante, el café disuelto, la leche condensada, el azúcar y la vainilla.
- 3).-Licua por 15 seg, para disolver el azucar y hacer una mezcla homogenea.

4).-Agraga el hielo y licua a alta velocidad de 35 a 50 segundos hasta, que se trituren los trozos de hielo.

5).-Sirve la mezcla rápidamente para evitar que el color cambie la textura.

6).-Decora a tu gusto y degusta.

Composicion centesimal.

.-Leche liquida: 51,64%

.-Hielo en cubitos: 34,42%

.-Leche condensada:10,33%

.-Azucar:2,58%

.-Cafe instantaneo:1,03%

50z _____6gramos

80z _____ X

$$X = \frac{80z \times 6\text{gramos}}{50z} = \frac{48\text{grs.}}{5} \quad 9,6 \text{ gr.}$$

4 porciones _____ 9,6 gr

15 porciones _____ X

$$X = \frac{15 \text{ porciones} \times 9,6 \text{ porciones}}{4 \text{ porciones}}$$

$$X = \frac{144 \text{ gramos}}{4} = 36 \text{ gramos de café.}$$

Conclusiones:

AL finalizar el presente proyecto socio productivo se puede concluir que la creación de un emprendimiento de postres artesanales a base del café es completamente viable, rentable y con una excelente aceptación dentro de la comunidad. El estudio de mercado aplicado demostró que existe una alta demanda de productos dulces en el sector, y que el uso de café como ingrediente principal genera un atractivo especial debido a su aroma sabor y características.

A través de las pruebas de cocina y la estandarización de las recetas, se logra consolidar dos productos de alta calidad. La marquesa y el smoothie a base de café. La combinación de ambas resultó ser estrategia comercial acertada, ya que la marquesa responde al gusto del consumidor que busca un postre consistente y tradicional, mientras que el smoothie ofrece una opción líquida y refrescante. Además la evaluación de costos determinó que la elaboración artesanal permite mantener precios de venta competitivos garantizando un margen de ganancia que asegura la sostenibilidad económica del negocio.

Por último, desde el punto de vista social y formativo, este proyecto se encarga de cumplir con los objetivos planteados. La experiencia no solo nos permitió adquirir destrezas técnicas en el área de la repostería y la manipulación de alimentos, sino que también nos enseñó a manejar herramientas administrativas básicas, a trabajar en equipo y comprender como las ideas escolares pueden transformarse en soluciones productivas reales para nuestra comunidad.

Recomendaciones:

.-Se les recomienda ampliar la variedad del menú explorando otros postres tradicionales que combinen bien con el café (como marquesa, gelatina y polvorosa). También es aconsejable aplicar las encuestas a un grupo de personas mas grande para conocer mejor los gustos de toda la localidad.

.-Para la producción artesanal es fundamental mantener la estandarizacion de las recetas (medir siempre los ingredientes con exactitud) y cuidar al máximo las normas de higiene y manipulación de alimentos. Estos garantiza que todos los postres queden siempre con el mismo sabor y con la calidad optima que el cliente espera.

.-En el aspecto comercial y financiero se recomienda llevar un registro diario y ordenado de todos los gastos e ingresos (un libro de cuentas básico), para asegurar el dinero de las ventas cubra la compra de nuevos ingredientes y que el negocio sea realmente rentable a mediano plazo.

.-Se debe escuchar las opiniones y sugerencias de tus clientes para mejorar constantemente tu oferta.

.-Mantener al tanto la información de las tendencias en postres y café para innovar y atraer nuevos clientes.

.-El café tiene notas amargas y acidez muy marcadas. Para que nuestros postres sean un éxito busca el equilibrio perfecto con ingredientes que aporten dulzor o cremosidad como el chocolate blanco.

.-No uses cualquier cafe. Si vas a vender postres, la calidad del grano es fundamental. Te recomiendo buscar proveedores o de especialidad. Un buen expreso o un extracto de sabor de tus creaciones. Tus clientes notaran la diferencia de inmediato.

.-El café tiene tonos tierras que a veces pueden ser un poco plano visualmente. Usa elementos decorativos elevar el postre: granos de café cubiertos de chocolate, un toque, un

toque de cacao en polvo, lamina de oro compatible o incluso una reducción de café brillante puede hacer que tus postres luzcan de revista.

Referencias Bibliográficas:

.-<https://fdc.nal.usda.gov/> .

.-<https://www.fen.org.es/> .

.-<http://www.cavencafe.org/>.

.-<https://www.fundacionbigott.org/>.

.-<https://www.ico.org/>.

.-<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/food-features/coffee/>.

ANEXOS

ANTES;



ANEXOS

DURANTE;





ANEXOS

DESPUES;

