



**Innovación en postres ecuatorianos con cacao (*Theobroma cacao L.*) y frutas tropicales.**

*Innovation in Ecuadorian desserts with cocoa (*Theobroma cacao L.*) and tropical fruits.*

Dayeli María Álava Ramírez.<sup>1</sup>

 0009-0005-5800-2361

Jandry Alexander Leon Tipanluisa.<sup>2</sup>

 0009-0007-8723-115X

<sup>1</sup> *Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador* [dayelialavaramirez@tsachila.edu.ec](mailto:dayelialavaramirez@tsachila.edu.ec)

<sup>2</sup> *Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila, Ecuador* [jandryleontipanluisa@tsachila.edu.ec](mailto:jandryleontipanluisa@tsachila.edu.ec)

**Recepción:** 08 de febrero de 2025

**Aceptación:** 10 de febrero de 2025

**Publicación:** 05 de abril de 2025

**Citación/como citar este artículo:** Álava, D. & Leon, J. (2025). Innovación en postres ecuatorianos con cacao (*Theobroma cacao L.*) y frutas tropicales. Ideas y Voces, 5(1), Pág. 38-60.



## Resumen

Esta investigación aborda la innovación en la creación de postres sostenibles mediante el uso de cacao ecuatoriano (*Theobroma cacao* L.) y frutas tropicales, buscando satisfacer la demanda de productos saludables y responsables con el medio ambiente, mientras impulsa la economía local. La problemática identificada se relaciona con el limitado conocimiento sobre la combinación de estos ingredientes en la repostería. Con un enfoque metodológico mixto, se realizaron análisis bibliográficos y encuestas a pastelerías locales en Santo Domingo de los Tsáchilas, obteniendo una visión amplia sobre la aceptación de estos productos. Los resultados evidenciaron el gran potencial del cacao ecuatoriano, conocido por su alta calidad, y de frutas tropicales por sus propiedades organolépticas y nutricionales. Se crearon recetas innovadoras que integran técnicas tradicionales e innovadoras de pastelería, mostrando una propuesta gastronómica original y sostenible. Esta investigación concluye que el desarrollo de postres con estos ingredientes representa una oportunidad económica, cultural y ambiental para la región, destacando la importancia de la sostenibilidad y el rescate de tradiciones gastronómicas ecuatorianas.

## Palabras clave:

Innovación, postres, gastronomía, cacao, frutas tropicales.

## Abstract

This research focuses on innovation in the creation of sustainable desserts using Ecuadorian cocoa (*Theobroma cacao* L.) and tropical fruits, aiming to meet the demand for healthy and environmentally responsible products while boosting the local economy. The identified problem revolves around limited knowledge of combining these ingredients in pastry making. With a mixed methodological approach, bibliographic analyses and surveys were conducted in local bakeries in Santo Domingo de los Tsáchilas, providing a broad perspective on the acceptance of these products. The results highlighted the great potential of Ecuadorian cocoa, renowned for its high quality, and tropical fruits for their organoleptic and nutritional properties. Innovative recipes were developed, integrating traditional and modern pastry techniques, offering an original and sustainable gastronomic proposal. This research concludes that the development of desserts with these ingredients represents an economic, cultural, and environmental opportunity for the region, emphasizing the importance of sustainability and the preservation of Ecuadorian gastronomic traditions.

## Keywords:

Innovation, desserts, gastronomy, cocoa, tropical fruits.

## Introducción

El desarrollo sostenible se centra en satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras. En el ámbito de la investigación, esta perspectiva es esencial para comprender la relevancia de prácticas sostenibles en la elaboración de postres a base de cacao (*Theobroma cacao* L.) y frutas tropicales.

La innovación gastronómica implica la creación de nuevos platos, a menudo reinterpretando ingredientes tradicionales de una región. Este enfoque es particularmente útil al buscar innovar en postres utilizando productos nacionales. Este proyecto tiene como objetivo investigar el uso tradicional del cacao (*Theobroma cacao* L.) ecuatoriano y de frutas tropicales, basándose en técnicas ancestrales para desarrollar nuevas recetas.

La investigación se enfoca en cómo la combinación de cacao (*Theobroma cacao* L.) y frutas tropicales puede dar lugar a postres innovadores que sean rentables, saludables y sostenibles. Al explorar nuevas técnicas y recetas, se pretende ampliar la literatura existente sobre la economía ecuatoriana y su potencial en los mercados nacional e internacional. Actualmente, el conocimiento sobre la combinación de cacao (*Theobroma cacao* L.) y frutas tropicales en la repostería es limitado; aunque existen estudios sobre cada ingrediente por separado, esta investigación busca llenar ese vacío en la creación de postres innovadores.

Sin embargo, según (González Rodríguez, Sergio Sixto; Bonilla Zamora, Karen Lyzbeth; Gilbert Guerrero, Dominique Fernanda., 2020), el mundo se encuentra cada vez más contaminado debido a las múltiples actividades que desarrollan los seres humanos, y también la FAO menciona que la pérdida de alimentos hace referencia a la disminución de la cantidad de productos en cualquier parte de la cadena de suministro que se relaciona con los alimentos, postres comestibles disponibles para el consumo humano.

Teniendo en cuenta que en el proceso de fermentación de la semilla del cacao (*Theobroma cacao* L.), estos pueden generar residuos como el mucilago o también conocido como la baba del cacao (*Theobroma cacao* L.) “Hace referencia que este desperdicio o residuos, se suele representar con el 72%, es decir que 70 litros por cada tonelada de semillas, las cuales pueden ser utilizadas en la industria gastronómica para la elaboración de postres o algunos productos (Pilligua, R., Barre-Zambrano, R., Mendoza-González, A., Lavayen-Delgado, E., & Mero-Santana, R, 2021).

Por otro lado, se entiende que las frutas tropicales son aquellas originadas en regiones con climas cálidos y húmedos, típicos de una zona tropical o subtropical de un país. Sin embargo, uno de los obstáculos más significativos en la producción de estos frutos, es el poco conocimiento técnico en familias dedicadas a esta actividad agrícola, ya que carecen de información sobre buenas prácticas agrícolas, manejo de plagas y enfermedades, lo cual limita a obtener un rendimiento óptimo y calidad de la fruta, lo que vendría siendo un problema al momento de incluirlo a un producto o postre como tal, menciona (Andrade, 2023).

La alta calidad del cacao (*Theobroma cacao* L.) ecuatoriano, debido al suelo y clima favorables, es un factor importante para la producción de postres innovadores. Siendo así, según (Alcívar, 2023) una gran parte del cacao (*Theobroma cacao* L.) producido en el Ecuador se destina para producción artesanal y se comercialización nacional, lo cual es un modelo de negocio en la elaboración de productos a base de cacao, garantizando así la calidad y ofreciendo productos sostenibles y saludables.

Se entiende que el Ecuador cuenta con distintos climas y variedades en frutas que en la actualidad estos sirven para la creación de varios postres innovadores, ya sean fríos o calientes.

(Cuesta & Rodríguez, 2024) mencionan que algunas combinaciones entre el cacao y frutas tropicales no solo aportan una distintiva complejidad de sabores, sino también una amplia gama de beneficios nutricionales y antioxidantes.

La relevancia del cacao en la región que hoy conforma Ecuador ha sido fundamental a lo largo de la historia, especialmente durante las épocas Colonial, Republicana y Contemporánea, tanto por su impacto económico como por su papel en la construcción de la identidad cultural (Abad, Acuña , & Naranjo, 2019).

También las exportaciones de cacao (*Theobroma cacao* L.) han mostrado un crecimiento constante, lo que plantea una pregunta importante: ¿la situación económica de los cacaoteros ha mejorado? En parte, la respuesta radica en el modelo de trabajo que siguen. Muchos cacaoteros mantienen su negocio como un legado familiar, invierten en sus tierras, se agrupan en asociaciones y enfocan sus esfuerzos en la exportación. Esta actividad les genera ingresos significativos, permitiéndoles contratar más trabajadores, lo que fomenta el empleo, adquirir bienes de capital que fortalecen la inversión productiva y contribuir positivamente a la balanza comercial. En consecuencia, los beneficios no solo se reflejan en la vida de los productores, sino también en el desarrollo económico del país (Saltos López , 2024).

### **Propiedades organolépticas del cacao (*Theobroma cacao* L.)**

La calidad organoléptica del cacao (*Theobroma cacao* L.) se conforma por aspectos que va a base su sabor y aroma, siendo fundamentales al momento de calificar el grano del cacao (*Theobroma cacao* L.), para que este sea calificado de alta calidad es importante que desarrolle su aroma y sabor. Dentro de la calidad del cacao (*Theobroma cacao* L.) no solo es el considerar el aspecto físico nutricional, entre otros, sino también sus cualidades sensoriales el cual es importante, en cuanto al sabor y aroma, el primero es una sensación

que se tiene a través de las papilas gustativas, siendo estimuladas por sustancias solubles, permitiendo detectar sabores básicos como: dulce, salado, astringente, ácido y amargo (Alava Macías, 2024).

El cacao (*Theobroma cacao* L.) de tipo nacional se distingue por producir un chocolate de sabor suave y aroma agradable, gracias a su corto proceso de fermentación, a diferencia del cacao forastero, cuya fermentación requiere varios días. Sin embargo, este genotipo ha disminuido con el tiempo debido a la introducción de variedades más resistentes a enfermedades de alto impacto económico, lo que ha afectado su conservación y producción (Jachero Puin, 2018).

El mucílago de cacao (*Theobroma cacao* L.) constituye una alternativa viable que los productores de cacao deben considerar para el control de malezas, ya que genera una resistencia significativamente menor en las malezas en comparación con los herbicidas químicos. Este mucílago es selectivo con ciertas especies de malezas y se degrada rápidamente, lo cual es beneficioso, ya que reduce la posibilidad de que queden residuos en los alimentos, el suelo y los ecosistemas. Además, presenta un movimiento único que lo hace aún más efectivo en su aplicación (Castro, 2023).

El cacao (*Theobroma cacao* L.) ecuatoriano es mundialmente reconocido por las propiedades distintivas que resaltan y superan en comparación con otros tipos de cacao, ya que el cacao ecuatoriano presenta característica floral y dulce, olor a rosas, lilas y jazmín; percepciones que se le dan al cacao debido a que nadie puede avalar dichas características. El alto contenido de polifenoles en los granos le otorga sabor amargo y astringente, el ácido oxálico formado en la fermentación es el responsable cítrico de desarrollar estos sabores (Vera Yagual, 2020)..

## **Postres a base de cacao**

Siendo así, algunos postres son, la bebida de cacao (*Theobroma cacao* L.) de los españoles, el chocolate caliente, a menudo con leche y especias dulces, la torta de chocolate, que es un pastel húmedo hecho con cacao ecuatoriano que suele combinarse con frutos secos, el helado de cacao, que es utilizado juntamente con la leche para darle un sabor como a la chocolatada, trufas de chocolate, que son hechas con un ganache de chocolate, cubiertas de cacao en polvo, chocolates artesanales rellenos, normalmente con maracuyá, guayusa o panela, y los churros con chocolates, que son servidos con chocolate caliente o derretido.

La pastelería ha experimentado un gran avance en tiempos recientes, permitiendo la creación de una variedad infinita de postres que juegan con temperaturas extremas, tanto bajas como altas. Además, existe una amplia gama de edulcorantes y materias primas disponibles, lo que permite adaptarse a los requerimientos y necesidades específicas de los clientes. En la actualidad, el único límite en la repostería es la falta de creatividad de los pasteleros, menciona Jessica Vega (2021).

Este producto es ampliamente utilizado en la gastronomía y repostería, dándole uso en chocolates dulces, amargos, ya que el cacao es el principal para la elaboración de chocolate, también aplicándolo en tortas, pasteles, este aporta sabor y textura a diversos platos en la repostería, siendo así, es un producto muy versátil a la hora de pensar en gastronomía y repostería.

## **Frutas tropicales**

La fruta tropical de Ecuador se ha afianzado más en el mercado internacional, donde los requisitos de calidad e inocuidad son bastante estrictos. Sin embargo, la fruta ecuatoriana, gracias a su delicado y distintivo sabor, ha cautivado a los consumidores de países

asiáticos, europeos y americanos. Actualmente, los sabores de frutas como maracuyá, mango, pitahaya, grosella, guayaba, tomate de árbol y naranjillas tienen una gran demanda en muchos mercados donde utilizan la fruta para consumo en fresco o para la elaboración de diversos productos, incluso la fruta es muy codiciada por los consumidores el aroma especial que emana de él, hace referencia en su investigación Jhon Bermúdez (2023).

### **Sostenibilidad e innovación gastronómica.**

Innovación gastronómica es un artículo que analiza tendencias y formas de mejorar la presentación y preparación (antes, durante y final) de cada platillo. Donde se busca transformar cada insumo y poder generar una buena relación junto con otros productos. De esta manera puede utilizarse tanto como para restaurantes exigentes, así como para competidores de alto nivel que buscan cosas nuevas en sus diferentes dietas para lograr su mejor nivel, hace referencia en su investigación Alonso Marino (2020).

Menciona Víctor Culqui (2016) que, al hablar sobre la innovación, este sigue un proceso evolutivo que comienza con su desarrollo y puede llegar a deteriorarse debido a la competencia, ya sea por imitación, sustitución o mejora. Se puede definir como un cambio que introduce algo novedoso, ya sea una idea, práctica u objeto percibido como nuevo por los consumidores. Esto puede implicar la creación de algo completamente nuevo o modificaciones que lo diferencien de lo ya existente.

Michael Villalva, Carlos Cevallos, Ana Moreno y Juan Salazar (2024) mencionan que, el uso de envases sostenibles y la promoción de prácticas éticas a lo largo de la cadena de suministro se erigen como pilares para fortalecer la sostenibilidad de la operación. Además, la participación activa en iniciativas comunitarias, como programas de educación sobre alimentación saludable y donaciones a organizaciones benéficas, subraya

el compromiso de la repostería y panadería con la responsabilidad social y refuerza su papel como agente contribuyente a un futuro más sostenible.

El uso de estos ingredientes aporta al valor económico, cultural y nutricional de las frutas ecuatorianas subutilizadas y aboga por su integración en las dietas modernas, esto es algo que promueve la agricultura sostenible, la preservación de cultura y salud pública. Contribuyendo así al desarrollo sostenible a través de alimento funcionales.

Propiedades organolépticas y beneficios nutricionales de las frutas tropicales.

Las propiedades nutricionales suelen describir los componentes de un alimento, que son beneficiosos para la salud, y las organolépticas están son características sensoriales del alimento, que afecta la precepción del sabor, aroma, textura y apariencia.

Y sobre estas hacen mención los autores Enríquez Valencia, Julieta Salazar, Robles Sánchez, Gustavo Gonzales, Fernando Ayala, Leticia López, (2020).

### **Maracuyá (*Passiflora edulis*).**

Tiene un valor energético de 78 calorías, compuesto por carbono, fósforo, hierro, vitamina A, Vitamina B2, Vitamina C.

Baja la presión arterial, se utiliza como tranquilizante. Las plantas de maracuyá tienen un crecimiento continuo y vigoroso, la absorción de nutrientes se intensifica a partir de los 250 días de edad lo que corresponde a la etapa de pre fructificación. FRUPEX (Programa de Apoio à Produção de Frutas, Hortaliças, Flores e Plantas Ornamentais) de Brasil recomienda aplicar anualmente 160 g de nitrógeno por planta por año, 80 de fósforo y 320 de potasio.

También aporta un sabor entre dulce y ácido, con un toque ligeramente floral, es refrescante y ligeramente ácido, con su aroma intenso con notas florales y frutales, su

aroma es muy conocido, su textura es gelatinosa llena de semillas, con una pulpa jugosa y suave.

### **Limón (Citrus × limon).**

Esta fruta aporta un total de energías de 29.00 kcal, teniendo un 9.32g de carbohidratos, 2.5g de azúcares, 2.8g de fibra alimentaria, 0.3g de grasas, 0.3g de agua, contando con vitaminas como la Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Niacina (Vit. B3), Ácido pantoténico (Vit. B5), Vitamina B6 y Vitamina C, e igualmente con minerales como el calcio (26mg), hierro (0.6mg), magnesio (0.03mg). Fosforo (16mg), potasio (138mg) y zinc (0.06mg).

Y sus propiedades organolépticas en base a su color, varía entre amarillo claro, intenso y verde, su aroma es fresco e intenso, debido a los aceites esenciales que este posee en la cascara, su sabor es ácido, con toques amargos, su textura es suave.

### **Melón (Cucumis melo).**

Esta fruta por cada 100g de porción comestible aporta 88.38 de agua, 26.16 de energía, 0.63 de proteína, 5.69 de hidratos de carbono y 0.1 de lípidos, aportando también 0.65 de fibra total, teniendo sus vitaminas con 59.95 de Vitamina A, 0.1 de Vitamina B, 0.58 de Niacina, 0.06 de Vitamina B6, 2.7 de Folatos, 32.1 de Vitamina C, con sus minerales como el calcio con 14.8, 0.28 de Hierro, 17 de Fosforo, 12.9 de Magnesio, 0.29 de Zinc, 18 de Sodio y 297 de Potasio.

### **Metodología**

El proyecto se enfoca en ambas alternativas existentes, cuantitativo y cualitativo, siendo así mixto. Investigaciones con referencias bibliográficas y posteriormente realizando encuestas, desarrollando muestras efectivas para la recolección de datos a reposterías y pastelerías, proponiendo prácticas viables para poder avanzar en la aplicación de estos ingredientes.

Se enfoca en describir las prácticas actuales de innovación en la creación de postres ecuatorianos que incorporan cacao (*Theobroma cacao* L.) y diversas frutas tropicales. Además, se detallan las características y propiedades de estas frutas, resaltando su potencial en la repostería.

Se explorará cómo integrar creativamente estas frutas tradicionales en las recetas ecuatorianas, buscando preservar la esencia de la tradición culinaria mientras se introduce un enfoque innovador en la repostería. Para ello, se realizarán visitas y análisis en pastelerías y reposterías locales, donde se examinarán las técnicas empleadas, el uso de productos locales y libres de químicos, las tendencias actuales y la aceptación de los consumidores. Este proceso permitirá identificar oportunidades para fusionar el cacao y las frutas tropicales en preparaciones únicas, fomentando el desarrollo de propuestas que destaquen por su autenticidad y sofisticación.

Al incorporar frutas como la guayaba, reconocida por su alto contenido de vitamina C y antioxidantes, se pueden crear postres que no solo sean deliciosos, sino también beneficiosos para la salud. La guayaba ayuda a fortalecer el sistema inmunológico y mejorar la salud gastrointestinal, además de tener propiedades antidiabéticas, antihipertensivas y antimicrobianas.

Se han excluido del proceso de análisis las pastelerías y reposterías que han cerrado. Entre los negocios seleccionados para la aplicación de las encuestas se encuentran 23 de las más reconocidas por el público de Santo Domingo, y para la recopilación de datos y ubicación se han obtenido por medio de la plataforma Google maps y con base en un estudio de campo. La lista de las reposterías se encuentra a continuación:

1. I love cake
2. Pastelería y Repostería Nupan

3. Pastelería y Repostería Nuestro Pan
4. Cafetería y pastelería Caramel
5. Panadería y Pastelería de Nelly
6. Panadería y Pastelería La Fontana
7. Panadería y Pastelería Porta Venecia
8. Elsita Bakery
9. Panadería Volundad de Dios
10. Miel y Canela
11. Kate repostería
12. Sweet Land
13. Pastelería Aroma Café
14. Panadería Mía
15. Tender Cupcakes
16. VitalPan
17. El Regalo Más Dulce
18. Sweet Blast
19. Ricuras de Colombia
20. Four Riche
21. Dulce Capricho
22. Dulce Encanto
23. Pastelería Adonis
24. Panadería y Pastelería Pan rico

Diseño de la investigación Transversal, ya que este implica la recolección en un momento específico, lo cual permitirá describir y analizar innovaciones actuales en la repostería ecuatoriana con técnicas ancestrales, descubriendo como realizan postres a base de cacao

(Theobroma cacao L.) y a base de frutas tropicales. Se obtendrá un rapidez y eficiencia, ya que permite obtener resultados en un corto tiempo.

La recolección de datos serán encuestas a establecimientos de repostería, y pastelerías. El instrumento principal será un cuestionario estructurado con preguntas cerradas, diseñado en función de los objetivos específicos del estudio, este enfoque garantizará la sistematización de la información y la obtención de datos relevantes.

La técnica de la encuesta a las pastelerías y reposterías en la que se desarrollaron para recabar información de los dueños o trabajadores de las reposterías, mediante la elaboración de un cuestionario estructurado de preguntas cerradas tomando como eje el problema investigado.

Para las encuestas se utilizó un cuestionario que fue desarrollado utilizando la plataforma Google Forms para su distribución digital a través de correo electrónico, complementado con la opción de entrega física directamente en los establecimientos. Esta estrategia permitió abarcar un mayor alcance y garantizar la participación de los actores clave en el estudio.

## **Resultados**

La información que proviene de datos obtenidos mediante las encuestas realizadas, aplicadas a pastelerías y reposterías de la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas, cuya información analiza y procesa sobre productos utilizados y llegar a la conclusión sobre el proyecto de Innovación en postres ecuatorianos a base de cacao (Theobroma cacao L.) y frutas tropicales.

**Tabla 1.**

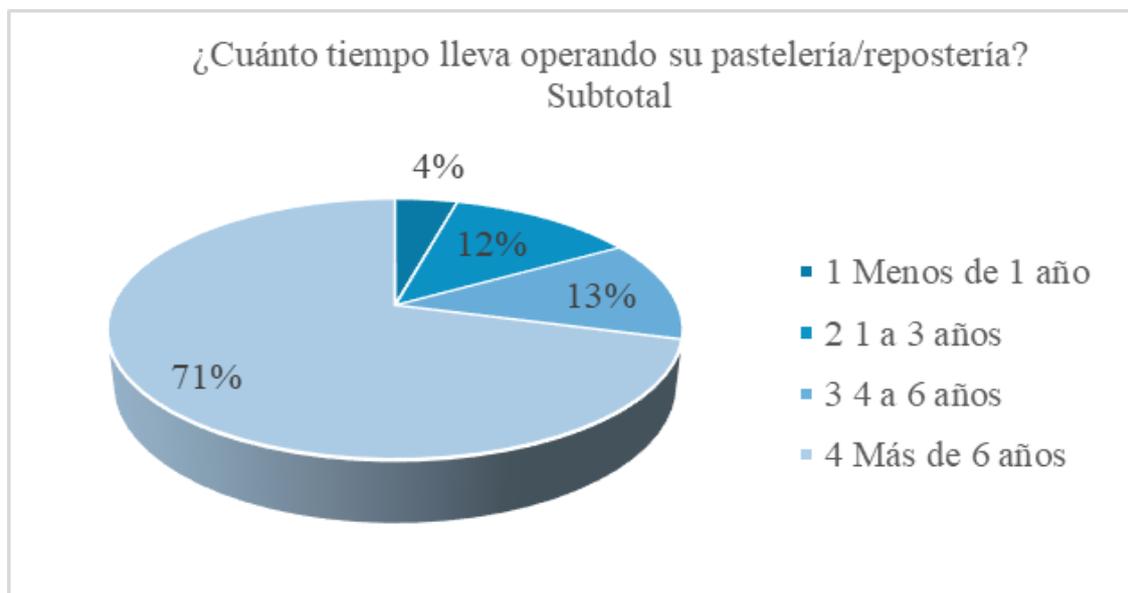
*¿Cuánto tiempo lleva operando su pastelería/repostería?*

Nº	Descripción	Subtotal	%
1	Menos de 1 año	1	4%
2	1 a 3 años	3	13%
3	4 a 6 años	3	13%
4	Más de 6 años	17	71%
	Total	24	100%

**Fuente:** Elaboración propia

**Figura 1**

*Resultados*



De acuerdo a los datos obtenidos de la encuesta, una significativa mayoría de las pastelerías (71%) han estado operando por más de 6 años, refleja una notable estabilidad del sector. Este dato sugiere que las pastelerías han logrado superar desafíos iniciales del mercado, lo que puede ser un factor como la fidelización del cliente. Por otro lado, el 4% de las empresas tienen menos de un año de actividad, lo que señala una tasa relativamente baja de nuevos negocios en el sector, es relevante considerar a un sector con una alta proporción de empresas establecidas que pueden estar en una fase de madurez, lo que puede limitar la innovación y diversificación, sin embargo, la estabilidad también puede

favorecer un entorno para la especialización y mejora de productos.

**Tabla 2**

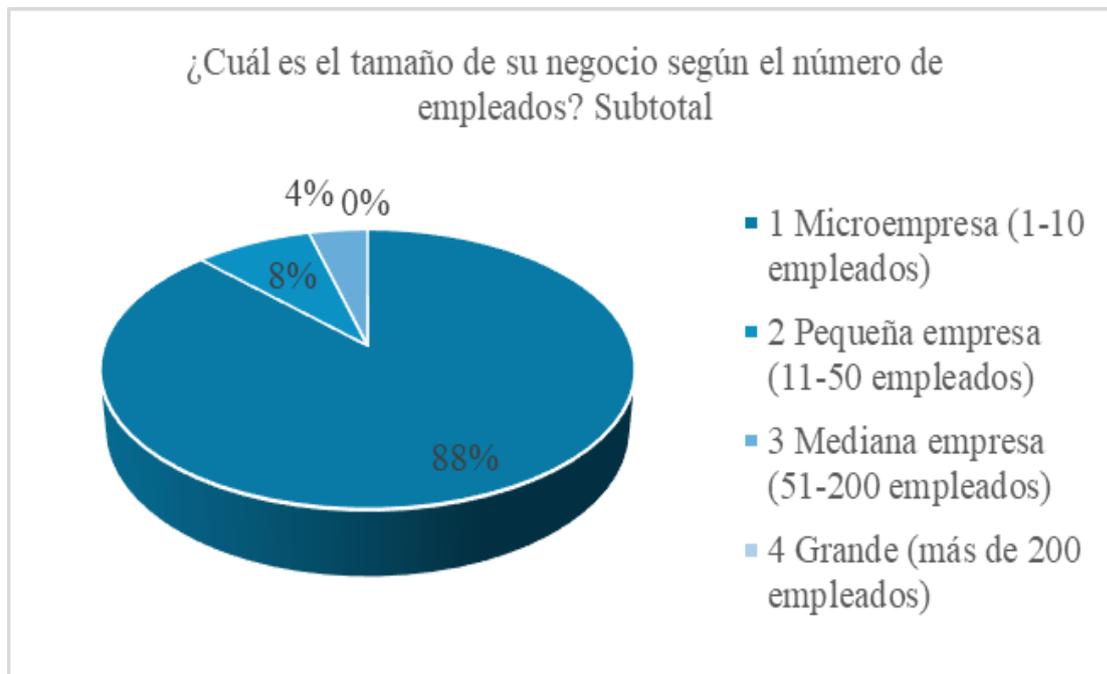
*¿Cuál es el tamaño de su negocio según el número de empleados?*

N°	Descripción	Subtotal	%
1	Microempresa (1-10 empleados)	21	88%
2	Pequeña empresa (11-50 empleados)	2	8%
3	Mediana empresa (51-200 empleados)	1	4%
4	Grande (más de 200 empleados)	0	0%
Total		24	100%

**Fuente:** Elaboración propia

**Figura 2**

*Resultados*



El análisis de datos revela que el 88% de las empresas encuestadas son microempresas con no más de 10 trabajadores, representando la mayoría absoluta dentro del tejido empresarial analizado, es un punto que sugiere una economía local caracterizada por negocios de pequeña escala con estructuras compactas y enfoque hacia su nicho de mercado. El porcentaje más bajo identificado en el estudio es del 4% representando a medianas empresas con no más de 200 empleados, siendo seleccionada por la empresa

Sweet Land, esto refleja una limitada de actores económicos siendo capaces de generar economías en tipo escala.

**Tabla 3**

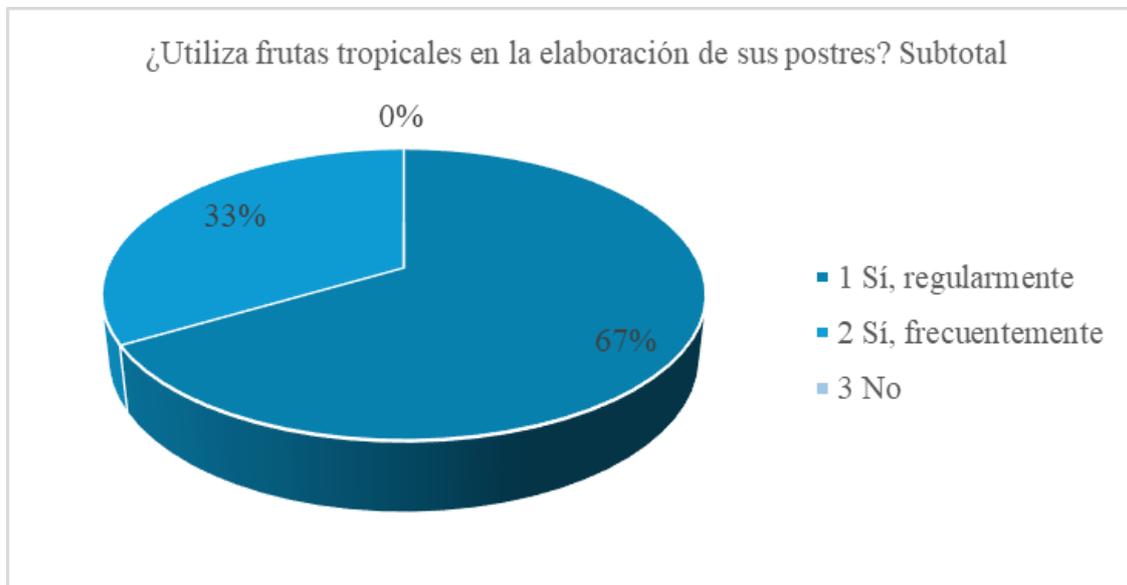
*¿Utiliza frutas tropicales en la elaboración de sus postres?*

Nº	Descripción	Subtotal	%
1	Sí, regularmente	16	67%
2	Sí, frecuentemente	8	33%
3	No	0	0%
	Total	24	100%

**Fuente:** Elaboración propia

**Figura 3**

*Resultados.*



El resultado obtenido de esta pregunta demuestra que el 67% de las empresas encuestadas utilizan frutas tropicales en sus preparaciones, reflejando esto una clara inclinación por integrar ingredientes frescos y autóctonos en su oferta, este porcentaje no solo resalta la versatilidad de estas frutas en el mercado local, sino también su creciente como un componente clave para la creación de postres innovadores, por otro lado el 33% de las empresas señaló que utilizan frutas tropicales en su preparación, dándole

aprovechamiento a recursos locales como aprovechamiento de los recursos locales como elementos diferenciadores de la industria de postres.

**Tabla 4**

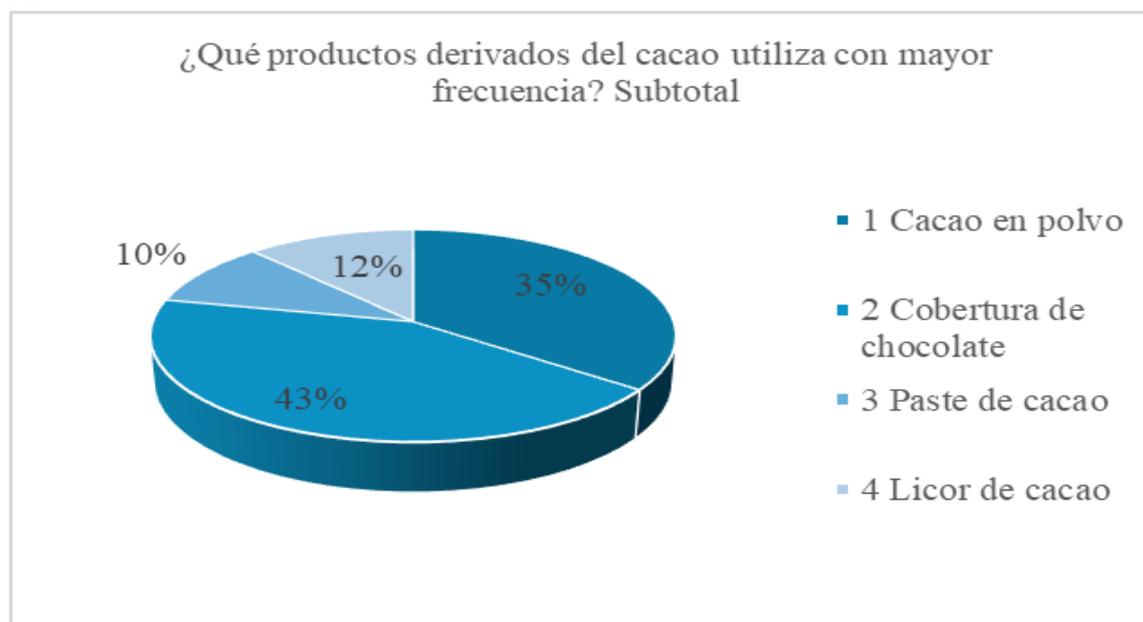
*¿Qué productos derivados del cacao utiliza con mayor frecuencia?*

Nº	Descripción	Subtotal	%
1	Cacao en polvo	18	75%
2	Cobertura de chocolate	22	91%
3	Pasta de cacao	5	20%
4	Licor de cacao	6	25%
	Total	51	213%

**Fuente:** Elaboración propia

**Figura 4**

*Resultados.*



Los resultados obtenidos muestran que el 91% de las empresas encuestadas utilizan cobertura de chocolate en sus preparaciones como el derivado del cacao (*Theobroma cacao* L.) más empleado, esto destaca la relevancia al momento de usar cobertura de chocolate en la industria pastelera no solo por su versatilidad en aplicaciones culinarias, sino también por la capacidad de añadir un valor sensorial a los productos finales, por otro lado el 20% señala que emplean pasta de cacao en sus preparaciones, siendo este un

porcentaje significativamente menor, es muy importante, ya que refleja que en ciertos segmento opta por un producto menos procesado y por un perfil menos intenso y autentico, el predominio de la cobertura de chocolate sugiere una fuerte inclinación que combinan de su funcionalidad y popularidad entre consumidores, sin embargo, el uso de la pasta de cacao señala una oportunidad para diversificar y educar al mercado sobre los beneficios de este ingrediente, destacado por su pureza del cacao (*Theobroma cacao L.*).

**Tabla 5**

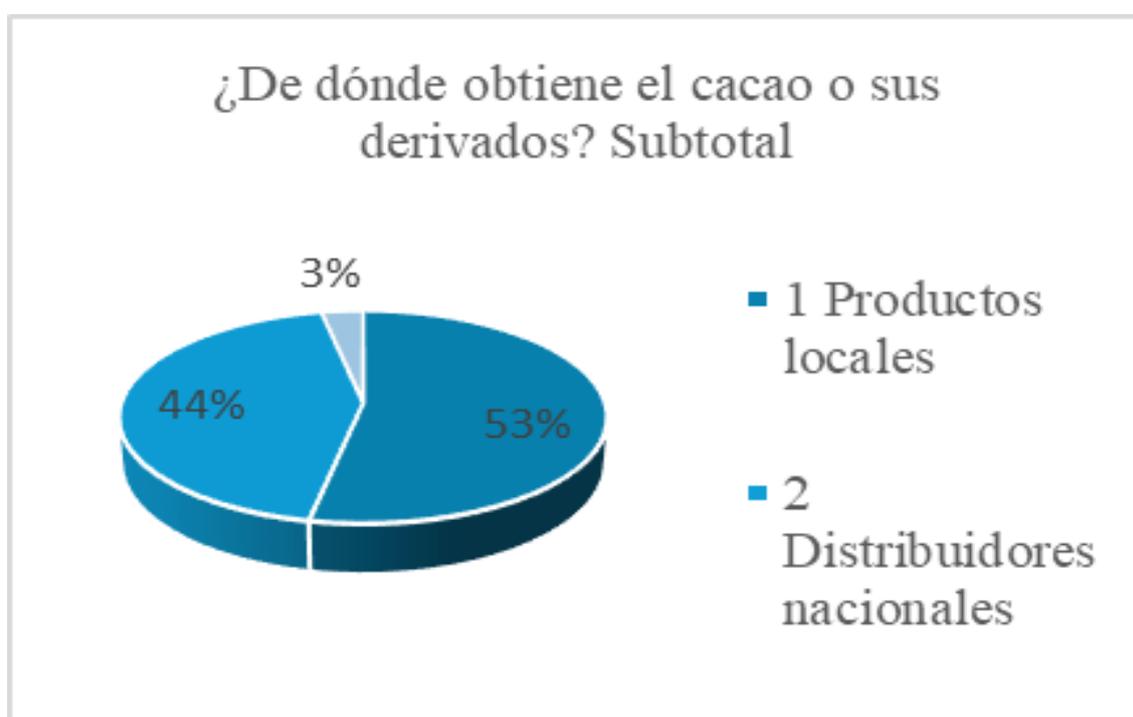
*¿De dónde obtiene el cacao o sus derivados?*

Nº	Descripción	Subtotal	%
1	Productos locales	17	71%
2	Distribuidores nacionales	14	58%
3	Importaciones	1	4%
	Total	32	133%

**Fuente:** Elaboración propia

**Figura 5**

*Resultados.*



Los resultados muestran un 71% de las empresas encuestadas adquieren cacao (*Theobroma cacao* L.) o sus derivados directamente de productores locales, o que evidencia una fuerte preferencia por insumos desde origen nacional, subrayando la relevancia de la producción local del cacao (*Theobroma cacao* L.), como un pilar fundamental en la cadena de suministro de estas empresas, no solo fortaleciendo a la economía local, sino que también fomenta prácticas sostenibles y una conexión más directa con los agricultores, por otro lado, un 4% de las empresas señaló que adquiere cacao (*Theobroma cacao* L.) o derivados a través de importaciones siendo la empresa El Regalo Más Dulce, esto podría indicar que hay una necesidad específica como la búsqueda de características particulares en productos importados también podría reflejar una estrategia de diversificación de proveedores o a la adaptación de un nicho de mercado específico.

Los resultados obtenidos mediante las encuestas aplicadas a las pastelerías, panaderías y reposterías de la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas, dan como resultado positivo al momento de innovar en postres a base de cacao (*Theobroma cacao* L.) y frutas tropicales localmente, teniendo en cuenta la mayoría de empresas aseguran trabajar con el producto nacional y muchas veces locales.

Por lo cual en el siguiente punto se procede a poner en práctica algunos de los postres ofrecidos comúnmente en cada una de las empresas encuestadas, cumpliendo así con el objetivo específico número uno y el objetivo número dos ya planteados.

## Conclusions

Mediante estudios realizados se investigó propiedades organolépticas y nutricionales del cacao (*Theobroma cacao* L.) ecuatoriano y de frutas tropicales, dándoles a estos productos cada vez un uso sostenible o innovador, ya sea que se lo aplique en postres o productos similares, identificando así, que los productos seleccionados cuentan con una gran versatilidad en la gastronomía ecuatoriana y local como una base para diversidad de preparaciones y beneficios para el ámbito gastronómico local en Santo Domingo de los Tsáchilas.

Para la elaboración de recetas tradicionales en base a técnicas modernas, las cuales fueron tomadas en cuenta al momento de realizar un postre, permitió transformar una receta clásica en una receta moderna, implementando técnicas como el balance, lo que permite mezclar sabores contrastantes con precisión, utilizando potenciadores naturales u orgánicos, en este caso el cacao (*Theobroma cacao* L.) y frutas tropicales de la zona, cultivadas y adquiridas por productores locales en Santo Domingo de Tsáchilas, además de técnica del templado, la cual se basa en obtener un resultado brillante con texturas crujientes, demostrando que el cacao (*Theobroma cacao* L.) ecuatoriano de la mano de las frutas tropicales puede generar una amplia variedad de postres, las cuales corresponden a las tendencias actuales de consumo en postres, también utilizados para la preparación de platillos salados, como un acompañante o un aderezo.

## References

- Abad, A., Acuña, C., & Naranjo, E. (2019). *El cacao en la Costa ecuatoriana: estudio de su dimensión cultural y económica*. Quito, Ecuador: Estudios De La Gestión: Revista Internacional De Administración, (7), 59–83. Recuperado el 04 de Noviembre de 2024, de <https://doi.org/10.32719/25506641.2020.7.3>
- Alava Macías, J. A. (2024). *Influencia de la temperatura en la calidad organoléptica del tostado de cacao nacional y variedad CCN51*. Los Ríos, Ecuador: DSpace UTB. Recuperado el 14 de Noviembre de 2024, de <https://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/16365/E-UTB-FACIAG-%20AGROINDUSTRIA-000020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Alcívar, M. D. (2023). *Plan de negocio para la creación de una empresa de fabricación y comercialización de postres a base de cacao orgánico*. Manabí, Manta, Ecuador: ULEAM-ADM;0142. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4483>
- Andrade, A. S. (2023). *Gestión de desarrollo familiar en función a la producción de pitahaya (Hylocereus undatus) en el Ecuador*. Babahoyo, Los Ríos, Ecuador: Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/15016>
- Bermudez Palma, J. (2023). *Descripción del aporte mineral del lactosuero y frutos tropicales del Ecuador en bebidas hidratantes*. Guayaquil, Ecuador: Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR. Obtenido de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/BERMUDEZ%20PALMA%20JHON%20ERNANDO.pdf>
- Castro, E. (2023). *Extracción y procesamiento del mucilago de cacao (Theobroma cacao L.) y su uso en el campo agrícola*. Babahoyo, Los Ríos, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/14850>
- Cuesta, H., & Rodríguez, E. (2024). *Fusión Creativa de Chocolate con Guayabilla y Cúrcuma en la Comunidad San José de Mashpi*. Quito, Pichincha, Ecuador: Dominio De Las Ciencias, 10(3), 1288–1302. Obtenido de <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3983>

- Culqui Moposita, V. A. (2016). *La innovación gastronómica en los super cevuches en el cantón de Ambato*. Ambato, Ecuador: DSpace Uniandes. Recuperado el 17 de Noviembre de 2024, de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/4260/1/PIUAESC001-2016.pdf>
- Enriquez Valencia, Julieta Salazar, Robles Sanchez, Gustavo Gonzales, Fernando Ayala, Leticia Lopez. (2020). *Propiedades bioactivas de frutas tropicales exóticas y sus beneficios a la salud*. Sonora, México: Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 70(3), 205-214. Recuperado el 04 de Noviembre de 2024, de <https://doi.org/10.37527/2020.70.3.006>
- González Rodríguez, Sergio Sixto; Bonilla Zamora, Karen Lyzbeth; Gilbert Guerrero, Dominique Fernanda. (2020). *Línea de postres, jaleas, mermeladas y cócteles realizados con la mermema de frutas tropicales*. Quevedo, Ecuador: Repositorio Institucional Uniandes. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/11759>
- Jachero Puin, R. D. (2018). *Optimización del proceso de tostado de Theobroma cacao L. variedad CCN-51 utilizado en la elaboración de chocolate amargo*. Cuenca, Ecuador: Repositorio Institucional Universidad de Cuenca. Recuperado el 15 de Noviembre de 2024, de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/30990>
- Marino Pozo, Alonso Giuliano. (2020). *La innovación gastronómica como aporte al desempeño en los deportistas de alto rendimiento en el Perú*. Lima, Perú: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/654045>
- Pilligua, R., Barre-Zambrano, R., Mendoza-González, A., Lavayen-Delgado, E., & Mero-Santana, R. (07 de junio de 2021). *Revista ESPAMCIENCIA ISSN 1390-8103*. Recuperado el 04 de Noviembre de 2024, de [https://revistasepam.espam.edu.ec/index.php/Revista\\_ESPAMCIENCIA/article/view/234](https://revistasepam.espam.edu.ec/index.php/Revista_ESPAMCIENCIA/article/view/234)
- Salto López, P. F. (18 de Junio de 2024). *Impacto de las exportaciones de cacao en el desarrollo económico del Ecuador, periodo 2015-2019*. Guayaquil, Ecuador: Repositorio Digital USG. Recuperado el 14 de Noviembre de 2024, de

<http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/23063/1/UCSG-C452-22627.pdf>

Vega, J. (2021). *La machica y la repostería clásica*. Ambato , Ecuador: Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo y Hotelería. Recuperado el 04 de Noviembre de 2024, de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/34522>

Vera Yagual, V. H. (2020). *Evaluación de la influencia en las características organolépticas del chocolate elaborado mediante la adición del mucílago de cacao nacional deshidratado*. Guayaquil, Ecuador : (Doctoral dissertation, Tesis de Grado, Universidad Agraria del Ecuador], Guayaquil). Recuperado el 15 de Noviembre de 2024, de <https://cia.uagraría.edu.ec/Archivos/VERA%20YAGUAL%20VICTOR%20HUGO.pdf>

Villalva Guevara, M. R., Cevallos Hermida, C. E., Moreno Guerra, A. M., & Salazar Yacelga, J. C. (11 de Enero de 2024). Panadería Moderna en el Cantón Riobamba: enfoque científico en innovación de ingredientes, recetas y sostenibilidad. *Polo del conocimiento*, 1098-1127. Recuperado el 11 de Noviembre de 2024, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9257826>