



PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PASTELERÍA PARA RESALTAR LAS FLORES Y  
LOS LUGARES MÁS REPRESENTATIVOS DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN

**Presentado por:**

DAYANA CRISTINA ROMERO MUÑOZ

**Presentado a:**

MARGARETH JULYANA HOLGUIN MARINO

DOCENTE DE PROYECTO INTEGRADOR

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA

FALCULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, HUMANIDADES Y ARTES

GASTRONOMIA Y ALTA COCINA

BUCARAMANGA

2019

## Resumen

La innovación en la pastelería, la invención de productos, la llegada de nuevas tendencias, la presentación de sabores originales, formas y colores, hacen que mantener actualizada la decoración de tortas sea una necesidad, por esta razón en la tesis se especificaran las diferentes técnicas, además de enumerar las flores más utilizadas en la decoración de tortas.

La pastelería es una técnica culinaria, que tiene como fin un factor visual, puesto que su consumo se forja con los ojos, la decoración de pastelería vislumbra muchos métodos para su ejecución, en cuanto a creatividad de forma y decoración, con diversas técnicas, herramientas y utensilios para la elaboración de las tortas, así como en versatilidad de materias primas, de esta manera emerge la interpelación del problema sobre ¿Cómo dar a conocer las flores y los lugares más representativos de la ciudad de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas?

En respuesta el presente proyecto tiene como objeto presentar una propuesta gastronómica de pastelería para resaltar las flores y los lugares representativos de la ciudad de Medellín, para estar al día en la vanguardia en cuanto a pastelería y darle el toque moderno, la tesis se direccionó al uso de las flores en la decoración de las tortas, manteniendo las exigencias y requerimientos de los consumidores, cubriendo aspectos como calidad, sabor y excelente presentación de los productos.

Finalmente para la ejecución del proyecto, se hizo un estudio previo y un desplazamiento a Medellín, para suplir los conocimientos con respecto a las flores, ya que esta ciudad es experta

en flores. En conclusión, se cumplió con los objetivos propuestos, cuyo fin era aprender de las flores y su utilización en la decoración de tortas para diferentes ocasiones.

## **Abstract**

The innovation in the bakery, the invention of products, the arrival of new trends, the presentation of original flavors, shapes and colors, make keeping the decoration of marine cakes updated a necessity, for this reason in the thesis the different techniques will be specified, in addition to listing the most additional flowers in cake decorating.

Pastry is a culinary technique, whose purpose is a visual factor, since its consumption is forged with the eyes, the decoration of pastry glimpses many methods for its execution, in terms of creativity of form and decoration, with various techniques, tools and utensils for the preparation of cakes, as well as in versatility of raw materials, in this way the interpellation of the problem about How to make the flowers and the most representative places of the city of Medellín in the modern decoration trends of cakes?

In response this project aims to present a proposal in the gastronomic pastry to highlight the flowers and places representative of the city of Medellín, to be in the vanguard in terms of pastry and give it the modern touch, the thesis is direccionó the use of flowers in the decoration of the cakes, keeping the demands and requirements of consumers, covering aspects such as quality, taste and excellent presentation of the products.

Finally, for the execution of the project, a preliminary study and a relocation was carried out in Medellín, to supplement the knowledge regarding flowers, since this city is an expert in flowers. In conclusion, the proposed objectives were met, whose purpose was to learn from flowers and their use in decorating cakes for different occasions.

## Tabla de Contenido

Lista de Figuras .....	8
Lista de Tablas.....	9
INTRODUCCIÓN.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
1. Planteamiento del problema .....	12
1.1. Descripción del problema.....	12
1.2. Objetivos .....	13
1.3. Justificación.....	13
1.4. Delimitaciones y Limitaciones.....	14
2. Marco Contextual .....	16
2.1. Marco de antecedentes .....	16
2.2. Marco teórico .....	19
2.2.1. Las Flores .....	20
2.2.1.1. Historia .....	25
2.2.1.2. Cultivo .....	26
2.2.2. Medellín .....	27
2.2.2.1. Fiestas .....	29
2.2.2.2. Flores representativas de la ciudad, esencia y significado .....	31
2.2.2.3. Lugares representativos de Medellín.....	33
2.2.3. Pastelería .....	33
2.2.3.1. Historia de la pastelería .....	34
2.2.3.2. Tendencias en decoración de tortas .....	36
2.2.3.3. Técnicas de decoración de tortas .....	41
2.3. Marco conceptual .....	50

2.3.1. Definición de términos .....	50
2.4. Marco legal .....	53
3. Metodología.....	56
3.1. Enfoque y metodología .....	56
3.2. Fases de la realización.....	57
3.3. Descripción de la población objeto .....	59
3.4. Instrumentos de recolección de información .....	60
3.5. Validación y prueba piloto .....	61
3.6. Procedimiento en la aplicación de instrumentos .....	61
3.7. Análisis de datos.....	63
3.8. Aspectos éticos.....	64
4. Resultados.....	64
4.1. Participantes .....	65
4.1.1. Población .....	65
4.1.1.1. Resultado de las Encuestas a los Habitantes de la Ciudad de Medellín.....	65
4.1.1.2. Resultado de las Encuestas Chefs Pasteleros .....	71
4.2. Análisis de datos por Subcategorías Categorías .....	79
4.2.1. Historia.....	79
4.2.2. Cultivo.....	80
4.2.3. Feria de las Flores .....	81
4.2.4. Flores Representativas De La Ciudad, Esencia y Significado .....	83
4.2.5. Lugares representativos de Medellín.....	85
4.2.6. Tendencias en Decoración de Tortas .....	87
4.2.7. Técnicas en Decoración de Tortas .....	89
4.3. Análisis por categorías.....	91
4.3.1. Flores.....	91
4.3.2. Medellín .....	91
4.3.3. Pastelería .....	92

5. Conclusiones y recomendaciones .....	93
5.1. Conclusiones .....	93
5.2. Recomendaciones .....	94
BIBLIOGRAFIA .....	94
1. Encuesta Habitantes de Medellín .....	104
2. Encuesta Chefs Pasteleros .....	106
3. Consentimiento de participación .....	107
5. Fotos .....	110

**Lista de Figuras 58**

Figura 1. Marco teórico.....	19
Figura 2. Fases de la realización.....	58

## Lista de Tablas

Tabla 1. Análisis de datos.....	63
---------------------------------	----

## Introducción

A través de la historia se ha demostrado que la pastelería hace parte de la vida diaria de las personas, son varias las fechas, celebraciones u ocasiones en las que se hace uso de estas preparaciones.

También se nota que la decoración de las tortas se ha vuelto un poco monótona, y en pro de mejorar esto y de mantener y conseguir nuevos clientes, se ha tratado de dar variedad y vistosidad en estos decorados, implementando nuevas técnicas e implementos, así se llega al uso de las flores, no solo como ornamento sino para consumirlas.

La idea de este proyecto de grado surge de innovar y actualizar la decoración en la pastelería, puesto que el mercado pastelero se manobra con nuevas tendencias, por este motivo se decidió investigar sobre las flores y que mejor que la ciudad de la eterna primavera con su feria de las flores.

En Medellín son muy significativas las flores y esenciales en la decoración de toda la ciudad, por esa razón, este proyecto de grado muestra la importancia de las flores en la cultura y la manera de incorporarlas en combinación y consumo de diferentes preparaciones gastronómicas, para innovar en las presentaciones, utilizando flores naturales, dándole así un valor agregado en la presentación de las tortas.

el proyecto se encuentra organizado de la siguiente manera: consta de un título que puntualiza la esencia de estudio, así mismo de un resumen en español y la traducción al inglés, seguido de la introducción donde se justifica el aporte del tema y su estructura, sucesivamente el

planteamiento del problema que establece la pregunta base para el desenvolvimiento del proyecto, consecutivamente el capítulo del marco contextual que presenta las referencias teóricas investigadas para la realización del proyecto, seguido de la metodología que explica la forma en que se compiló la información, dividiéndose en categorías y subcategorías necesarias para el mejor avance del proyecto, de inmediato se encuentran los resultados que interpretan la información recolectada en la investigación y a la vez corroborar su autenticidad para llegar al resultado final, posteriormente se encuentran las conclusiones que se alcanzan al finalizar el trabajo y llegar a las recomendaciones, siguiendo la bibliografía y los anexos que son significativos para el proyecto.

## **1. Planteamiento del problema**

### **1.1. Descripción del problema**

Colombia es un país privilegiado por su hermosa flora, ya se encuentra ubicado en la línea del Ecuador, lo que hace que posea los mejores y más variados climas, las tierras más ricas en nutrientes; de las cuales nacen una gran variedad de flores tales como las rosas, girasoles, claveles y una de las más importantes por ser nuestra flor insignia nacional la Orquídea.

En Colombia esta variedad de flores abre un abanico de posibilidades para ser empleadas de diferentes formas por sus colores, texturas, aromas y una de ellas es “la pastelería la cual es el arte de elaborar o decorar alimentos dulces, como tartas, pastas o bollería. También hace referencia al local donde se fabrican estos alimentos o al lugar en el que se venden” (Hernán y Méndez, 2013, p.7).

¿Cómo dar a conocer las flores y los lugares más representativos de la ciudad de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas? Es fundamental visualizar las diferentes técnicas en las que se pueden usar o crear dentro de las nuevas tendencias para la decoración de manera que se pueda jugar con sus formas, colores, texturas y la creatividad de los chefs pasteleros para innovar las tortas.

En nuestro país es de gran importancia la flora por su variedad de flores que se verán plasmadas en la pastelería para ser deleitadas por su exquisito sabor y una gran belleza en la decoración.

## **1.2. Objetivos**

### **Objetivo general**

Resaltar las flores y los lugares más representativos de la ciudad de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas.

### **Objetivos específicos**

- Identificar las flores y los lugares más representativos de Medellín para utilizarlas en las nuevas tendencias de decoración de tortas.
- Crear un documento escrito de bocetos de autor de decoración de tortas a partir del uso de las flores representativas de la ciudad de Medellín

## **1.3. Justificación**

La decoración de tortas es un arte que utiliza diferentes métodos: Glaseados, coberturas, merengues, fondant y elementos decorativos como dulces, macarrones, fideos de colores o chocolate, donas, chips de chocolates y otras, sin embargo, las últimas tendencias han integrado un nuevo elemento en su decoración, las flores, las cuales pueden ser orgánicas e inorgánicas, ya

que estas ofrecen frescura, armonía, variedad de colores y formas que permiten crear tortas, empleando diferentes técnicas. Colombia es un país privilegiado por su ubicación geográfica, ya que esta le permite tener una variedad de climas que dan vida a una gran diversidad de Flores.

Tradicionalmente han sido utilizadas en decoración de jardines, sin embargo, su popularidad en el campo culinario es tan antigua como la propia cocina. En la cultura china, europea, árabe, entre otras, existen libros con miles de años de antigüedad que han documentado la utilización de diferentes flores al momento de preparar alimentos. Las flores, aparte de su sabor y aroma, aportan un atractivo visual a numerosos platos y tienen matices de frescura, con sabores inusuales que sorprenden al comensal. Aunque a veces solo se utilicen de forma decorativa por sus llamativos colores y los atractivos olores que desprenden, de los que no cabe duda, estimulan los sentidos (Cidón, 03).

Y así poder disfrutar de la gran variedad de flores que nos brinda nuestro país para plasmar su belleza en la elaboración de las tortas y seguir innovando en nuevas tendencias que permitan llegar a más países y deleitarnos no solo con su sabor sino con su decoración.

#### **1.4. Delimitaciones y Limitaciones**

La finalidad de este proyecto es la de conocer las flores representativas de la ciudad de Medellín, capital de Antioquia, además de los usos en la gastronomía, más ciertamente en la decoración de tortas, con esto se ayudará a definir el tiempo y la forma para llevar a cabo el proyecto.

El estudio se llevará a cabo solamente en la ciudad de Medellín, pastelerías lugareñas, chefs pasteleros y los habitantes de esta región. La información base será la proporcionada por estos mismos chefs y por las personas encuestadas.

El proyecto que se impulsó en la ciudad de Medellín tiene un enfoque metodológico de investigación de tipo descriptivo y cualitativo, se utilizaron los materiales precisos para recaudar la información para el desarrollo

La intención de este proyecto, es que, en el transcurso del desarrollo del trabajo, se aprenda sobre el uso en la elaboración y decoración de tortas con diferentes sabores y que sean del disfrute de toda la comunidad.

## 2. Marco Contextual

En esta parte del trabajo encontramos otras investigaciones que ya se han hecho del tema internacionalmente y en el país ya que en la región a un no se lleva a cabo ninguna y así mismo en el marco teórico se encuentra toda la información detallada del tema de la investigación.

### 2.1. Marco de antecedentes

Con el paso del tiempo se han realizado investigaciones sobre este tema algunas de ellas son:

**Diego Patricio Jadán Avilés (2015)** *“Aplicación de quince flores comestibles en elaboraciones de postres de autor”* monografía realizada por el estudiante universitario Diego Patricio Jadán Avilés de la Universidad de Cuenca de Ecuador cuyo objetivo fue introducir a la pastelería y repostería de la ciudad el uso de 15 flores comestibles ya en este lugar uno de los mercados que más rentabilidad da es el de las pastelerías y para el investigador sería bueno innovar algo nuevo en esta línea. Esta investigación me aporó información sobre el uso de las aplicaciones y técnicas de las flores en la pastelería.

**Tommy Sebastián Sarmiento Iglesias (2012)** *“investigación de la aplicación de flores en la Gastronomía y Propuesta de Autor para la Cocina Ecuatoriana”* trabajo de grado realizado por el estudiante universitario Tommy Sebastián Sarmiento Iglesias de la Universidad Nacional de Ecuador que tuvo como objetivo la cocina de autor y con ella la creación de nuevas

recetas, no solo de alta cocina sino también de platos en general pero elegantes con flores comestibles para potenciar la gastronomía ecuatoriana. Esta investigación me aportó un mayor conocimiento en la cocina de autor ya que uno de mis objetivos es crear una propuesta de decoración de tortas con el uso de flores colombianas.

**Josette Estefanía Simbaña Garzón (2014)** *“aplicación de las flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana”* trabajo de grado realizado por la estudiante universitaria Josette Estefanía Simbaña Garzón de la Universidad Tecnológica Equinoccial de Ecuador que tuvo como objetivo mostrar la utilización de las flores en la gastronomía ecuatoriana enfocada en resaltar sus sabores creando platillos novedosos. Esta investigación aporta información sobre las flores en general.

**Valeria González Sala (2016)**, en su tesis *Plan De Negocio Para La Creación De La Empresa De Pastelería Fina “Dulces Suspiros”* En La Ciudad De Chiclayo, refiere que en las tendencias en tortas de matrimonio, son grandes protagonistas de la mesa dulces y del postre del banquete. Estas deben ser excelentes en todo sentido, ricas, decoración sensacional y estar en juego con la temática del evento, esta tesis brinda información sobre los estilos de decoración para los eventos de matrimonios.

**María Angélica Calderón Carrasco Y Max René León Palomeque**, en su tesis *Innovación de la técnica del fondant en tortas para eventos a través del sabor, producto y decoración*, dicen que: La técnica de fondant es utilizada hace mucho tiempo (...), a la vista es aterciopelada o porcelanado y da como resultados finos acabados, su utilización requiere de creatividad artística y puede desarrollarse para personificar cualquier proyecto (...), en ella se puede plasmar hasta los más ambiciosos trabajos, aplicar diferentes tipos de decoraciones o

figuras elaboradas en fondant o utilizar flores naturales o figuras en pastillaje, pasta goma o porcelana fría. Este trabajo muestra pautas sobre diferentes materiales utilizados en la decoración de las tortas.

En cuanto a Colombia y el mercado de la decoración de tortas, **Jack Zori Alarcón Ramos Y Lina Marcela Ramírez Rojas** (2013), en su tesis *Estudio De Factibilidad Para La Producción Y Comercialización De Cupcakes En Pereira*, refieren que: El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.

**Robins Andrés Aragundi Proaño** (2016), en su tesis *“Estudio De Factibilidad Para La Creación De Un Establecimiento Especializado En La Elaboración De Tortas Personalizadas Con Formato En 3D En La Ciudad De Guayaquil”*, refiere que: Es común celebrar diferentes tipo de fiestas (eventos), sean cumpleaños, bautizo, matrimonio, despedida de solteros, navidad o fin de año, todas estas ocasiones son motivo de celebración, pero sea cual sea el motivo de la celebración no hay una buena fiesta sin un buen pastel, y las personas desean disfrutar un buen pastel, bonito, bien estructurado en sabores y estética en decoración. Con esto se reafirma que cualquier ocasión es buena para consumir tortas o postres.

**Adriana Alexandra Salazar Quezada** (2012), en su tesis *Identificación De Mercados Potenciales Para La Exportación De Productos Gourmet Ecuatorianos*. Las flores comestibles son parte del selecto grupo de productos gourmet, desde hace 4 años Guayaquil incursiono en esta nueva tendencia, cuenta con varias certificaciones internacionales, su cadena productiva está

libre de químicos, lo que le da una característica diferenciadora y un alto valor agregado, actualmente estas rosas se utilizan en la preparación de varias recetas. Esta tesis muestra que las flores están siendo utilizadas en muchos países, no solo como decoración sino para consumirlas.

## 2.2. Marco teórico

En el mundo de la pastelería las tortas son las que marcan el camino de la vanguardia, pues con el paso del tiempo van saliendo nuevas tendencias para su decoración, elaboración y hasta su armado. En seguida se expone el mapa conceptual que contiene los temas planteados en

la actual tesis:

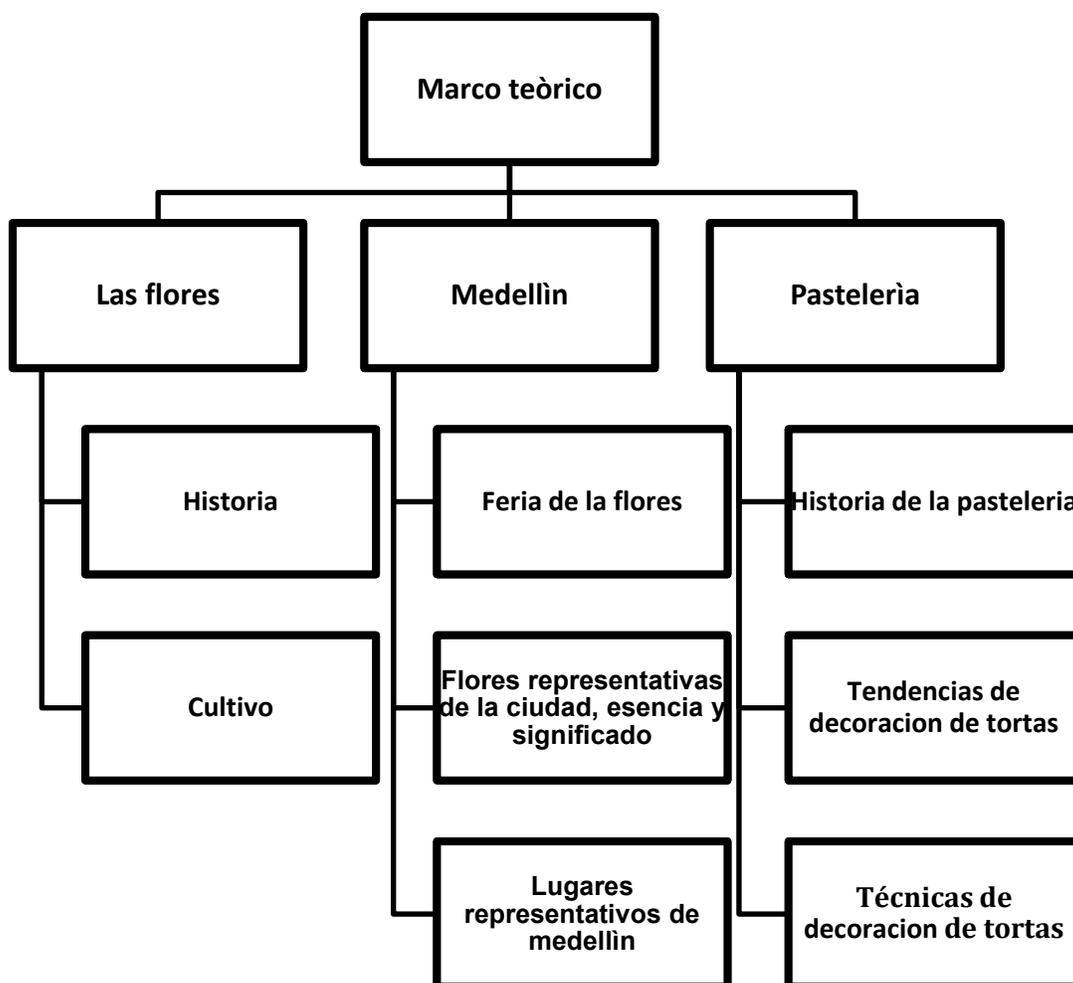


Figura 1. Elaborado por Dayana Cristina Romero Muñoz

Desde el 2017 hasta el 2018 las flores se han sumado a las nuevas tendencias de decoración, esta evolución ha girado en torno a la combinación de algunas tendencias anteriores con el uso de las flores. Los expertos señalan que los crisantemos son ideales porque tienen mayor durabilidad, también se utilizan claveles, rosas y pensamientos, todo dependerá del diseño que se requiera, con respecto a esto Sánchez (2013), señala que en materia culinaria, las flores comestibles representan el último grito de la moda mundial, al principio fueron utilizadas solamente por famosos chefs y restaurantes gourmets, pero ahora se han convertido en un ícono distintivo para los supermercados y tiendas especializadas que buscan destacarse entre la competencia.

Es común encontrar varios establecimientos dedicados a la pastelería, pero muy pocos utilizan flores dentro de su decoración, Colombia tiene una gran variedad floral que inspira a que sean parte del decorado en repostería.

### **2.2.1. Las Flores.**

En la pastelería se pueden usar flores comestibles de las cuales hay una gran variedad o flores elaboradas a partir de diferentes técnicas y materiales. Estas son el complemento en el estilo y la estética de la decoración por su gran variedad de colores, estilos, formas, aromas y sabores. Para empezar, hablar de las flores se debe conocer un poco su historia, para eso tenemos que volver años atrás, donde empezaron los primeros cultivos en Colombia, de la mano de Cárdenas y Rodríguez que nos dicen:

Las primeras noticias que se tienen en Colombia de la producción de flores con fines comerciales, es de los primeros años de la década de las 30 del siglo pasado cuando algunos

miembros de la sociedad bogotana, entre ellos algunos granjeros de origen europeo cultivaron jardines en los solares de las casas, crearon viveros y con ellos los clubes de jardinería. Igualmente por esa época se realizaron las primeras ferias de las flores como la exposición mundial de orquídeas en Medellín, primer antecedente de la feria de las flores actual.

Cuando el cultivo de flores se estableció como empresa, nació Asocolflores; a este respecto el ex presidente de esta asociación, Ernesto Vélez narra: Que uno de los visionarios de esta industria en Colombia fue David Cheever, que en el 64 estudiaba en la universidad de colorado y su tesis de grado trató sobre la búsqueda del mejor lugar para producir clavel, para la siembra de flores y su venta en el mercado de Estados Unidos (...), Cheever estableció que el mejor sitio que reunía las condiciones para producir claveles todo el año, era la Sabana de Bogotá, esto reafirma que para obtener claveles y en general, flores de alta calidad, se deben tener en cuenta muchos factores: La luz diaria, el agua, el suelo, el clima, a principios de la década de los 70 comenzó la producción en el oriente antioqueño y a menor escala en el valle del cauca. (Cárdenas y Rodríguez, 2011, p.22)

Colombia es favorecida por sus pisos térmicos que dan como resultado los diferentes climas que benefician la flora y la fauna que tanto nos representa, en relación a esto, Cárdenas y Rodríguez, (2011, p.30), señalan que el país conserva una gran variedad de flores de diferentes formas, colores, texturas y aromas (...), y que la Sabana de Bogotá transformo sus cultivos de maíz, trigo, cebada y la ganadería por invernaderos cubiertos de plástico.

Los municipios que mejor clima y tierra poseen para la siembra y cultivo de las flores son Madrid, Bojacá, Funza, Mosquera, Chía, Tenjo y Suesca, según Cárdenas y Rodríguez,

(2011, p.30), a principio de los 70`s empezaron a cultivarse en el oriente antioqueño (Rionegro y la ceja), en el Valle y el Eje cafetero.

Las flores Colombianas son apetecidas y apreciadas en todo el mundo, se cultivan a nivel de jardín en los hogares hasta los más grandes expertos en esta materia, a este respecto Franco y Ordosgoitia (2004), en su Tesis Análisis De Las Exportaciones De Flores Colombianas A Estados Unidos Mediante La Utilización De La Ley ATPA Durante El Periodo 1.997 – 2.002 dicen: El sector floricultor siempre ha sido un importante renglón de la economía colombiana. Gracias a las ventajas naturales que ofrece el país, desde sus inicios en los años 50, (...) este sector ha creado un importante número de empleos a los colombianos y generado una buena entrada de divisas al país, hasta el punto de convertirse hoy por hoy, en el rubro de mayor importancia de las exportaciones no tradicionales.

Cada cultura ha fundado una tradición culinaria conforme a sus tradiciones, preparaciones, condimentos; en cuanto a decoración se debe agradecer mucho a la variedad de flores que existen en el mundo, y Colombia no es la excepción, es un país privilegiado por su ubicación geográfica, por su variedad de climas, que a su vez dan las mejores condiciones para cultivar y que crezcan una gran variedad de flores, a este respecto González (2016), en su Tesis Plan De Negocio Para La Creación De La Empresa De Pastelería Fina “Dulces Suspiros” En La Ciudad De Chiclayo, Para Optar El Título De: Licenciado En Administración Hotelera Y De Servicios Turísticos dice: El fondant, continua siendo uno de los elementos más utilizados en el mundo de la repostería, aunque se están incluyen las flores naturales; el fondant tiene un brillo que destaca entre los diseños, colores como el dorado, plateado, blanco o negro que dan un toque elegante a los pasteles, así como el uso de flores naturales color pastel.

En la repostería se debe tener creatividad, crear estilos y novedades, por esta razón, es necesario arriesgarse a introducir elementos nuevos como: tendencias de espumas, nuevas combinaciones de sabores, e introducción de vegetales, flores, tubérculos, modelos minimalistas y de existir los recursos necesarios, incursionar en cocina molecular, etc. (Moya, 2015).

También se puede notar que las flores son mucho más que ornamentos, con el paso del tiempo han tomado gran importancia en la culinaria: en preparación como bebidas y comidas, al respecto se dice que: Las flores son algo más que adornos para los jardines o el interior de un hogar.

Las flores también pueden formar parte de tus platillos, a la acción de consumir flores en la alimentación se le llama florifagia, las flores han formado parte de la dieta humana desde tiempos inmemoriales, de hecho, algunos de los ingredientes de ensaladas que frecuentemente se sirven son flores. Es el caso de la coliflor, el brócoli, el repollo en sus diferentes variedades y la alcachofa. (...), entre las especies que se suelen emplear para el consumo están las flores de auyama, de lavanda, rosas, violetas, primulas, capuchinas, narcisos, caléndula, clavel, margarita, begonia, flor de manzana, jazmín y borraja, según comenta Misol, L. 10 de agosto de 2012. Cocina. Flores que se comen. La Florifagia, El Acto De Comer Flores, Es Una Práctica Milenaria. Listín Diario.

De las flores se pueden utilizar todas sus partes y utilizar de diversas maneras, según relata Constanza Gómez, (2017), de las flores comestibles se puede comer parte o toda su estructura aplicando las diferentes técnicas de cocción, principalmente las flores son 11 utilizadas para ensaladas dándoles color y exquisitos sabores, las de acompañamiento en platillos calientes tienen sabores salados o picantes. Los geranios por ejemplo brindan un exquisito olor dulce el

cual puede utilizarse para adornar tortas, incluso hay flores como la eloxochicuáhuatl que pueden embriagar si se consumen en numerosa cantidad. (...), son 11 utilizadas para ensaladas dándoles color y exquisitos sabores, las de acompañamiento en platillos calientes tienen sabores salados o picantes. Los geranios por ejemplo brindan un exquisito olor dulce el cual puede utilizarse para adornar tortas.

Constanza Gómez (2017), también afirma que: El aumento en consumo de flores va completamente ligado con el aumento de restaurantes y pastelerías en el país, ya que estas al utilizar flores en sus productos, han hecho que las flores sean más conocidas por personas que nunca antes las hubieran comido comúnmente en sus hogares.

Con las nuevas tendencias buscan no solo dar colorido a las preparaciones sino variedad en los sabores, además que tengan propiedades alimenticias, a este respecto dice Tommy Sarmiento: “Las flores aportan matices de frescura y sabor inusuales que sorprenden al comensal. Aunque se utilicen de forma decorativa sus llamativos colores y los atractivos olores que desprenden, no cabe duda que estimulan los sentidos.” Las flores comestibles son productos alimenticios altamente nutritivos que para el consumo de los seres humanos deben ser cultivados orgánicamente.

Tommy Sarmiento afirma que: Las flores comestibles no son un invento de nuestros días. Las culturas más antiguas ya incluían los pétalos de algunas flores en la lista de los condimentos más utilizados”, a pesar de ello constituyen tradicionalmente un elemento útil en la decoración de jardines y ambientes familiares, actualmente cobran relevancia en la cocina, se utiliza sus pétalos, tallos y hojas para diversas preparaciones en el campo culinario.

Las flores colombianas son marca en el mundo y son utilizadas para manifestar sentimientos, como decoración, en medicina, perfumería y ahora en gastronomía, a este respecto Cárdenas y Rodríguez (2011), realizaron una tesis sobre El Estudio de la agroindustria de las flores en Colombia y la creación de una empresa productora de flores, Universidad De La Sabana, ellos comentan que: La industria de las flores de corte en Colombia se inicio con el cultivo del clavel, pompones, crisantemos y rosas, posteriormente los cultivos se diversificaron (...), en la actualidad se exportan más de 50 tipos de flor y follajes, lo que permite seguir en segundo lugar de exportaciones en el mundo.

#### ***2.2.1.1. Historia.***

Se pueden encontrar gran variedad de flores, de muchos colores, aromas y se puede elegir la que más le guste y se acomode a la personalidad, gustos o necesidades, las flores son parte del ser humano por que brindan utilidad y beneficios. Al hacer referencia a la historia de las flores, comentan Luz Marina Cárdenas Poveda y María Yamile Rodríguez Espejo (2011), en su proyecto Estudio de la Agroindustria de las Flores en Colombia y la Creación de una Empresa Productora de Flores (...) desde que el hombre tiene historia las flores han estado presentes en su vida y en su muerte, podríamos decir que más allá del hombre, desde los orígenes del universo, desde cuando aparecieron las primeras muestras de vida en el mundo que conocemos.

Las flores tienen lenguaje propio, existe una para cada ocasión y todas tienen su historia, a este respecto explican Luz Marina Cárdenas Poveda y María Yamile Rodríguez Espejo (2011), en su proyecto Estudio de la Agroindustria de las Flores en Colombia y la Creación de una Empresa Productora de Flores: En toda las culturas alrededor del mundo, hasta

donde se tienen registros históricos, las flores han provisto información emocional entre los seres humanos. En las cuevas de neandertales se ha hallado polen, (...), y se ha sugerido que las flores eran parte del ceremonial para rendir homenaje a sus difuntos. (...), en el Japón, donde se cultiva el arte del arreglo floral (Ikebana), la flor se considera el resumen del ciclo vital de todas sus criaturas. (...). En las sociedades americanas prehispánicas, por ejemplo, las flores ofrecieron una amplia gama de significados.

Por esta razón se da por sentado que las flores existen desde la aparición del hombre, también que ellas denotan sentimientos, las flores hablan de sinceridad, de agradecimiento, de amistad, de nacimientos, de ceremonias y por supuesto, de amor.

Así como los tipos de flores tienen su significado, igual es el color, de esto habla Diego Sáez Díaz en *El lenguaje de las flores*, (2017): Los colores de las rosas: Hay muchísimo simbolismo oculto en el color de las flores que regalas. Casi tanto como listados puedes encontrar por Internet del mensaje oculto en los colores de las rosas. Antiguamente debió ser algo universal. (...), Rojo: amor, pasión, felicitación exaltada, Blanco: inocencia, pureza, humildad, Rosa: Aprecio por alguien, gratitud ante un favor, Rosa suave: simpatía, Amarilla: Amistad, celos, infidelidad y Azul: Confianza, afecto.

#### ***2.2.1.2. Cultivo.***

En cuanto al cultivo de las flores, floricultura, Cabrera, M. (2011), en su tesis *Producción, Comercialización, Exportaciones De Las Flores En El Ecuador Y Su Rol En Las Exportaciones No Tradicionales (2007-2010)*, Universidad de Guayaquil, dice: El proceso productivo de las flores corresponde a un conjunto de actividades que se realizan en una

plantación florícola, sin importar el tipo de flor y su forma de cultivo que lleve cada una de las fincas dedicadas a estas actividades. (...), este cultivo de flores se puede realizar directamente al aire libre o bajo invernadero, cuando se realiza la producción de flores bajo invernadero crecen en las circunstancias más ideales, gracias a la iluminación, a nivel de CO<sub>2</sub> y a la protección del exterior.

### **2.2.2. Medellín.**

Por esta razón se citan algunos libros consultados de la Biblioteca Luis Ángel Arango y que cuentan que: los primeros días del mes de agosto, en la ciudad de Medellín, se despliega alegría, se llena de colores, fiesta, flores y gastronomía, es una feria que es Patrimonio Cultural Colombiano, para propios y turistas. En la ciudad se vive un ambiente de jolgorio que tiene en las flores su emblema más amable. Balcanes, terrazas jardineras, valla todo evoca la apreciada imagen de la “ciudad de las flores” y de la “eterna primavera”.

La feria de las flores y su evento central, el desfile de silleteros, constituyen uno de los episodios culturales más cargados de afirmación de identidad de un pueblo, a la vez que una fastuosa proyección del rostro más acogedor de la ciudad de Medellín.

Los abundantes relatos, descripciones de cronistas y viajeros nacionales y extranjeros que pasaron por la ciudad, testimonian este rasgo de la vida local: la flor como adorno, la flor como tributo, la flor en altares y mausoleos, la flor en los balcones y patios de las viviendas, la flor en las huertas, la flor en el espacio público en jardines y parques, es una mención que se reitera sin fatiga como atributo de la vida y el bienestar de la población rural y urbana.

Los silleteros hombres y mujeres, protagonistas del desfile anual, se encuentran profundamente ligados a la historia de Antioquia. Estos personajes, a quienes hoy vemos desfilar con sus elaborados y majestuosos arreglos florales por las calles de Medellín y de todas las ciudades a las que han sido invitados a proyectar su singular destreza, su estética y su habilidad artesanal, surgen como una ingeniosa respuesta a los retos del medio natural a las necesidades del comercio las comunidades.

A continuación se encuentran apartes de diferentes autores que hablan sobre esto: Luz Marina Cárdenas Poveda y María Yamile Rodríguez Espejo (2011), en su proyecto Estudio de la Agroindustria de las Flores en Colombia y la Creación de una Empresa Productora de Flores narran que las primeras noticias que se tienen en Colombia de la producción de flores con fines comerciales, es de los primeros años de la década de los 30 del siglo pasado, cuando algunos miembros de la sociedad bogotana (...), crearon viveros y con ellos los clubes de jardinería. Igualmente en esta época se realizaron las primeras ferias de flores como la Exposición Mundial de Orquídeas en Medellín, primer antecedente de la Feria de las flores actual.

El desfile de silleteros y la feria de las flores, declarados hace poco patrimonio cultural de la nación, son una tradición “inventada” que en su poco tiempo de existencia, 54 años, se han mantenido y han logrado ser considerados elementos esenciales de la identidad de Medellín y de Antioquia, y por ende, como parte del conjunto de bienes que conforman el patrimonio cultural de todo un pueblo y de toda una región.



Imagen 1. Fuente: ¿Cuál Antioquia es la que pasa cuando el silletero pasa?

#### **2.2.2.1. Fiestas.**

Peláez (2012), cuenta que: El desfile de silleteros y la feria de las flores, declarados hace poco patrimonio cultural de la nación, son una tradición “inventada” que en su poco tiempo de existencia, 54 años, se han mantenido y han logrado ser considerados elementos esenciales de la identidad de Medellín y de Antioquia, (...), es también un espectáculo que busca exponer la cultura de los campesinos que viven en las montañas que rodean la ciudad de Medellín, que muchos de ellos y durante muchos años, bajaban todos los días los productos que ellos mismos cultivaban por medio de una herramienta llamada silleta, (...). En tiempos del origen del desfile, estos campesinos eran ignorados por la sociedad de Medellín que ahora les rinde un homenaje, desean visitarlos y conversar con ellos, además es un homenaje a los silleteros que con su

poncho y carriel hacen que esta fiesta de las flores sea todo un éxito y atraiga numerosos turistas a su ciudad.

Una expresión de cultura y tradición de las fiestas en Medellín, son los silleteros, encargados de todo el proceso desde la recolección de las flores hasta la elaboración y carga de las silletas. A este respecto Paula Guisao López (2015), en su tesis *La Medellín de los silleteros: Identidad, Memorias E Imágenes De Ciudad Análisis De La Memoria Oficial De Medellín, Colombia, A Través Del Caso De Los Silleteros De Santa Elena*, dice que si es necesario definir a estos emblemáticos personajes antioqueños, lo más simple es decir que un silletero es aquel encargado de llevar una silleta durante el Desfile principal de la Feria de las Flores que recorre Medellín cada año, aunque en el imaginario popular colombiano es una figura que va más allá de la participación que tienen en la fiesta más famosa de la segunda ciudad del país.

Los silleteros más antiguos dicen no haber imaginado hasta dónde llegaría su reconocimiento, y mucho menos que se convertirían en la representación de todo un departamento y una cultura, tal como lo acredita su patrimonialización hace más de una década, ellos se definen a si mismos como campesinos, comercializadores y artistas de Santa Elena que han hecho de la silleta y de las flores un patrimonio. Ser silletero es pertenecer a una tradición familiar propia de este territorio que se expresa a través de un oficio que se encuentra en tránsito entre lo campesino y lo artístico, y cuyo elemento diferenciador es el uso de la silleta y de las flores.



Imagen 2. Fuente: ¿Cuál Antioquia es la que pasa cuando el silletero pasa?

#### ***2.2.2.2. Flores representativas de la ciudad, esencia y significado.***

Existen gran variedad de flores, a este respecto en el libro Santa Elena, llena eres de flores catalogo ilustrado de Quijano, M. (2018), relata que al indagar con el silletero Alexander Nieto, quien vela por el rescate y conservación de esas especies de flores que fueron primigenias y que como tal encarnan en el sentir profundo de la manifestación cultural silletera, acoge en su memoria una variedad de flores representativas, entre las que se destacan las siguientes: violetas, vira vira, zapato de obispo, siempre viva, silvidios, tango, tritomas, tul de novia, tulipán, Varsovia, realidades, rosa amarilla, narcisos, nardos, novios, orquídeas, pascuas, pascuitas, pensamientos, pinocho, pomarroza, lirio, manto de la virgen, margarita crespa, margarita extraña, margarita tradicional, gasa, sauco, mastranto, gatos, gaza, geranio, girasol, gladiolo, estrella de belén, agapanto, lirio, chispa amarilla, chocho, cinerarias, clavel, clavellinas,

clirias, conservadoras, corona de obispo, correo, cortejos, crisantemo, cymbidium, bailarinas, besos, boca de dragón, botón de oro amarillo, botón de oro blanco entre otras especies.

También cuenta Quijano, M. (2018), que son pocas las especies nativas que hoy en día son cultivadas y utilizadas en sus arreglos florales por los miembros de la comunidad de silleteros, asimismo gran parte de los especímenes (...) son cultivados directamente en huertas diseñadas para producción a pequeña escala.

En este libro se encuentran fotografías de flores particulares de Santa Elena, a continuación se evidencian algunas de ellas:



Imagen 3. Fuente: Libro Santa Elena, llena eres de flores, catálogo ilustrado.

### ***2.2.2.3. Lugares representativos de Medellín.***

En el proceso de investigación y de recolección de la información, surgió una categoría no contemplada en la formulación original, que amplía la investigación inicialmente estructurada y adicionó información beneficiosa sobre los lugares característicos de la ciudad de Medellín, por sus decoraciones con flores y a su vez para personificarlos en la decoración de las tortas.

### **2.2.3. Pastelería.**

La palabra pastel deriva del griego ‘pasté’, que define una mezcla de harina y salsa. El diccionario de la Real Academia Española define ‘pastelería’ como el arte de trabajar pasteles o pastas, y repostería como oficio del repostero, persona que tiene por oficio hacer pastas, dulces y algunas bebidas.

La pastelería tiene una extensa diversidad de estilos, entre los que encontramos: La chocolatería, hojaldre, galletas, postres, caramelos y repostería, con una alta categoría de preferencias y estilos, donde se ve la creatividad, combinación de sabores, colores, y la armonía de los chefs.

Hablando de pastelería y decoración Gross, O. (2013), en su libro el ABC de la pastelería: Una vez descubierta la magia de la pastelería nuestro asombro no descansará jamás. Harina, huevos, azúcar y manteca: El juego de combinaciones que podemos lograr a partir de estos cuatro pilares fundamentales es infinito.

Finalmente la pastelería, como refiere Moya, J. (2015), en su tesis Estudio Investigativo De Técnicas Y Materiales Relacionados Con La Pastelería Artística Y Su Difusión En La Ciudad De Quito: Que la pastelería como arte, nace en la necesidad creativa que se desborda del corazón de la persona, y da como resultado la expresión de su ser más profundo; por lo cual, la decoración no sólo debe considerarse como una disciplina gastronómica, un medio de consecución de recursos económicos, sino también como un camino de vida, de crecimiento personal – espiritual que se materialice en un gran e inimaginable mundo de obras artísticas de pastelería en un sentido profundo y extenso.

También Moya refiere que: Hay que introducir a los pasteleros a nuevas tendencias de repostería. Las tendencias clásicas como la francesa, española, etc., son excelentes en el sentido convencional, pero es necesario arriesgarse a introducir elementos nuevos como: tendencias de espumas, nuevas combinaciones de sabores, e introducción de vegetales, flores, tubérculos, tendencias minimalistas y de existir los recursos necesarios, incursionar en cocina molecular, etc.

### ***2.2.3.1. Historia de la pastelería.***

A continuación, darán a conocer algunos términos que vienen al caso con el desarrollo del proyecto. Para empezar hablar de pastelería, primero debemos saber que es, la pastelería es el arte de elaborar o decorar alimentos dulces, como tartas, pastas o bollería, también se hace referencia al local donde se fabrican estos alimentos o al lugar en el que se venden, (Hernán y Méndez, 2013, p.7), para esto se va a explorar un poco de su historia: El arte de la pastelería ha acompañado al hombre desde hace miles de años, las primeras elaboraciones datan del antiguo

Egipto, en el imperio romano ya existía la profesión de pastelero como tal, aunque hasta la edad media se usa por primera vez esta palabra.

Los primeros registros de recetas dulces simples se remontan a Mesopotamia y al Antiguo Egipto, donde se preparaban panes de miel redondos espolvoreados con ajonjolí, en la Antigua Grecia los nacimientos se celebraban con pasteles. Los fabricados en Atenas tenían fama, eran elaborados con harina, queso y aceite.

Es en esta época se empiezan a elaborar estas preparaciones, con la expansión y el contacto con otras culturas, se produce el enriquecimiento de ingredientes, como el azúcar y el cacao (...), sin embargo, hasta el siglo XVII con el descubrimiento de la levadura biológica, y el XVIII, con el desarrollo de la masa de hojaldre, cuando se puede hablar del inicio de la pastelería moderna, creciendo este arte a un nivel mucho más elevado, tanto en ingredientes como en técnicas, y ampliándose las posibilidades creativas de esta profesión hasta alcanzar un carácter más parecido a las elaboraciones que se conocen hoy en día. (Hernán y Méndez, 2013, p.8).

Otros autores cuentan la historia desde otro punto de vista, donde prueban lo dulce de los alimentos, las posibles combinaciones, así como sus diferentes preparaciones: La historia cuenta que los hombres primitivos comían “dulces”, ya que combinaban los alimentos con savia de arce o de abedul, con miel silvestre o con frutas, y en el neolítico las mezclaban y machacaban sobre piedras calientes para obtener los primeros pasteles de la historia.

Al hablar de pastelería, indudablemente se trate de la aparición y uso del azúcar, en un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero es de Nueva Guinea, donde ya

hace 8.000 años se cortaba y se masticaba por su sabor agradable. Se extendió a la India, donde lo cultivaron y obtuvieron una miel de caña con la que se elaboraban dulces. Después, son los griegos y los romanos los que continúan evolucionando en el arte pastelero, empezando a emplear ya el azúcar cristalizado. (...), posteriormente, fueron los árabes quienes comenzaron a mezclar el azúcar con los frutos secos, con la llegada del cacao, la mermelada y de la leche condensada, se empezaron a incrementar las recetas y las formas pasteleras.

Según Da Silva (2016), En el siglo XVI ya existían corporaciones de pasteleros y maestros que enseñaban el oficio, aparecen los helados y los famosos petisúes, en el siglo XVII aparece la levadura biológica, la pastelería sentó sus bases cuando aparecen en Francia las pastas hojaldradas y la bollería, en cuanto a la historia de los bombones, fue el pastelero de Luis XIV, quien elaboró frutillas bañadas en chocolate y Luis al probarlas exclamó “bon, bon”, expresando su delicia ante un nuevo sabor, el primer libro de pastelería moderna fue publicada por Antoine Carême, en el siglo XIX, con recetas, modos de fabricación, utensilios y materias primas. Comienza la industria pastelera. Hubo momentos en la historia muy importantes para la pastelería, como relata Da Silva (2016), se hizo es descubrimiento del uso del frío y del calor para la cocción, fermentación, refrigeración y conservación de los alimentos.

#### ***2.2.3.2. Tendencias en decoración de tortas.***

El interés por la repostería hace que la pastelería se renueve, la decoración de tortas se utiliza en muchas ocasiones, esto hace que la creatividad y la imaginación crezcan, entre

solicitudes de diseños clásicos o personalizados todo se hace posible. De acuerdo a esto se encuentran las siguientes citas:

“Es posible crear casi cualquier forma en repostería. Hacer flores, figuritas, motivos en relieve, blondas, encajes o volantes puede hacerse muy complejo, pero no lo es tanto si se aprenden unos trucos” (Mañeru, 2014, p.14). También refiere que “Quizá la decoración más clásica sea la de las flores sobre la tarta. Las rosas, por ejemplo, son sencillas de elaborar a mano” (Mañeru, 2014, p.22).

“Las flores pueden hacerse a mano con fondant, pero también pueden comprarse y combinarse con bayas y frutas, e incluso con flores naturales” (Mañeru, 2014, p.24).

Hablando de las flores, de sus vistosos colores y olores, se le suman los sabores, a este respecto Sebastián Vertí, (2010) dice: Los florívoros valoran las cualidades nutritivas y en muchos casos propiedades medicinales, añade que en México algunas flores son ingredientes básicos en la preparación de platos típicos.

En seguida se expondrán las decoraciones más utilizadas:

**Semidesnudas chorreadas:** Son baños que se emplean para cubrir todo tipo de tortas y dulces, proporcionándoles un valor más festivo. La preparación puede ser muy sencilla, pero debe ser cuidadosa, pues unas gotas de más pueden hacer que el baño se convierta en una salsa líquida.



Imagen 4. Foto tomada por Dayana Romero

**Flores y más flores:** En los últimos años, el color blanco se acompaña de flores en diversas formas, tanto naturales como artificiales, fotos impresas, cristales, pinturas metalizadas, colores brillantes, entre otros.



Imagen 5. Foto tomada por Dayana Romero

**Negro y Blanco:**



Imagen 6. Foto tomada por la autora

**- Pintadas a mano**



Imagen 7. Foto tomada del Libro Decoración de pasteles.

**- Figuras geométricas**



Imagen 8. Foto tomada de El Gran Libro de La Repostería Everest

## - Suculentas



Imagen 9. Foto Recuperada de Decoración para una boda

### *2.2.3.3. Técnicas de decoración de tortas.*

En la pastelería a la hora de decorar las diferentes tortas se usan varias técnicas y recetas, algunas para bañarlas otras para cubrirlas o hacer figuras, en este caso flores, pero al final todas estas técnicas sirven para embellecer este postre que todo el mundo ama. Las técnicas se clasifican según los elementos utilizados, y estas son:

### **El fondant:**

El fondant también puede modelarse en diferentes colores, formas, texturas, animales, flores, personas y muchas cosas más, El fondant tiene su receta básica pero también adquiere otras formas de prepararse. El fondant es una crema elaborada con agua, azúcar y glucosa, cuyo resultado es una pasta maleable utilizada en la decoración de pastelería, más concretamente como recubrimiento o forrado de pasteles e incluso en la elaboración de pequeñas piezas decorativas.

Hernán y Méndez, (2013) comentan que en la pastelería moderna, el fondant es un material muy utilizado por su versatilidad a la hora de realizar decoraciones y por su facilidad de manejo; aparte de ser de fácil plasticidad y elasticidad, ofrece un acabado muy uniforme y brillante, de carácter casi porcelanoso, además de las posibilidades en coloración y modelado.



Imagen 8. Tomada de la Tesis Pastelería fina

## Receta del fondant

### Ingredientes

- 800 gr. de azúcar en polvo.
- 1 cucharada de gelatina.
- 4 cucharadas de agua hervida fría.
- ½ taza de glucosa.
- 2 cucharadas de manteca hidrogenada.
- ¼ cucharada de esencia (da sabor y gusto).

### Preparación

1. Hidratar la gelatina en el agua, agregar la glucosa con la manteca y llevar a fuego hasta que se disuelva. 2. Agregar la esencia, verter sobre el azúcar y mezclar hasta integrar bien. 3. Amasar hasta formar una masa de consistencia suave. 4. Reposar 2 horas a temperatura ambiente. 5. Luego del reposo amasar y estirar la masa sobre la mesa espolvoreada con azúcar. 6. Cubrir el bizcocho con una película delgada de manjar blanco y forrar. 7. Dejar reposar 2 horas y decorar.

### Las coberturas:

Esta técnica se trata de revestir la superficie de la torta con la cobertura correspondiente a la decoración que se desea llevar a cabo, incluyendo sus bordes. Esta cobertura puede ser de crema, merengue, gelatina, chocolate, etc. Hernán y Méndez (2013, p.17), comentan que la cobertura se debe colocar colocando sobre un plato giratorio la torta, ya que esto facilitará el trabajo, se realizará con mayor precisión y seguridad, la cobertura debe quedar perfectamente lisa y uniforme, recubriendo bien toda la superficie de la pieza base, salvo en el caso de que los bordes vayan a llevar un recubrimiento de granillos de chocolate, confites, frutos secos u otro elemento decorativo. Las coberturas son de diferentes sabores y colores y son muy versátiles además de ser una de las técnicas que más se utilizan hoy en día de diferentes maneras.



Imagen 9. Libro Pastelería Profesional.

### **Los baños:**

En pastelería y repostería, los baños son el principal elemento utilizado en la decoración de una tarta, destacando los baños con chocolate, baños con azúcares y baños con pralinés y mantequillas, que permitirán napar la elaboración a presentar (Hernán y Méndez, 2013, p.21). Se encuentran diferentes tipos de baños en la repostería, siendo desde siempre los más usados los de chocolate, mantequilla, azúcar, y en la actualidad los de gelatina. Dentro de las clases de baños en pastelería se encuentran los siguientes:

**Baños con chocolate:** Son los baños más utilizados, tanto por su facilidad de empleo como por el protagonismo y aceptación que tienen. En ellos el elemento principal es el chocolate, pudiendo ser de diferentes clases, atendiendo a la cobertura empleada y el tipo de chocolate usado. Se caracterizan por aportar brillo a la elaboración, además de complementar su sabor (Hernán y Méndez, 2013, p.22).



Imagen 10. Foto tomada por Dayana Romero

**Baños con azúcares:** Según Hernán y Méndez (2013, p.22), Otro tipo de cobertura son los baños con azúcar, donde son protagonistas el fondant o las salsas de caramelo.



Imagen 11. Foto tomada por Dayana Romero

**Baño de caramelo:** El caramelo, preparado de forma correcta según el tipo de decoración, es un gran aliado, por su sabor y por el toque atractivo muy especial en las decoraciones sencillas (Hernán y Méndez, 2013, p.23).



Imagen 12. Foto tomada por Dayana Romero

**Crema praliné:** El baño con crema praliné es un recubrimiento sencillo realizado con una mezcla de frutos secos triturados o pulverizados, almendras o avellanas con azúcar caramelizada, este producto también se usa habitualmente como relleno (Hernán y Méndez, 2013, p.24).



Imagen 13. Tomada de Tesis PROPUESTA DE POSTRES GOURMET ELABORADOS CON EDULCORANTES DE BAJAS CALORÍAS

**Baño de mantequilla:** También se puede realizar un recubrimiento sencillo a base de azúcar mezclándola con mantequilla batida y huevos, aunque existen varias versiones de su elaboración, resultando una crema consistente y suave. Esta crema permite una gran versatilidad de saborizaciones y aromatizaciones, colorantes, chocolate, frutas, licores, especias, etc. Y según Hernán y Méndez (2013, p.24) también suele usarse como relleno de tartas y pasteles.



Imagen 14. Foto tomada por Dayana Romero

**Gelatinas:** Comentan Hernán y Méndez (2013, p.26), que otra forma común de hacer una cobertura sencilla es con la aplicación de gelatina sobre la superficie del producto, para dar un aspecto brillante a ciertas elaboraciones de pastelería y bollería. Lo común en la preparación de tartas y pasteles es extender la gelatina uniformemente sobre la parte superior del preparado

previamente coloreado con algún producto de color con la suficiente consistencia, como mermelada, confitura, azúcar quemado o yema de huevo.



Imagen 15. Tomada de Tesis Propuesta De Postres Gourmet Elaborados Con Edulcorantes De Bajas Calorías

**Borduras:** Por último cabe mencionar, como dicen Hernán y Méndez (2013, p.26), según la decoración consistente en la realización en la superficie, bordes y laterales del producto de motivos, orlas o borduras con nata, merengue, chantillí o chocolate, a fin de dotar a la elaboración de un aspecto más esmerado y aportar al mismo tiempo un toque de sabor



Imagen 16. Foto tomada por Dayana Romero

### 2.3. Marco conceptual.

#### 2.3.1. Definición de términos.

A continuación se definirán algunos términos usados a lo largo del proyecto:

- **Pastelería:** Según la RAE y el diccionario Larousse de Cocina, 1. Es el establecimiento donde se hacen o se venden pasteles, pastas u otros dulces y o el Arte de trabajar pasteles, pastas, etc. 2. Es el conjunto de las preparaciones dulces o saladas que precisan de la presencia de una pasta como soporte o como envoltorio, y por lo general cocidas al horno.
- **Flor:** 1. Brote de muchas plantas, formado por hojas de colores, del que se formará el fruto. Bot. 2. Bot. Brote reproductor de las plantas fanerógamas, y, por ext., de muchas

otras, que consta de hojas fértiles, los carpelos y estambres, y hojas no fértiles, acompañantes, que forman el perianto. (RAE).

- **Tendencia:** Se considera que una tendencia (del latín *tendens* o *tendentis*, que a su vez deriva del verbo *tendo* o *tendere*, que significa “extender”, “tensar”, “dirigirse a”) es una corriente o una preferencia generalizada por la cual las personas se inclinan a preferir determinados fines o determinados medios por sobre otros. Las tendencias pueden consistir en un sentido general a la predisposición que tienen las cosas, los animales o las personas hacia una situación específica. También se considera que una tendencia es una fuerza física que permite que un cuerpo se incline o deslice hacia otro. Otro significado del término refiere a una manera específica de pensar, entender o razonar un aspecto particular del pensamiento (una forma de pensar de pensar la política, una forma de pensar el arte, una forma de pensar la economía, etc.). (Diccionario.net 2015).
- **Técnica:** 1. Adj. Perteneiente a exclusivamente y con sentido distinto dj. Perteneiente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes.  
2. adj. Dicho de una palabra o de una expresión: Empleada exclusivamente, y con sentido distinto del vulgar, en el lenguaje propio de un arte, ciencia, oficio, etc. (RAE).
- **Pastelero:** 1. El pastelero es un puesto especializado dentro de la cocina que se dedica a labores de repostería. En la organización de la cocina de ciertos restaurantes es la persona encargada de elaborar los postres y las masas reposteras. 2. En la posición de este chef puede incluirse también cualquier panadero. 3. Otro significado de pastelero en el diccionario es persona que tiene por oficio hacer o vender pasteles. Pastelero es

también persona acomodada en demasía, que elude las decisiones vigorosas. (Diccionario Educalingo).

- **Silletero:** Un estudio del desfile de silleteros de Medellín a partir de las transformaciones que ha tenido esta “tradición inventada”, dice que son las personas que nos deleitan con este arte floral todos los años en el mes de agosto, esta expresión viene de aquel oficio que desempeñaban indígenas y esclavos en la época de la colonización española pues si bien, en esa época, existían caminos “precolombinos”, éstos no eran apropiados para el paso de animales de carga, y por lo tanto se hizo uso de personas y sillas para el transporte. De ahí el nombre de silleta y su derivación silletero o carguero dependiendo del tipo de carga. Silletero para quienes transportaban personas y carguero para quienes transportaban mercancías. (Tesis ¿Cuál Antioquia Es La Que Pasa Cuando El Silletero Pasa?
- **Silleta:** Es la silla o silleta utilizada para bajar enfermos o menajes, con el fin de cargar los productos de las parcelas a la espalda y en sus manos libres de la carga, llevan desde una canasta con huevos hasta las flores más delicadas (pascuitas, siemprevivas, vira- vira, el áster. (Tesis ¿Cuál Antioquia Es La Que Pasa Cuando El Silletero Pasa?
- **BPM:** (Buenas Prácticas de Manufactura): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Diccionario PAE, MinEducación).

- **Florívoro:** Que se alimenta de flores; antófago. (Dicio, Dicionário Online de Português).
- **Florifagia:** 1. Es el acto de comer flores. El uso de las flores en la gastronomía nos permite variar sabores, decorar platillos e integrar todos los sentidos a la cocina, a la comida, a la vida. (El siglo de Durango).
- **Suculentas:** O crasas (del latín *suculentus*, 'muy jugoso') son aquellas en las que algún órgano o parte se ha modificado en una nueva especialización que permite el almacenamiento de agua en cantidades mucho mayores que en el resto de las plantas. (Wikipedia).
- **Gourmet:** 1. M. y f. persona de gustos exquisitos en lo relativo a la comida y a la bebida. 2. Adj. Propio de un gourmet, comida, plato gourmet. (RAE).

## 2.4. Marco legal

Según los temas investigados y las acciones realizadas en este proyecto la norma que se aplica es la resolución 2674 del 2013 conocida como las normas BPM del ministerio de salud y protección social.

Artículo 1º. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los

requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en

el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las

necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Según la investigación llevada para este proyecto, se pone en práctica esta resolución, la cual habla de cómo tener y llevar una buena manipulación de los alimentos durante todo su proceso desde su cultivo hasta su uso en las cocinas, también las normas de inocuidad y los cuidados que deben tener los manipuladores de los alimentos y todos aquellos requisitos que estos han de tener. Estas normas se aplicaron desde el trato que se les dio a las flores para usarlas en las tortas, también en la cocción de las mismas, también en su uso a la hora de crear los bocetos.

### **3. Metodología**

En esta tercera parte de la investigación se concretó que tipo de investigación se hizo y que enfoque llevo, también se elaboraron los implementos de recolección de datos, se concretó quienes serían los participantes de la investigación, se elaboraron las entrevistas y encuestas además del formato con el que aceptaron su participación.

#### **3.1. Enfoque y metodología.**

Este proyecto tiene un enfoque cualitativo, que como dice Sampieri “El enfoque cualitativo también se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, en lugar de que la claridad sobre las preguntas de investigación e hipótesis preceda a la recolección

y el análisis de los datos (como en la mayoría de los estudios cuantitativos), los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos.

Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas” (Sampieri, 2014, p7). Ya que se busca especificar y profundizar sobre la forma de dar a conocer a los reposteros sobre la gran variedad de flores naturales que hay en nuestro país y como estas pueden volverse tendencia en las nuevas formas de decoración de la pastelería colombiana.

También posee un alcance de tipo descriptivo que dice que “Con frecuencia, la meta del investigador consiste en describir fenómenos, situaciones, contextos y sucesos; esto es, detallar cómo son y se manifiestan.

Con los estudios descriptivos se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas” (Sampieri, 2014, p92), ya que se busca comprender y/o entender como las flores colombianas van a estar a la vanguardia de las nuevas tendencias en decoración de la pastelería moderna.

### **3.2. Fases de la realización**

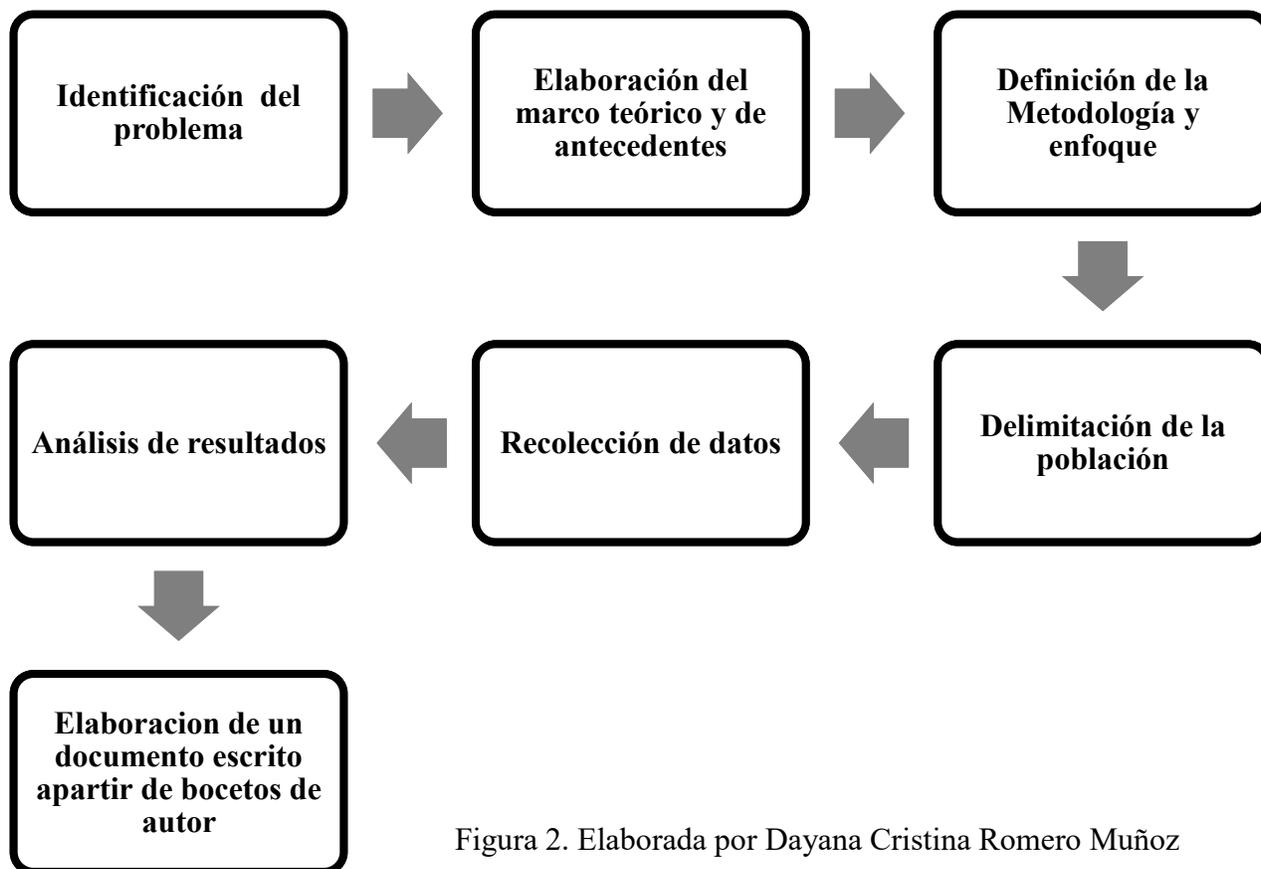


Figura 2. Elaborada por Dayana Cristina Romero Muñoz

Las fases de la realización del proyecto son:

- **Identificación del problema:** En el proyecto para la identificación del problema se hace investigación para examinar el desconocimiento sobre las flores en decorado de tortas y así formarse en la manera adecuada para dar a conocer la esencia y el significado de las flores de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas, además se muestran los objetivos y la justificación de la investigación.
- **Elaboración del marco teórico y de antecedentes:** Se emplea el método de revisión documental para conocer y respaldar la historia y teoría de la decoración de tortas, se concretan los términos que ayudan a comprender el argumento de la investigación.

- Definición de la metodología y enfoque: Se presentan el enfoque cualitativo y descriptivo que se hacen sobre este tema, los cuales favorecieron la viabilidad del proyecto y ayudaron a llevarlo a cabo a buen término.
- Análisis de resultados: Aquí se muestran los resultados alcanzados en la recolección de datos, se expone el análisis desarrollado de la información y se interpretan los resultados obtenidos.
- Recolección de datos: Representan la forma en que se tiene contacto con las personas para identificar las ideas que tienen sobre este contenido y sustentar después el conocimiento generado sobre el tema.
- Delimitación de la población: Para la investigación estará determina en empresas del sector de la pastelería y la repostería de la ciudad de Bucaramanga, además de clientela y personas escogidas para este fin.
- Elaboración de un documento escrito a partir de bocetos de autor: En este aparte, después de considerar toda la investigación sobre la esencia y el significado de las flores de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas, se lleva a cabo la elaboración de un documento escrito a partir de bocetos de autor.

### **3.3. Descripción de la población objeto.**

La población y muestra que participaron en este estudio son las algunas empresas del sector de la pastelería y la repostería de la ciudad de Medellín para conocer sus saberes acerca del tema y los habitantes de la ciudad de Medellín para aprender la esencia y el significado que

tiene las flores en la ciudad, además de los espacios y lugares que estos deseen plasmar en los bocetos de las tortas.

### **3.4. Instrumentos de recolección de información.**

En la presente investigación se emplearon una serie de instrumentos y técnicas de recolección de información, orientadas de manera esencial a alcanzar los fines propuestos. Dada la naturaleza del estudio y en función de los datos que se requieren, en primer lugar, se sitúan las denominadas técnicas e instrumentos utilizados para la investigación de campo.

Empleándose de ellas para el análisis de las fuentes documentales y de la realidad del objeto de estudio, la observación directa que ayuda a la obtención de la información directamente de los problemas evaluados.

En segundo lugar, se utilizó la técnica de encuesta para sondear a las personas consumidoras de los productos, clientes de las pastelerías, para así conocer los diferentes gustos y puntos de vista de estos participantes.

Se procede a la triangulación de la información para llegar a conclusiones más clara y contundentes, los métodos seleccionados para recolectar la información son:

**3.4.1. Encuesta:** “una encuesta es una investigación realizada sobre una muestra de sujetos representativa de un colectivo más amplio, que se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana, utilizando procedimientos estandarizados de interrogación, con el fin de obtener

mediciones cuantitativas de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población” (García Ferrando, 1993). Ver anexos punto 2

**3.4.2. Check list:** Este método es caracterizado por tener ítems definidos o planteados con el fin de proceder con el acompañamiento de una persona indicada, a dar respuesta a cada una de las preguntas o afirmaciones en ésta.

**3.4.3. Revisión documental:** Se procede a revisar la información documentada de la organización, además de la información pertinente que contribuya con el desarrollo objetivo del plan de acción.

### **3.5. Validación y prueba piloto**

Los instrumentos se le mostraron a la chef pastelera Jineth Zapata López, quien los reviso detalladamente y valido las preguntas hechas. Prueba piloto y validación mirar anexos punto 4.

### **3.6. Procedimiento en la aplicación de instrumentos**

Las encuestas fueron elaboradas pensando en las nuevas técnicas de decoración y al mismo tiempo en los gustos de los clientes, al momento de hacer las investigaciones a los diferentes chefs pasteleros, acudimos a varias pastelerías de la ciudad de Medellín para presentar el proyecto.

Después se hizo recorrido por la ciudad de Medellín, en diferentes horarios para tropezar con los diversos tipos de clientes de las pastelerías, se visitaron los lugares más

representativos de la misma, se acudió a tiendas ubicadas en diferentes partes de la ciudad, atravesando de extremo a extremo en busca de variedad.

Al empezar a preguntar a las personas sobre sus preferencias y gustos en cuanto a decoración de tortas, así mismo exponer la idea del proyecto e indagar qué opinión les generaba, se pidió el debido permiso a los entrevistados y se procedió a las encuestas, firmando el consentimiento de los diferentes participantes.

## 3.7. Análisis de datos

AMBITO TEMATICO	PREGUNTA	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	CATEGORIAS	SUBCATEGORIAS		
<b>Propuesta gastronómica de pastelería para resaltar las flores y los lugares más representativos de Medellín</b>	¿Cómo dar a conocer las flores y los lugares más representativos de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas?	Resaltar la esencia y el significado de las flores en la ciudad de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas	Identificar y seleccionar las flores y los lugares más representativas de Medellín para utilizarlas en las nuevas tendencias	<b>FLORES</b>	Historia		
					Cultivo		
				<b>MEDELLÍN</b>	Fiestas		
					Crear un documento escrito de bocetos de autor de decoración de tortas a partir del uso de las flores representativas de Medellín		Flores representativas de la ciudad, esencia y significado
						<b>PASTELERÍA</b>	Historia de la pastelería
							Tendencias de decoración de tortas
					Técnicas de decoración de tortas		

Este cuadro especifica las categorías y subcategorías en las que se divide esta investigación, que son las flores, su historia, el cultivo de estas como comenzó, el clima y la tierra que cuentan con las mejores condiciones para el cultivo de estas, las flores representativas de Colombia, además la pastelería, su historia, las nuevas tendencias de decoración que salen al mercado y las técnicas necesarias para elaborar y diseñar la decoración de las tortas.

### **3.8. Aspectos éticos**

Este proyecto se utiliza solo con términos académicos, al momento de la realización de las encuestas previamente elaboradas, se entregó a los participantes un consentimiento detallado, con la investigación realizada, al firmarla aceptaron su participación en la misma, con esto se garantiza la veracidad y autenticidad del proyecto, tanto para los entrevistados como para el proyecto mismo. Mirar anexos punto 3.

## 4. Resultados

En este apartado se interpreta la recopilación de la información, que según el marco teórico se catalogó en categorías y subcategorías, para poder interpretar toda la investigación y a la vez corroborar su autenticidad para llegar a al resultado final.

### 4.1. Participantes

#### 4.1.1. Población.

##### 4.1.1.1. Resultado de las Encuestas a los Habitantes de la Ciudad de Medellín.

El proceso de recopilación de datos se hizo por medio de encuestas, que se realizaron a chefs pasteleros y habitantes de la Ciudad de Medellín. La interpretación de los resultados se representa a continuación:

La media fue de 40 personas encuestadas que corresponden al 100%, la primera pregunta fue ¿Está usted a gusto con la idea de plasmar la esencia de las flores de Medellín en tortas?.

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Si	36	90%
No	4	10%
<b>Total</b>	40	100%

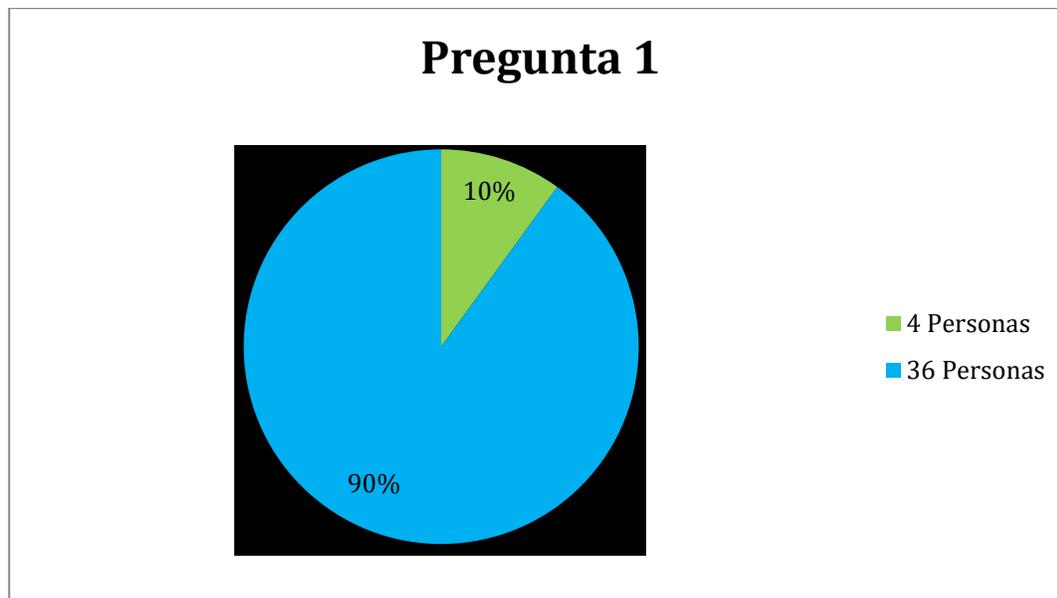


Figura 3. ¿Está usted a gusto con la idea de plasmar la esencia de las flores de Medellín en tortas?. Elaborada por Dayana Romero

Según el estudio, los resultados arrojados dicen que el 90% de los habitantes de Medellín está de acuerdo con representar las flores de Medellín en la decoración de tortas, mientras el 10% no lo está.

Se procede a la segunda pregunta: Dada la variedad de flores que existen en Medellín, se quería concluir cual es la flor que la gente piensa que representa a su Municipio.

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Orquídea	30	75%
Margarita	5	13%
Rosas	4	10%
Narcisos	1	2%
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>100%</b>

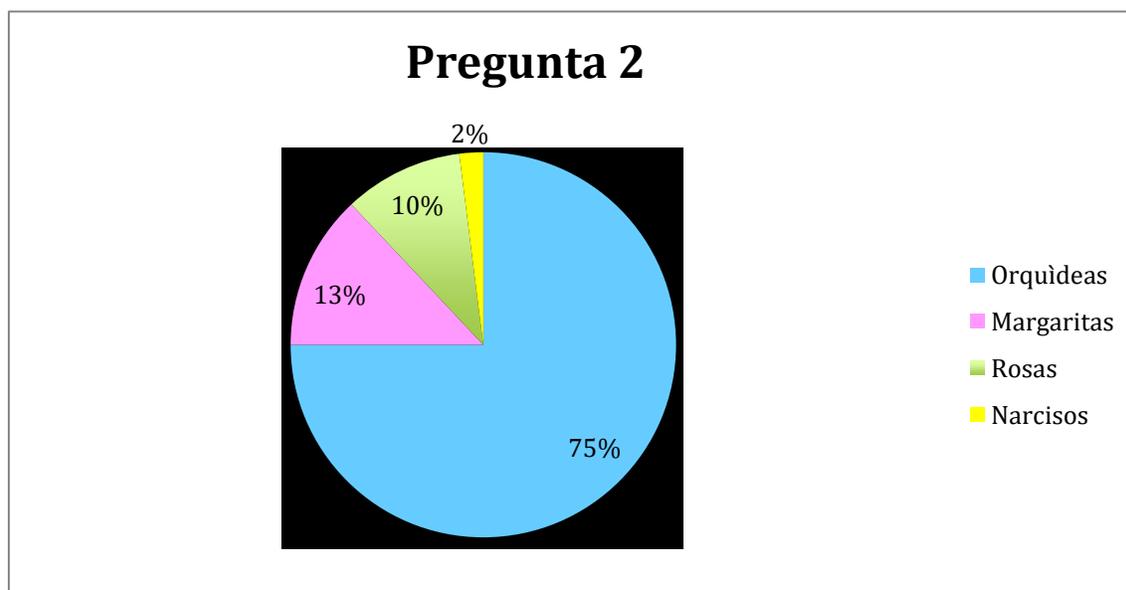


Figura 4. ¿Cuál cree usted que es la flor que mas representa a Medellín? Elaborada por Dayana Romero

Se establece que de las 40 personas encuestadas el 75% cree que la orquídea es la flor más representativa de Medellín, mientras que para el 13% son las margaritas, para el 10% son las rosas y para el 2% restante son los narcisos.

Igualmente era importante conocer más sobre los paisas y sus gustos en cuanto a decoración de tortas. La pregunta que se analizó fue la siguiente: ¿Qué lugares u objetos de Medellín quisiera ver plasmado en las tortas?

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Un balcón con jardín	9	22%
Parques	3	8%
Esculturas	3	8%
Jardín botánico	16	40%
Lugar representativo	9	22%
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>100%</b>

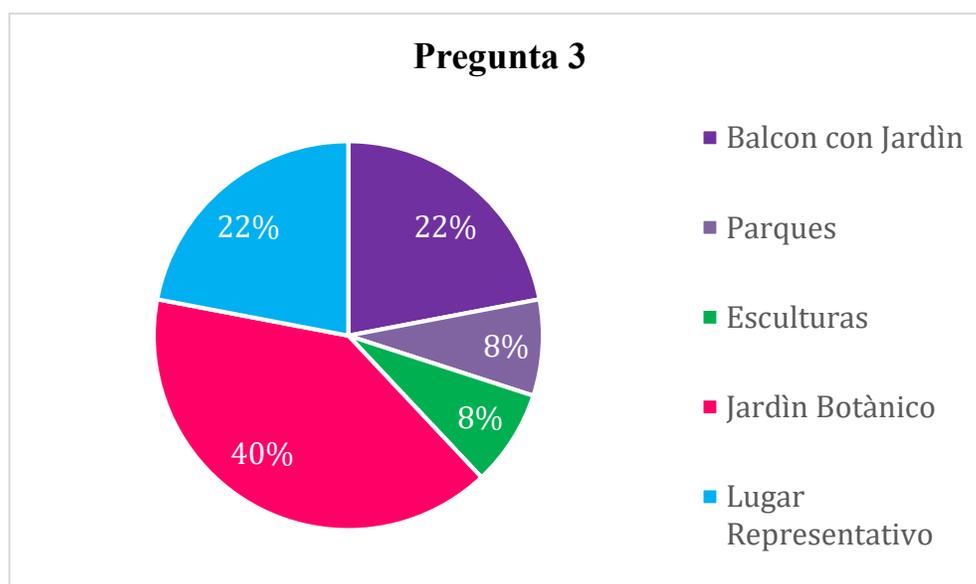


Figura 5. Elaborada por Dayana Romero

Los resultados fueron: De las 40 personas encuestadas el 40% quisiera ver representado en una torta el jardín botánico, un 22% un balcón con jardín, el otro 22% un lugar representativo de la ciudad, un 8% los parques y el otro 8% restante las esculturas.

Así mismo se quería hacer ver la esencia e importancia de las flores en los habitantes de Medellín, precisamente que se procedió a preguntar ¿Qué representa para usted las flores en Medellín?

Respuestas	total	
	Cantidad de personas	%
Identidad de la Ciudad	23	58%
Imagen Pública	3	7%
Atracción Turística	14	35%
<b>Total</b>	40	100%

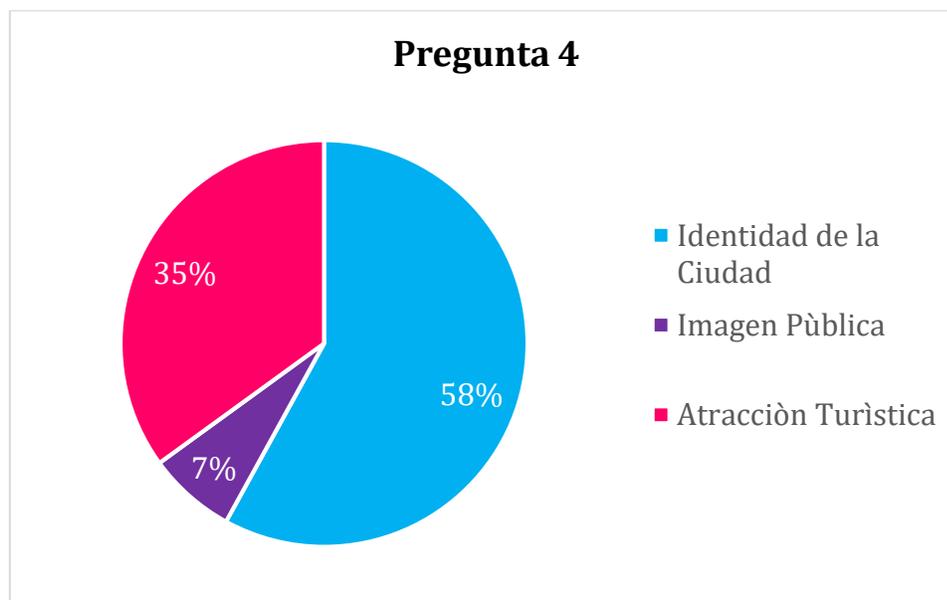


Figura 6. Elaborada por Dayana Romero

El análisis de esta pregunta, arrojó el resultado esperado, de las 40 personas encuestadas el 58% cree que las flores representan de Medellín la identidad de la ciudad, el 35% que son una atracción turística y 7% restante que son la imagen pública de la ciudad.

Otro aspecto que se quiso analizar fue en cuanto a la Feria de las Flores, la pregunta que se formuló fue la siguiente:

¿Cuál es el aspecto más importante y que quisiera ver plasmado en una torta representativa de la feria de las flores?

<b>Respuestas</b>	<b>Total</b>	
	<b>Cantidad de personas</b>	<b>%</b>
Desfile de Silleteros	25	62%
Desfiles de Carros Antiguos	4	10%
Las plazas de las Flores	10	25%
La Caminata Canina	1	3%
<b>Total</b>	40	100%

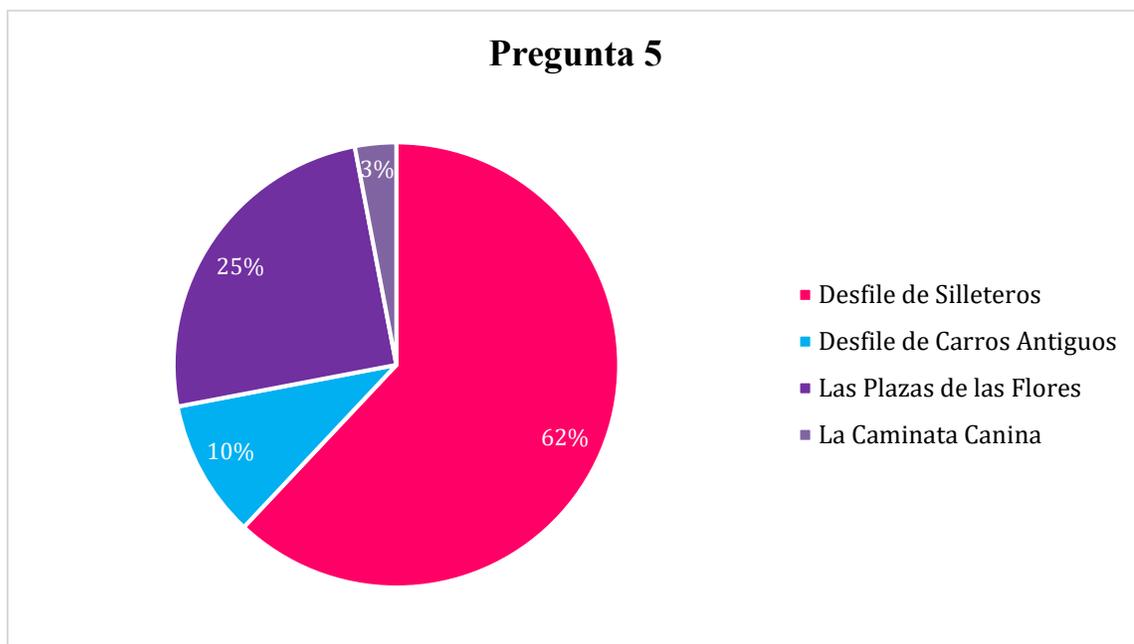


Figura 7. Elaborada por Dayana Romero

Como es de conocimiento, la feria de las flores es muy bien representada por los silleteros, que son emblema, los resultados dicen que: De las 40 personas encuestadas el 65% cree que los silleteros son la parte más importante de la feria de las flores y les gustaría ver plasmado en una torta el desfile de silleteros, para el 25% son las plazas de las flores, el 10% comento que el desfile de carros antiguos y el 1% que la caminata canina.

#### ***4.1.1.2. Resultado de las Encuestas Chefs Pasteleros.***

La media fue de 4 chefs indagados que corresponden al 100%, la primera pregunta realizada fue ¿Ha utilizado o creado flores para la decoración de sus tortas?

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Si	3	75%
No	1	25%
<b>Total</b>	4	100%

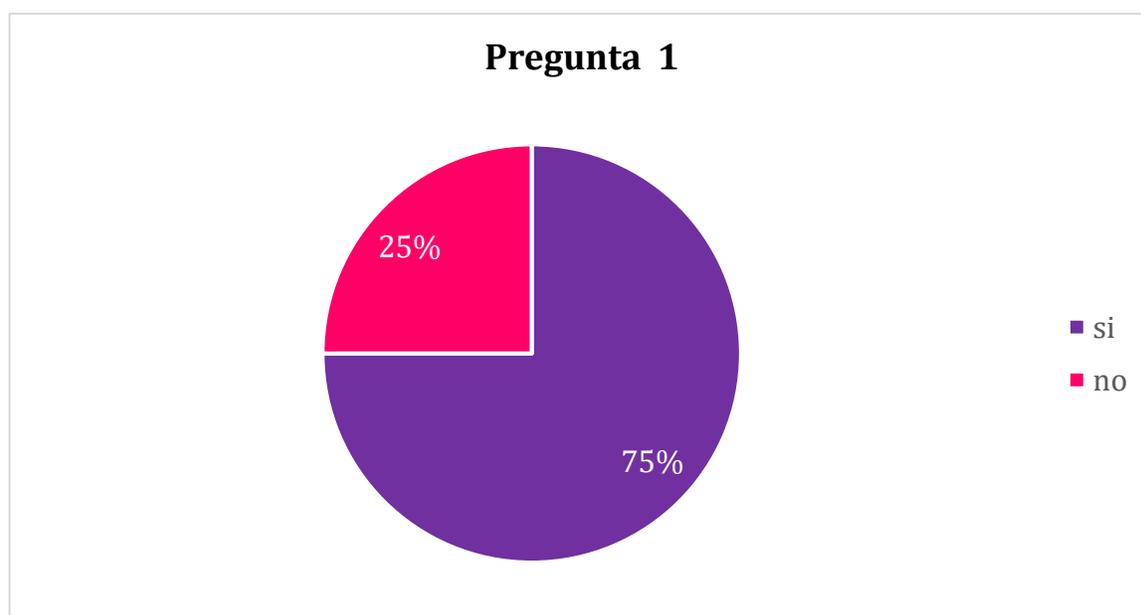


Figura 8. Elaborada por Dayana Romero

Esta pregunta de la encuesta se explica de la siguiente manera: De 4 chef pasteleros encuestados el 75% ha hecho o usado flores en la decoración de tortas mientras que el 25% no.

En cuanto a la segunda pregunta, ¿Qué técnicas en decoración de tortas han utilizado? , el análisis fue: De los 4 chef pasteleros encuestados 3 han usado la técnica del fondant, 4 han usado la técnica de chocolate para modelar, 4 han utilizado crema para decorar y 2 han usado la técnica de pintadas a mano. La interpretación de los datos es la siguiente:

Respuestas	Total
	De 4 personas
Fondant	3
Chocolate para modelar	4
Crema	4
Pintadas	2

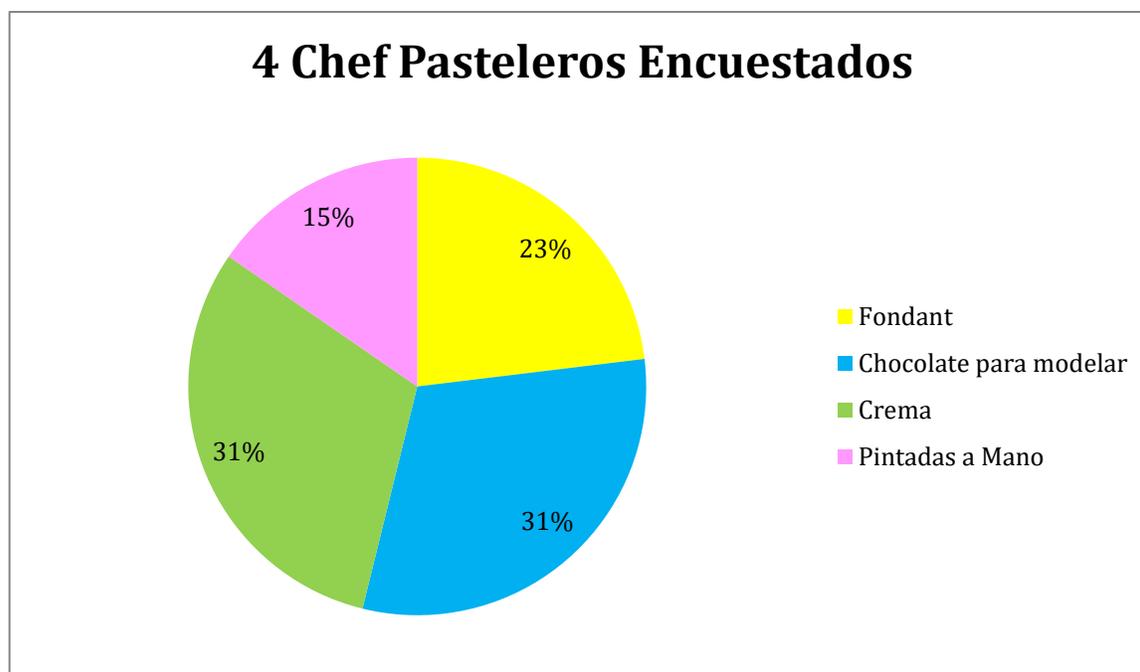


Figura 9. Elaborada por Dayana Romero

Otro aspecto que se quiso encuestar fue sobre conocimiento en técnicas de decoración, la pregunta fue ¿Conoce o ha usado otras técnicas en decoración de tortas?, los resultados a continuación:

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Si	3	75%
No	1	25%
<b>Total</b>	4	100%

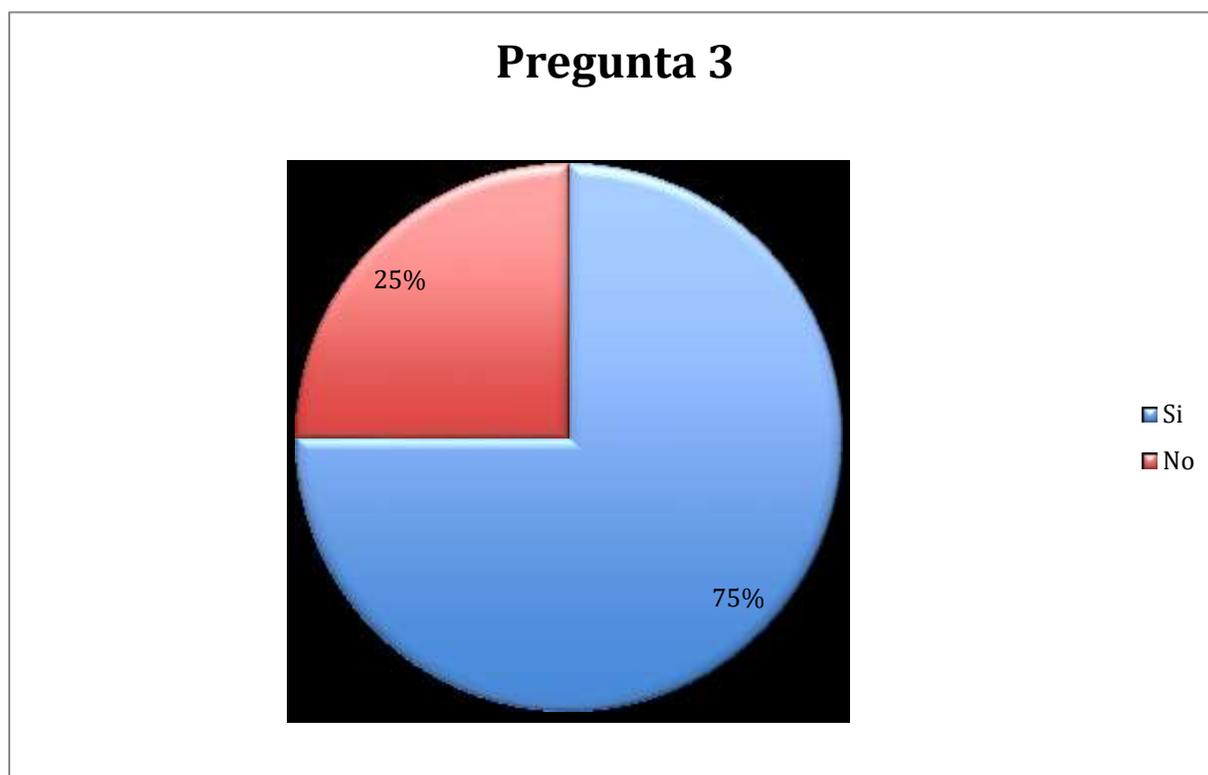


Figura 10. Elaborada por Dayana Romero

Los resultados arrojados fueron, que de los 4 chef pasteleros encuestados el 75% si conoce o ha usado otras técnicas de decoración de tortas, mientras que el 25% restante no conoce o no ha usado otras técnicas.

La siguiente pregunta a los chefs, atañe directamente al proyecto, ¿Ha usado flores naturales en la decoración de sus tortas?, la interpretación de los resultados podemos deducir lo siguiente, de los 4 chef pasteleros encuestados, el 75% dice haber usado flores naturales en la decoración de sus tortas mientras que el 25% no las ha usado.

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Si	3	75%
No	1	25%
<b>Total</b>	4	100%

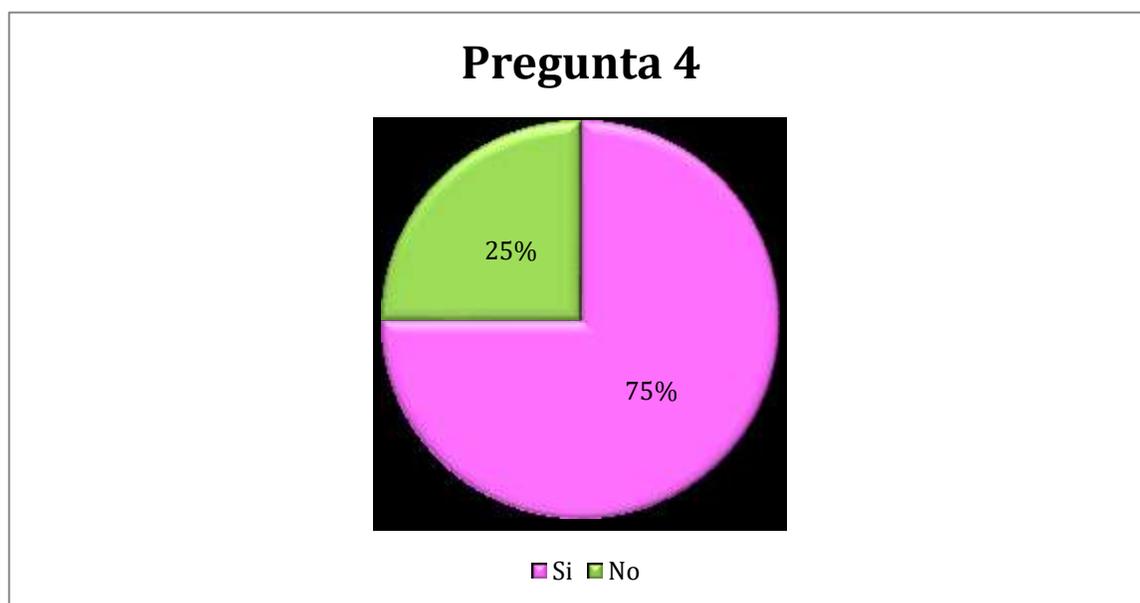


Figura 11. Elaborada por Dayana Romero

En referencia a la quinta pregunta hecha en la encuesta: ¿Cuáles son las flores que más ha utilizado para la decoración de sus tortas?

Respuestas	Total
	De 4 personas
Rosas	4
Margaritas	1
Orquídeas	1
Narcisos	1

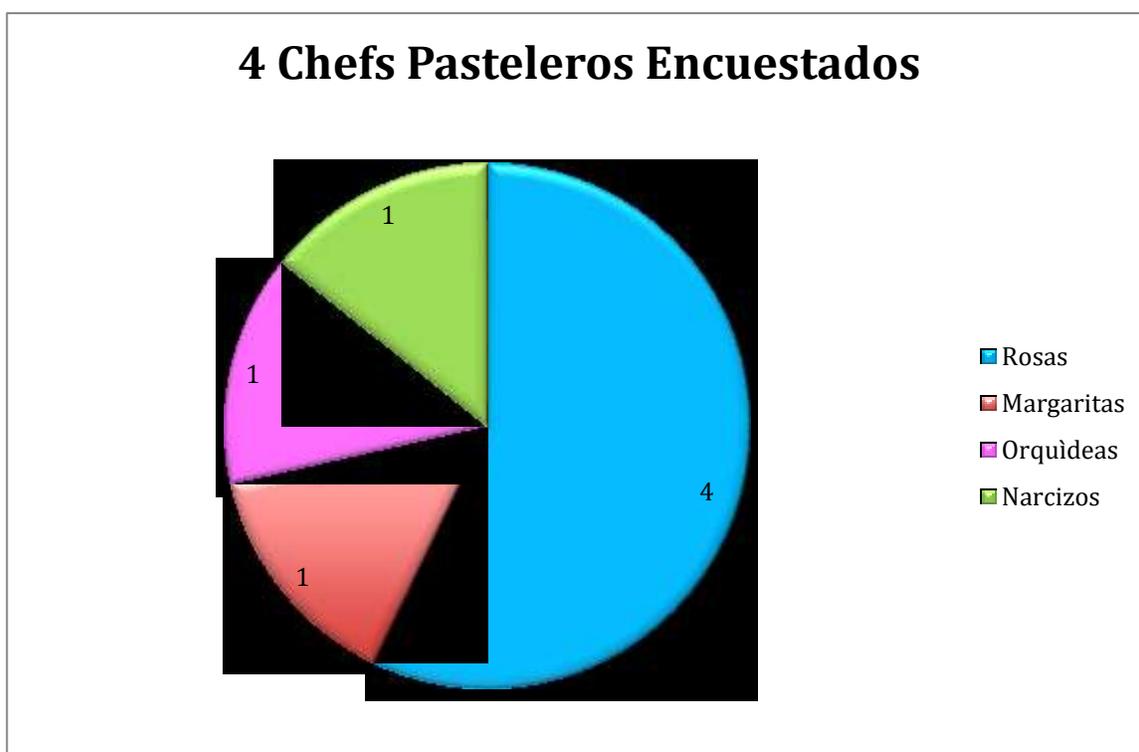


Figura 12. Elaborada por Dayana Romero

El análisis del sondeo realizado dio como resultado que de los 4 chef pasteleros encuestados 4 utilizan rosas, 1 utiliza margaritas, 1 utiliza orquídeas y 1 utiliza narcisos.

En cuanto a los métodos, se preguntó: ¿Qué técnicas de manipulación de las flores usa en la decoración de las tortas?, se obtuvo variadas respuestas para la tabulación de la información, los 4 chefs pasteleros dijeron usar diferentes métodos de conservación y manipulación a la hora de usar las flores naturales para la decoración de sus tortas.

<b>Chef pastelero</b>	<b>Respuesta</b>
1	Desinfección de las flores que van directamente sobre los alimentos
2	Uso pitillos
3	Protector plástico en el tallo que hace contacto con los alimentos
4	Ninguno

Y por último, al hablar de gustos en decoración de tortas, se hizo la pregunta: ¿Le gusta utilizar flores en la decoración de sus tortas?, al análisis arrojó que de los 4 chef pasteleros encuestados, al 75% les gusta utilizar flores en la decoración de las tortas, mientras que el 25% no las maneja.

Respuestas	Total	
	Cantidad de personas	%
Si	3	75%
No	1	25%
<b>Total</b>	4	100%

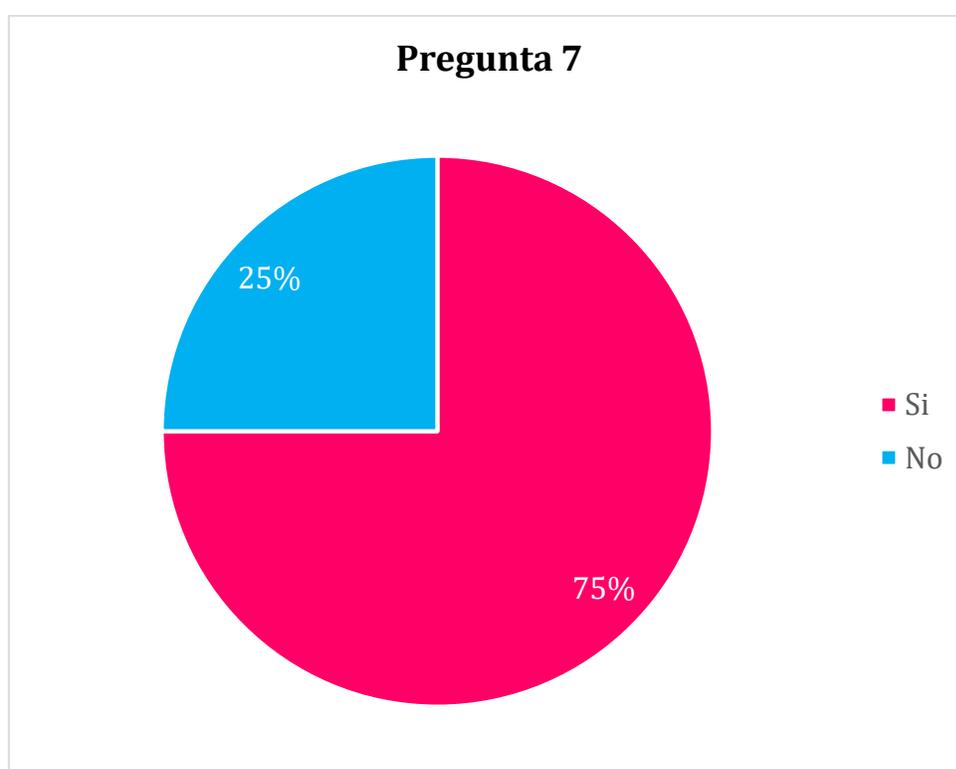


Figura 13. Elaborada por Dayana Romero

## **4.2. Análisis de datos por Subcategorías Categorías**

Las encuestas realizadas fueron el método de recolección de datos, donde la información se va a comparar con el marco teórico para concluir las subcategorías del proyecto desarrollado en la ciudad de Medellín. Para el avance del proyecto se asumieron 7 subcategorías que dan como resultado 3 categorías que se trabajaron de la siguiente manera:

### **4.2.1. Historia**

En el recorrido por la ciudad se revelan el colorido, los olores y las diferentes clases de flores que cautivan a Medellín, a sus habitantes y a los turistas, mostrando la relevancia que tienen para el proyecto, no solo en cuanto a cultivo sino a decoración.

Con la investigación queda expuesto que para los paisas y forasteros que visitan la ciudad de la eterna primavera, que son varios los motivos de orgullo del suelo antioqueño, por estar contorneados con maravillosas flores, siendo la orquídea el símbolo de la ciudad, al igual que los silletteros, que son cultivadores, floricultores y artesanos; rodeados de innovación y escuchando a sus cuenteros relatar sus historias, a los troveros divertir con su picardía

La Feria de las Flores ha logrado convertirse en un suceso insigne de Medellín, que se celebra este año, en el mes de agosto y que es oportunidad para que la Ciudad de la Eterna Primavera muestre las raíces de la cultura paisa.

Al hablar con las personas y al hacer las encuestas a los chefs pasteleros de la ciudad, se pudieron obtener varios datos, de cómo a través de la historia se ha implementado la utilización

de varias técnicas para la decoración de tortas como el fondant, el chocolate para modelar, la crema, decoración en pintura, filigrana, estencil, pastillaje y recientemente las flores.

#### 4.2.2. Cultivo

También notamos como a través de las encuestas realizadas a los habitantes de la ciudad de Medellín, que las flores utilizadas para sus fiestas en las silletas, representan su identidad cultural, debido a las riquezas florales de la región.

Refieren que las flores utilizadas en las silletas son cultivadas por campesinos en esta misma región, al mismo tiempo los encuestados y chefs pasteleros hacen referencia a que el corregimiento de Santa Elena ha sido por muchos años, el pionero en el cultivo de las flores que poco a poco se han convertido en emblema de la región, comentan que el clima de la región es adecuado para el cultivo de las flores, ya que pueden estar a la intemperie sin que las afecte. En seguida se presentan algunas fotos recolectadas en el proyecto:





#### **4.2.3. Feria de las Flores**

Así mismo, al hablar con la gente se pudo notar que los paisas están muy orgullosos de la tradición, de la feria de las flores, es un evento que además de llenar de orgullo a sus habitantes, le da color a Medellín, es un homenaje para los campesinos y sus flores, cultivadas en corregimientos cercanos.

La Feria de las Flores le da a Antioquia reconocimiento a nivel mundial, ya que en pocos lugares del mundo se muestra la gran variedad de flores, que además adornan y dan estilo a las silletas que durante este evento están a la mira, donde los silleteros van vestidos con sus atuendos tradicionales y cargando arreglos florales, que pueden pesar llegar más de 70 kilos.

Los encuestados refieren que la Feria de las Flores además de mostrar la belleza de las flores, expone las diferentes variedades que existen, concordando con que Colombia es uno de los mayores productores de flores del mundo. En el recorrido se tomaron algunas fotos, que se comparten a continuación:



#### 4.2.4. Flores Representativas De La Ciudad, Esencia y Significado

De acuerdo a los resultados obtenidos en las encuestas realizadas, se pudo concluir que las flores más representativas de la ciudad son la orquídea, las rosas, las margaritas y los narcisos, así mismo se determinó que las flores representan la identidad de su ciudad, de sus habitantes, ya que la feria de las flores les ha permitido ser reconocidos en el mundo entero. En la visita a Medellín se recopilaron fotos de las muestras florales ubicadas en el Jardín Botánico, en las silletas y en general por toda la ciudad:





La feria de las flores en Medellín, muestra al mundo a través de los colores y los olores de las orquídeas, las siemprevivas, el clavel, el girasol y muchas más clases, todas iguales de hermosas, algunas utilizadas en el diseño de las afamadas silletas, que llegan a pesar hasta 70 kilos; otras usadas en decoración.

#### **4.2.5. Lugares representativos de Medellín**

Al visitar Medellín para el desarrollo del proyecto, encontramos varios lugares característicos de la ciudad y que son importantes para el desenvolvimiento de la tesis, 1. Por ser sitios insignias, 2. Porque algunos tiene gran cantidad de flores y 3. Pensando en recrearlos en la decoración de las tortas. A continuación se entregan fotos tomadas en el recorrido:



Jardín Botánico de Medellín



Parque de los Pies Descalzos



Pueblito Paisa

#### 4.2.6. Tendencias en Decoración de Tortas

Al recorrer la ciudad de Medellín, sus pastelerías, al platicar con la gente y con los chefs, se reconoció que disfrutaban mucho de las flores, y les encanta que sean manipuladas en la decoración de tortas, ya sean naturales o recreadas en pastillaje o crema utilizando las nuevas tendencias de decoración de tortas.

A continuación se recopilaron fotos de las decoraciones de tortas en Medellín, que serán tenidas en cuenta al momento de desarrollar la propuesta gastronómica:







#### 4.2.7. Técnicas en Decoración de Tortas

Así mismo, los chefs y paisas indican que las tortas son símbolos de celebración por tradición y que son muy utilizadas por las fechas de la feria de las flores, por esta razón siempre están a la vanguardia en cuanto a decoración en cuanto a técnicas y que las más solicitadas son: Chorreadas, semicubiertas, baño espejo, figuras con chocolate, geométricas, pintadas a mano, con formas de número y ahora la decoración con flores, las mas manejadas son las flores naturales; que a la hora de emplearlas, ponen un pitillo en el tallo, lo envuelven en aluminio o papel transparente para que no entren en contacto directo con la torta; y las flores artificiales o hechas con crema, fondant u otros materiales.

Al recorrer la ciudad y visitar las pastelerías, se encontraron diversas técnicas en la decoración de tortas en la ciudad de Medellín: Tortas acabadas y decoradas en gelatina, con coberturas o baños de chocolate, crema, caramelo, fondant, glasé, merengue y pintadas a mano, con acabados en decoración con flores, frutas frescas o confitadas, frutos secos, cremas, figuras en chocolate o azúcar.



### **4.3. Análisis por categorías**

#### **4.3.1. Flores**

El proyecto da evidencia de la importancia que tienen las flores para Medellín, respectivamente a historia e idiosincrasia de los campesinos de Santa Elena, que son los cultivadores de las flores que utilizan en las silletas, que a su vez es un símbolo de la historia de Antioquia y Colombia.

Por esta razón Medellín es la ciudad de la eterna primavera, adornada con flores por todas partes, casas, jardines, locales, calles, parques y por supuesto las vitrinas de las pastelerías, al mismo tiempo aquí está reflejado que Medellín es ciudad pionera de decoración en pastelería, por esta razón, esta ciudad se convirtió en el lugar perfecto, para desarrollar este dulce proyecto, donde se destacan las flores en todas sus formas, especies, colores y olores.

En cuanto a las flores cultivadas en Medellín encontramos: Las orquídeas, los gladiolos, los claveles, las caléndulas, los geranios, las azucenas, las hortensias, las dalias, las margaritas, las chispas, los pensamientos, las pascualitas, los lirios, entre otras, ya que son 60 variedades de flores que decoran las silletas, que tienen 4 categorías para el concurso, que son: La emblemática, la monumental, la tradicional y la comercial.

#### **4.3.2. Medellín**

En este nivel se confirma que, como dicen sus habitantes, Medellín es la ciudad de la eterna primavera, clima cálido, gente amable, el humor de sus habitantes reflejado en la trova

adornada con flores por todas partes, áreas verdes que vuelven el recorrido por la ciudad en una experiencia encantadora, lugares emblemáticos como el Jardín Botánico, el parque de los Pies Descalzos, las flores llenan de color las casas, jardines, locales, calles, parques, centros comerciales y por supuesto las vitrinas de las pastelerías.

### **4.3.3. Pastelería**

Con el trabajo de campo se corrobora que Medellín en los últimos años ha mostrado un avance interesante en términos generales, y sorprende justamente por sus propuestas innovadoras, diseño, calidad y con su excelente sabor y presentación, perfectas para el desarrollo del proyecto, teniendo en cuenta la decoración de tortas con flores.

Se encontraron pastelerías que han logrado muy buenos productos, muy bien estructurados, estudiados y puestos en escena, se logra comprobar que la feria de las flores muestra al mundo que la pastelería es cambiante y se desarrolla presentando excelentes productos .

En cuanto al marco legal, en nuestro recorrido por las pastelerías de Medellín, notamos que cumplen con los requisitos de las BPM'S en cuanto a manipulación de alimentos, los pasteleros cuentan con los carnets respectivos, su impecable presentación personal y reciben capacitación con respecto a desecho de alimentos y demás.

Se percibe también que todas las operaciones de fabricación, procesamiento, empaqueo, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos ofrecidos en las pastelerías visitadas, tienen controles de calidad e inocuidad apropiados.

## 5. Conclusiones y recomendaciones

Este apartado corresponde a las conclusiones finales y recomendaciones fundadas en el desarrollo del proyecto, para llegar a las siguientes conclusiones y recomendaciones.

### 5.1. Conclusiones

Al finalizar el trabajo de campo realizado en la ciudad de Medellín, se concluye que los resultados que arrojaron las encuestas fueron adecuados y corresponden a los objetivos propuestos en el proyecto, ya que se identificaron las flores y los lugares representativos de la ciudad, así como también las tendencias innovadoras en decoración de tortas, la tesis además comprobó que es viable la decoración de tortas con flores naturales, que no solo representan a Medellín si no a Colombia.

Para alcanzar la finalidad del trabajo se requirió la investigación bibliográfica, que reconoció claramente los conceptos y tácticas para llevar a cabo el desarrollo de la tesis y se ultimó que el proyecto es factible debido a los gustos por las flores de la población encuestada.

Durante el proceso de la investigación, se aplicaron los conocimientos adquiridos durante la carrera de Gastronomía, de la misma forma, se determinó que la información recaudada y el proyecto final, pueden servir para futuras investigaciones relacionados con el sector de la pastelería, a su vez se logró desarrollar los bocetos de decoración con flores, incorporando lugares representativos de la ciudad, e igualmente, la elaboración de torta propia del autor, partiendo del uso de las flores características de Medellín.

## **5.2. Recomendaciones**

Para los chefs pasteleros y estudiantes de pastelería, se recomienda permanecer en la ola de la innovación continua, desarrollando la imaginación y creatividad, lanzando nuevos productos y alternativas para los consumidores, con el fin de estar al día con las nuevas tendencias del mercado.

En cuanto a pastelería se aconseja el desarrollo de la creatividad, innovación e imaginación, llevado de la mano con el equilibrio en la elaboración y decoración de las tortas para mantener a satisfacción a los clientes.

## Bibliografía

Acabado y presentación de pastelería y repostería. Recuperado de:

<http://reader.digitalbooks.pro/content/preview/books/22680/book/OEBPS/Text/Ch1.html>

Alarcón, J, & Ramírez, L. (2013). Estudio De Factibilidad Para La Producción Y Comercialización De Cupcakes En Pereira. Universidad Tecnológica De Pereira Facultad Ingeniería Industrial Pereira. Recuperado de:

<http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/3994/6581186132A321.pdf;sequence=1>

Amaya, D. (2012). PROPUESTA DE POSTRES GOURMET ELABORADOS CON EDULCORANTES DE BAJAS CALORÍAS. UNIVERSIDAD DE CUENCA.

Tomado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1576/1/tgas38.pdf>

Aragundi, R. (2016). Estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en la elaboración de tortas personalizadas con formato en 3D en la ciudad de Guayaquil. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL Facultad de Ingeniería Química Carrera Licenciatura en Gastronomía. Extraído de:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/17661/1/TESIS%20Gs.%20167%20-%20Creaci%C3%B3n%20de%20un%20establecimiento%20especializado%20en%20la%20elab.%20de%20tortas%20personalizadas%20con%20formato%20en%203D%20.pdf>

Cabrera, M. (2011). Tesis Para Optar El Título De Economista Tema: “Producción, Comercialización, Exportaciones De Las Flores En El Ecuador Y Su Rol En Las Exportaciones No Tradicionales (2007-2010)”. Universidad De Guayaquil. Recuperado de:

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/1523/1/CABRERA%20L%C3%93PEZ%20MABELL%20ELENA.pdf>

Calderón, M, & León M. (2012). Innovación de la técnica del fondant en tortas para eventos a través del sabor, producto y decoración. Universidad de Cuenca. Extraído de:

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1562/1/tgas25.pdf>

Camargo, (2016). Estudio De Factibilidad De La Microempresa Dolce Cioccolato En La Ciudad De Cartagena. Universidad De Cartagena Facultad De Ciencias Económicas Programa De Administración De Empresas Cartagena De Indias D.T.Y.C. Extraído de:

<http://repositorio.unicartagena.edu.co:8080/jspui/bitstream/11227/3981/1/Proyecto%20Final%20-%20Andy%20Camargo.pdf>

Cárdenas, L, & Rodríguez, M. (2011), Estudio de la Agroindustria de las Flores en Colombia y la Creación de una Empresa Productora de Flores. Universidad de la Sabana, Programa de Especialización Finanzas y Negocios Internacionales. Recuperado de: [https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/1688/Luz\\_Marina\\_C\\_rdenas\\_Poveda.pdf?sequence=1](https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/1688/Luz_Marina_C_rdenas_Poveda.pdf?sequence=1)

Dicio. Dicionario Online de Portugués. (2009). Extraído de: <https://www.dicio.com.br/florivoro/>

Diccionario.net. (2015). Tomado de: <https://significado.net/tendencia/>

Diccionario PAE. TERMINOLOGIA DEL EQUIPO PAE. MINEDUCACION. Recuperado de: [https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-350376\\_Diccionario.pdf](https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-350376_Diccionario.pdf)

El Siglo de Durango. Tomado de: <https://www.elsiglodedurango.com.mx/pdf/2007/09/11/11dgo02c.pdf>

Editorial Everest, El Gran Libro de la Repostería, (1989). Extraído de:  
<https://es.slideshare.net/claudioosmansotosepulveda/el-gran-libro-de-la-reposteria-everest>

Educalingo. Recuperado de: <https://educalingo.com/es/dic-es/pastelero>

Figueroa, A. & Iñiguez M. (2013). Estudio del mercadeo de la pastelería basado en las decoraciones en la ciudad de Cuenca. Universidad de Cuenca. Tomado de:  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3731/1/Tesis.pdf>

Fundación Wikimedia, Inc., WIKIPEDIA, la enciclopedia libre. Extraído de:  
<https://es.wikipedia.org/wiki/Suculenta>

Gómez, C. (2017). Prefactibilidad En La Producción Y Comercialización De Flores Comestibles. Facultad De Ingeniería Civil Industrial. Santiago – Chile. Recuperado de:  
[http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/4967/a120395\\_Gomez\\_C\\_Prefactibilidad\\_en\\_la\\_produccion\\_y\\_2017\\_tesis.pdf?sequence=1](http://repositorio.unab.cl/xmlui/bitstream/handle/ria/4967/a120395_Gomez_C_Prefactibilidad_en_la_produccion_y_2017_tesis.pdf?sequence=1)

González, A. (2016). LA DECORACION PARA LA BODA. Extraído de:  
<https://www.bodas.com.mx/articulos/suculentas-en-la-decoracion-de-tu-boda--c6304>

González, V. (2016). Plan De Negocio Para La Creación De La Empresa De Pastelería Fina “Dulces Suspiros” En La Ciudad De Chiclayo. Recuperado de:  
[http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/671/1/TL\\_Gonzalez\\_Sala\\_Valeria.pdf](http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/671/1/TL_Gonzalez_Sala_Valeria.pdf)

Gross, O. (2013). Libro el ABC de la Pastelería. Editorial Planeta. Extraído de:  
[https://books.google.com.co/books/about/El\\_ABC\\_de\\_la\\_pasteler%C3%ADa.html?id=1c2yAAAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp\\_read\\_button&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.co/books/about/El_ABC_de_la_pasteler%C3%ADa.html?id=1c2yAAAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Guaje, M. (2009). Desarrollo de un glasé, para decoración en pastelería y repostería para la empresa la bugueña s.a. universidad de la Salle. Bogotá. Tomado de:  
<http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/16074/T43.09%20G931d.pdf;sequence=2>

Guisao, P. (2015). Tesis para optar por el grado de Magister en Historia y Memoria Director, La Medellín de los silletteros: identidad, memorias e imágenes de ciudad Análisis de la

memoria oficial de Medellín, Colombia, a través del caso de los silleteros de Santa Elena.

Universidad Nacional de La Plata La Plata. Extraído de:

[http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/60056/Documento\\_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=4&isAllowed=y](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/60056/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

Misol, L. 10 de agosto de 2012. Cocina. Flores Que Se Comen. La Florifagia, El Acto De Comer

Flores, Es Una Práctica Milenaria. Listín Diario. Recuperado de:

<https://listindiario.com/la-vida/2012/08/10/242924/flores-que-se-comen>

Moya, J. (2015). Tesis Titulo: Estudio Investigativo De Técnicas Y Materiales Relacionados Con

La Pastelería Artística Y Su Difusión En La Ciudad De Quito. Universidad Tecnológica

Equinoccial. Quito-Ecuador. Recuperado de:

[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13004/1/58990\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13004/1/58990_1.pdf)

Peláez, M. (2012). Informe De Investigación Para Optar Al Título De Magister En Antropología.

¿Cuál Antioquia Es La Que Pasa Cuando El Silletero Pasa? Un estudio del desfile de

silleteros de Medellín a partir de las transformaciones que ha tenido esta “tradicción

inventada” Universidad de Antioquia. Extraído de:

[http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/4305/5/PelaezMarta\\_antioquiapasacundosilleteropasa.pdf](http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/4305/5/PelaezMarta_antioquiapasacundosilleteropasa.pdf)

Quijano, M. (2018). Book Santa Elena, llena eres de flores catálogo ilustrado. Universidad Católica del Oriente. Recuperado de:

[https://www.researchgate.net/publication/324039002\\_Santa\\_Elena\\_llena\\_eres\\_de\\_flores\\_catalogo\\_ilustrado](https://www.researchgate.net/publication/324039002_Santa_Elena_llena_eres_de_flores_catalogo_ilustrado)

Real Academia Española. (2019). Diccionario de la Real Academia Española. Tomado de:

<https://dle.rae.es/?id=DgIqVCc>

Sáez, D. (2017). El lenguaje olvidado de las flores. Portal Jardín. Tomado de:

<http://portaljardin.com/el-lenguaje-de-las-flores/>

Salazar, A. (2012). Identificación De Mercados Potenciales Para La Exportación De Productos Gourmet Ecuatorianos. Pontificia Universidad Católica Del Ecuador. Facultad De Ciencias Administrativas Y Contables. Quito. Recuperado de:

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/6940/2.39.001846.pdf?sequence=4>

Sarmiento, T. (2012). Investigación De La Aplicación De Flores En La Gastronomía Y Propuesta De Autor Para La Cocina Ecuatoriana. Universidad Internacional Del Ecuador

Escuela De Gastronomía. Extraído de:  
<http://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/352/1/T-UIDE-0331.pdf>

Sullivan, K. Decoración de Pasteles. PASO A PASO. Tomado de:  
<http://www.lluviadeazucar.com/libros/libro-decoracion-de-pasteles-paso-a-paso-de-karen-sullivan/>

Teubner, C. & Wolter, A. (1990). El Gran Libro de la Repostería Everest. EDITORIAL EVEREST SA. Extraído de: <https://www.slideshare.net/claudioosmansotosepulveda/el-gran-libro-de-la-reposteria-everest/139>

Universidad Nacional De Educación Enrique Guzmán Y Valle “Alma Mater Del Magisterio Nacional. Manual De Pastelería Fina. Recuperado De:  
<Http://Www.Une.Edu.Pe/Revalora/Modulos/Pasteleriafina.Pdf>

Vélez, C, & Rocha, M. (2017). Proyecto: Escuela de Repostería: La Pâtisserie. Universidad del Rosario Programas: Administración de empresas y Administración de negocios internacionales Bogotá, Colombia. Extraído de:

<http://repository.urosario.edu.co/bitstream/handle/10336/13820/1020802712%20-2017.pdf?sequence=1>

Vertí, S. (2006). Libro cocinando con flores, Recetas con historia. Panorama Editorial S.A de C.V. Recuperado de: <https://books.google.com.co/books?id=m-O3bxhZ4LoC&pg=PA4&lpg=PA4&dq=Verti,+Sebastián.+Cocinando+con+flores.+México+D.+F.+Panorama+editorial+S.A.+2006.&source=bl&ots=aqnwmklwJH&sig=ACfU3U0gXQkBPdcNQTbUpiklBpLkr-y6-g&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjOizycv6LhAhVxplkKHSJVD3sQ6AEwAXoECAgQAQ#v=onepage&q=Verti%2C%20Sebasti%C3%A1n.%20Cocinando%20con%20flores.%20M%C3%A9xico%20D.%20F.%20Panorama%20editorial%20S.A.%202006.&f=false>

## Anexos

### 1. Encuesta Habitantes de Medellín

1. ¿está usted a gusto con la idea de plasmar la esencia de las flores de Medellín en tortas?

Si \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

2. ¿cuál cree usted que es la flor que más representa a Medellín?

Orquídea \_\_\_\_\_

Margarita \_\_\_\_\_

Rosas \_\_\_\_\_

Narcisos \_\_\_\_\_

Otra: \_\_\_\_\_

3. ¿qué lugares u objetos de Medellín quisiera ver plasmado en las tortas?

Un balcón con jardín \_\_\_\_\_

Parque \_\_\_\_\_

Esculturas \_\_\_\_\_

Jardín botánico \_\_\_\_\_

Lugar representativo \_\_\_\_\_

Cual: \_\_\_\_\_

4. ¿que representa para usted las flores en Medellín?

Identidad de la ciudad \_\_\_\_\_

Imagen publica \_\_\_\_\_

Atracción turística \_\_\_\_\_

5. ¿cuál es la parte o el aspecto más importante y el cual quisiera ver plasmado en una torta de la feria de las flores?

Desfile de silleteros \_\_\_\_\_

Desfile de carros antiguas \_\_\_\_\_

Las plazas de las flores \_\_\_\_\_

La caminata canina \_\_\_\_\_

## 2. Encuesta Chefs Pasteleros

1. ¿ha hecho o usado flores en la decoración de tortas?

- Si  
 No

2. ¿ha usado alguna de estas técnicas?

- Fondant  
 chocolate moldear  
 crema  
 pintadas

3. ¿conoce o ha usado otras técnicas?

- Si  
 No

Cuales: \_\_\_\_\_

4. ¿ha usado flores naturales?

- Si  
 No

5. ¿cuáles son las flores que más usa para la decoración?

- Rosas  
 Margaritas  
 Orquídeas  
 Narcisos

Otras: \_\_\_\_\_

6. ¿qué método utiliza para usar las flores naturales?

7. ¿es de su gusto elaborar tortas con decoración de flores?

- Sí  
 No

### **3. Consentimiento de participación**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES HUMANIDADES Y ARTES**

**PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA**

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPANTES EN INVESTIGACIÓN

PROPUESTA GASTRONOMICA DE PASTELERIA PARA RESALTAR LAS FLORES DE  
MEDELLIN \_\_\_\_\_

El presente documento tiene como fin dar a conocer el propósito de esta investigación y solicitar su participación en dicho estudio, si usted así lo desea.

Se informa que la participación es absolutamente voluntaria e implica unos minutos de su tiempo para responder a unas preguntas que el estudiante investigador realice de manera oral o escrita, la conversación se grabará de manera que el estudiante pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado con el único fin de alimentar el estudio realizado con información relevante, esta información será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la encuesta y a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. De tener inquietudes sobre su participación, puede contactar al teléfono 6436111 ext 319 Universidad Autónoma de Bucaramanga.

Una copia de este documento le será entregada y una vez finalizado el estudio puede solicitar información sobre los resultados al teléfono mencionado anteriormente, sin que esto amerite ningún tipo de beneficio.

Acepto la participación en el proyecto propuesta gastronómica para resaltar las flores de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas \_\_\_\_\_

Cuyo propósito es resaltar la esencia y el significado de las flores en la ciudad de Medellín en las tendencias modernas de decoración de tortas

---



---

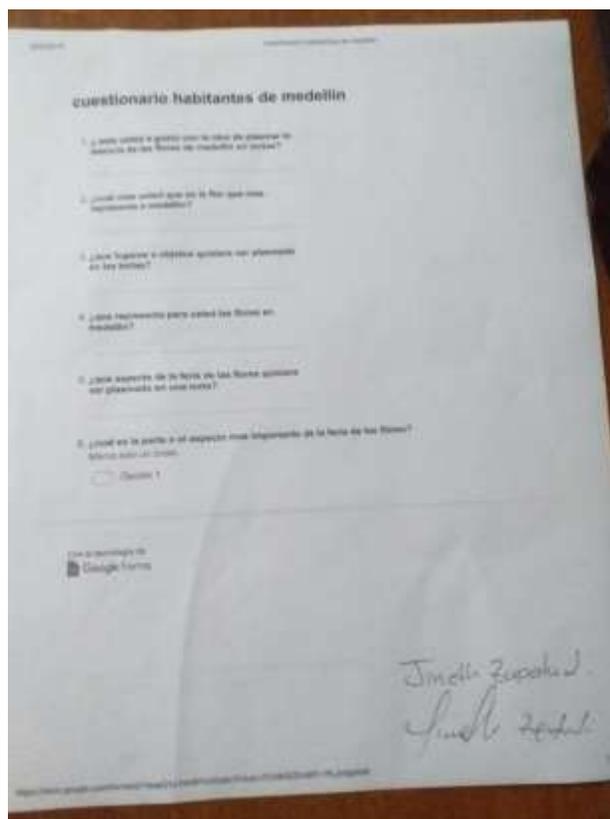
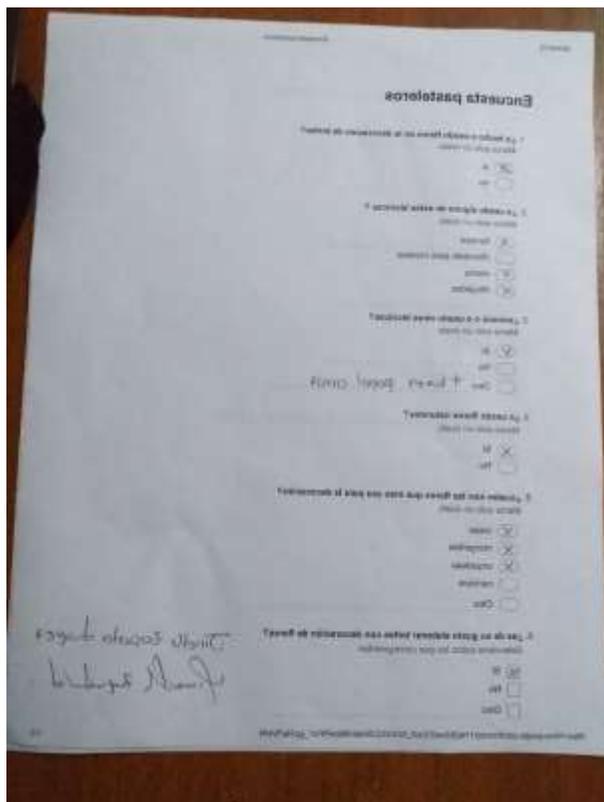
Nombre del Participante

Firma del Participante

Fecha

(En letras de imprenta)

#### 4. Validación y prueba piloto



## 5. Fotos



Foto 1: decoración feria de las flores centro comercial santa fe



Foto 2: decoración feria de las flores poblito paisa



Foto 3: flores de la ciudad de Medellín



Foto 4: decoración feria de las flores pueblito paisa



Foto 5: pasteleria amars



Foto 6: pasteleria santa Elena



Foto 7: decoración feria de las flores centro comercial santa fe



Foto 8: caminata canina feria de las flores



Foto 9: exposición de orquídeas jardín botánico



Foto 10: decoración feria de las flores jardín botánico



Foto 11: decoración feria de las flores silleta



Foto 12: jardín botánico