

**Información suplementaria**

**Pastelería inclusiva: Estrategias de enseñanza-aprendizaje en la formación de personas con discapacidad**

*Inclusive pastry: Teaching-learning strategies in the training of people with disabilities*

Juan Carlos Echeverría Almeida<sup>1</sup>  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
[jcecheverria1@pucesi.edu.ec](mailto:jcecheverria1@pucesi.edu.ec)

Sonia Lorena Arellano Guerrón<sup>2</sup>  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
[jcecheverria1@pucesi.edu.ec](mailto:jcecheverria1@pucesi.edu.ec)

**DOI** <https://doi.org/10.70221/rgc.v3i2.67>

## Anexo 1. - Registro fotográfico del curso y participantes



## Anexo 2. – Preparaciones elaboradas en el curso de pastelería



### Anexo 3. - Recetas estándar de las preparaciones realizadas en el curso de pastelería

CANTIDAD		Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
500	g	harina				
40	g	azucar				
10	g	sal				
250	ml	agua				
15	g	levadura fresca				
15	g	margarina				
10	ml	aceite				
2	u	huevos				
20	g	ajonjolí				
1	u	huevo para pintar				
300	g	carne molida				
100	ml	apanadura				
50	g	cebolla en polvo			-	
20	g	aliño completo				
50	g	apanadura				
1	u	huevo				
1	u	lechuga				
10	u	tomate cherry			-	
5	lonjas	queso cheddar			-	
5	lonjas	jamon			-	
20	u	palillos			-	

  

PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otro
<p>En un tazón colocamos la harina, sal, azúcar, huevos, aceite, margarina, levadura, agua tibia y amasamos hasta tener una masa, la dejamos leudar por 45 minutos aproximadamente y luego formamos los panes de 25 g apremadamente, dejamos leudar nuevamente por 30 minutos y pintamos con huevo, homeamos por 15 minutos a 170°C., preparamos la carne con sal, cebolla en polvo, pasta de ajo, huevo y apanadura hacemos unos pequeños pasteles de 30 g aproximadamente y los cocinamos, luego armamos las hamburguesas con la lechuga, jamon, queso tomate cherry</p>		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5 15 3 45 60	H.
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
		INSTRUMENTACIÓN		
Balanza	lata	tabla de picar		
Tazón	horno			

DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA



RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: COLADA MORADA

Porción Estándar (g.): No-PAX: 20

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
2	u	piñas		-	
2	u	babaco		-	
1	funda	ataco		-	
2	fundas	pimienta dulce		-	
1	funda	ishpingo		-	
1	atado	hierba buena		-	
1000	gramos	fresas		-	
50	gramos	harina de maiz morado		-	
1000	gramos	azucar		-	
500	gramos	maicena		-	
1	atado	manzanilla		-	
1	atado	canela		-	
1	lata	durazno enlatado		-	
2500	gramos	mora		-	
500	gramos	naranja		-	
10	u	naranjas		-	
100	gramos	panela molida		-	

  

PROCEDIMIENTO		ÁREA	TEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otr
<p>Picamos todas las frutas y hacemos almibar, menos el durazno, luego hacemos jugo de mora, de naranja, naranjas, con las plantas aromaticas hacemos una infusion con la canela, hierbas, ishpingo, pimienta dulce, clavos de olor, la cernimos, añadimos el jugo de las frutas, las frutas en almibar y la espezamos cno la maicena y la harina, rectificamos el dulce con la azucar y la panela.</p> <p>DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA</p>		FRÍA <input type="checkbox"/>	CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	
		<p>5 15 30 45 60 H.</p>		
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input checked="" type="radio"/>		
INSTRUMENTACIÓN				
tabla	ollas			
cernidor	licuadoras			



### RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: GUAGUAS DE PAN					Porción Estándar (g.): No-PAX: 20	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
500	g	harina				
40	g	azucar				
5	g	sal				
250	ml	agua				
15	g	levadura fresca				
15	g	margarina				
10	ml	aceite				
2	u	huevos				
1	paquete	mermelada de fresa		-		
				-		
<b>PROCEDIMIENTO</b> En un tazón colocamos la harina, sal, azúcar, huevos, aceite, margarina, levadura, agua tibia y amasamos hasta tener una masa, la dejamos leudar por 45 minutos aproximadamente y luego formamos los panes de 90 g apriadamamente, hacemos la forma de la guagua de pan, le rellenamos de mermelada las dejamos leudar nuevamente por 30 minutos y pintamos con huevo, horneamos por 15 minutos a 170°C.			ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <small>Otro</small> 5 15 3 45 60 H.	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN Balanza lata tabla de picar Tazón horno	
DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA						



### RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: DONAS					Porción Estándar (g.): No-PAX: 20	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
500	gramos	Harina				
125	gramos	Azucar				
10	gramos	levadura fresca				
40	gramos	margarina				
2	u	huevos				
1	tapa	esencia de vainilla				
5	gramos	sal				
		FREIR				
500	ml	aceite		-		
		DECORACION				
100	gramos	chocolate				
50	gramos	margarina				
<b>PROCEDIMIENTO</b> Colocamos la harina, azúcar, sal, huevos, margarina, huevos, levadura, en un recipiente, amasamos por 30 minutos, se deja leudar y luego se extiende y se corta con un cortador las formas de las donas, nuevamente se deja leudar por 30 min y se las fríe, se las deja enfriar y se añade el ganash			ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <small>Otro</small> 5 15 30 45 60 H.	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN Balanza tazón lata paila Tazón cortador espumadera	
DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA						



### RECETA ESTÁNDAR #

<b>NOMBRE DEL PLATO: PIZZA</b>				<b>Porción Estándar (g.): 800</b>		<b>No-PAX: 8</b>							
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO								
500	g	HARINA											
40	g	AZUCAR											
25	g	SAL											
300	ml	AGUA											
16	g	LEVADURA FRESCA											
100	g	MARGARINA											
100	ml	PASTA DE PIZZA											
1	u	HUEVOS											
0,1	g	OREGANO											
600	g	QUESO MOZARELLA											
200	g	SALAMI											
200	g	JAMON											
5	g	MAGGI											
4	u	FUNDAS PARA EMPACAR											
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>ÁREA</b> FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> Otro <input type="checkbox"/> H. <table border="1"> <tr> <td>5</td> <td>15</td> <td>20</td> <td>30</td> <td>45</td> <td>60</td> </tr> </table>			5	15	20	30	45	60
5	15	20	30	45	60								
1.- Tamizar la harina					<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>								
2.- Mezclar todos los ingredientes secos					<b>INSTRUMENTACIÓN</b>								
3.- Añadir la levadura					Bol								
4.- Añadir el agua					Sartén								
5.- Amasar por 30 minutos					Tamiz								
6.- Porcionar en 4 porciones iguales					Cuchara de palo								
7.- Dejar reposar por 15 min y estirar					Balanza								
8.- Cocer la pasta de pizza con el maggi y la mitad del orégano					Rallador								
9.- Untar sobre las pizzas la pasta de pizza, el queso rallado,					Tazón								
10.- Añadir el jamon , el salami y finalmente el resto del orégano					Olla								
11.- Hornear a 160 g y cuando esté frío empacar					Cuchillo								
NOMBRE DEL DOCENTE:					NOMBRE DEL ALUMNO:								

### RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: CANELONES CON CREMA				Porción Estándar (g.): No-PAX: 20	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
260	gramos	Harina			
150	gramos	margarina			
2	u	yema			
30	gramos	azucar			
1	tapa	esencia de vainilla			
500	ml	aceite			
250	mil	crema decor cream			
30	gramos	azucar impalpable		-	
100	gramos	chocolate			
50	gramos	margarina			
<b>PROCEDIMIENTO</b> En un tazón colocamos la margarina, yemas, esencia de vainilla, azúcar, amasamos y obtenemos una masa cuando ya este realizada añadimos la harina y formamos una masa, la misma que la colocamos en la refrigeradora por media hora, luego la retiramos , la estiramos, la cortamos en rectángulos hacemos la forma de tubo y le freimos, luego rellenamos con la crema batida y finalmente decoramos con chocolate y finalmente con azucar impalpable			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <small>otr</small> FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> 5 15 3 45 60 H.		
DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> INSTRUMENTACIÓN Balanza paila bolillo kitchen aid espumadera tazón		

### RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: QUESADILLA QUITIÑA				Porción Estándar (g.): No-PAX: 20	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
		MASA			
500	gramos	harina de trigo			
50	ml	agua			
4	unidades	huevos			
		RELLENO			
200	gramos	azucar impalpable			
100	gramos	margarina			
100	gramos	queso fresco			
150	gramos	harina de trigo			
4	unidades	yemas de huevo			
100	gramos	queso crema			
30	gramos	maicena			
<b>PROCEDIMIENTO</b> En un bowl se añade la harina, el agua los huevos y se hace una masa, se deja reposar en una funda, se prepara ela masa dulce con los demas ingredientes hasta tener una masa esponjosa, se pesa la masa en bolitas de 30 gramos se las estira con un bolillo y s eextiende dos cucharadas de masa y se hace 5 dobleces con la masa hasta obtener la forma deseada, se la coloca en una lata y se hornea por 20 minutos a 170°C			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <small>otr</small> FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> 5 1 30 45 60 H.		
DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/> INSTRUMENTACIÓN Balanza kitchen aid bowl lata cuchara horno		



### RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: MELBAS				Porción Estándar (g):		No-PAX: 20
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
500	g	harina de trigo				
10	g	polvo de hornear				
2	u	sal				
125	g	margarina				
250	g	azucar				
2	u	huevos				
1	tapa	esencia de vainilla				
		COBERTURA				
100	g	memelada de fresa				
120	g	chocolate				
60	g	margarina				
<b>PROCEDIMIENTO</b> Cremamos la margarina con el azucar, luego añadimos los huevos, la esencia de vainilla, finalmente adicionamos la harina con el polvo de hornear, colocamos la mezcla en una manga pastelera y hacemos la forma en una lata, hornamos por 20 min. A 170°C. cuando esten frías se las une con la memelada, se decora el chocolate con la margarina y colocamos la melva con el chocolate hasta que se enfríe y se unan las dos partes			ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>			
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
			INSTRUMENTACION tazon cuchillo espumadera tabla sartén			
DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA						



### RECETA ESTÁNDAR 1

NOMBRE DEL PLATO: TULIPAN CON HELADO				Porción Estándar (g):		No-PAX: 20
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
250	g	harina				
250	g	azucar impalpable				
1	pizca	sal				
1	tapa	esencia de vainilla				
125	g	margarina derretida				
7	u	claras de huevo				
<b>PROCEDIMIENTO</b> Batir las claras con el azucar, añadimos inmediatamente la margarina, la harina, la sal, la esencia de vainilla, dejamos reposar por 30 minutos y luego en una lata sobre un silpat se hacen figuras redondas en el horno a 170°C por 10 minutos, las sacamos y las colocamos sobre un vaso para dar la forma de un tulipan			ÁREA FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACION (minutos) <small>Otr</small> 5 15 30 45 60 <small>H.</small>	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
			INSTRUMENTACION batidora lata silpat vaso long drink			
DOCENTE RESPONSABLE : JUAN CARLOS ECHEVERRÍA						





**RECETA ESTÁNDAR #**

TORTA 3 LECHEs				Porción Estándar (g.): 120		No-PAX: 35	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
400	g	huevos					
190	g	azúcar					
50	g	agua					
130	g	harina					
100	g	maicena					
1000	ml	tres leches					
		COBRETURA					
150	g	huevos					
300	g	azúcar impalpable					
				-			
				-			
				-			
				COSTO TOTAL:	-		
				UNIDADES:	8		
				COSTO PORCIÓN:	-		
<b>PROCEDIMIENTO</b>				<b>ÁREA</b>		<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>	
1.-tamizar la harina 2.- Pesar todos los ingredientes 3.- batir los huevos con el azucar 4.- Añadir el agua en forma de hilo 5.- Cuando este batido de forma envolvente mezcalr la harina con la maice 6.- Hornear por 20 min. A 170 °C 7.- Añadir las tres leches a la torta caliente haciendole con un palillo pequenas incrustaciones 8.- batir las clasras calentadas con el azucar hasta obtener un merengue 9.- Cubrir la torta NOMBRE DEL DOCENTE: JUAN CARLOS ECHEVERRÍA				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>		5   15   20   30   45   60   Otro   H.	
						GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
				<b>INSTRUMENTACIÓN</b>			
				Balanza	kitchen aid	bowl	
				cuchara	horno	lata	