

A close-up photograph of a hand holding a pen over a document. The pen is positioned as if about to write. In the foreground, there is a circular object with a textured, grey surface. The background is a dark, textured surface, possibly a book cover or a folder.

D51

Creación. Método. Estrategia

DIRECCIÓN TÉCNICA Y CREATIVA



Ana Paula Chirinos Ruiz

Arquitecta de experiencias: donde el rigor absoluto de la ingeniería se rinde ante la sensibilidad del paladar.

Trayectoria de Élite: Etapa en el prestigioso *Four Seasons Hotel Madrid*, aportando la precisión y refinamiento de la hostelería de 5 estrellas.

Formación Avanzada: Máster en Food & Beverage y Restauración de Marca por el *Barcelona Culinary Hub*, especialista en optimización Lean y metodología 5S.

ECOSISTEMA SENSORIAL

"Donde termina el cálculo, comienza la emoción."

Nuestras obras de arte efímeras no se limitan a complacer el gusto. Diseñamos estructuras visuales, texturas contrastantes y aromas puros que interactúan dinámicamente con los cinco sentidos del comensal.

Cada ángulo de corte, cada gramo de brillo y cada consistencia está calculada bajo rigurosa ingeniería para perdurar en el recuerdo logístico y sensorial de bodas exclusivas y eventos corporativos.



PARA QUIÉN

El método D51 está diseñado para implantarse en cualquier cocina profesional, independientemente de su escala. La precisión no depende del tamaño del obrador; depende del sistema.

Obrador

Producción artesanal

Equipos pequeños que quieren elevar la calidad visual y técnica de su oferta, optimizar tiempos y construir una identidad de producto coherente.

Hotel / Restaurante

F&B de alto volumen

Departamentos de pastelería en hoteles y restaurantes que necesitan estandarizar procesos, formar equipos y mantener el nivel en producción masiva.

Catering / Eventos

Eventos y alta recepción

Empresas de catering y coordinadores que buscan incorporar pastelería de autor a su oferta, con método replicable para eventos de gran escala.

QUÉ OFRECEMOS

Tres áreas. Un solo método.

I

Área técnica CÓMO SE TRABAJA

Procesos · Organización · Eficiencia

- Metodología Lean y 5S aplicada a pastelería
- Diseño de flujos y mise en place
- Estandarización de producción en serie
- Trazabilidad y fichas técnicas

Presencial · Online · Mixto

Formación · Consultoría

II

Área creativa QUÉ SE PRODUCE

Producto · Identidad · Carta

- Diseño de producto y concepto estético
- Desarrollo y rediseño de carta
- Geometría, textura y acabado de pieza
- Identidad visual del obrador

Presencial · Online · Mixto

Formación · Consultoría

III

Consultoría CÓMO SE TRANSFORMA

Diagnóstico · Implantación · Seguimiento

- Diagnóstico de punto de partida
- Formación in situ del equipo
- Acompañamiento durante la transición
- Seguimiento remoto post-intervención

Presencial + Seguimiento remoto

Intervención directa

GALERÍA



Elegancia Kintsugi
ALTA COSTURA NUPCIAL



Alta Recepción
ARQUITECTURA DE BOCADO



Frescura y Volumen
PASTELERÍA DE AUTOR



Estándar Boutique
ESTÉTICA Y PRECISION

MÉTODO DE TRABAJO

- | | | | |
|----|--|--|--------------------------------|
| 01 | Primer contacto Diagnóstico | Análisis del punto de partida: equipo, instalaciones, oferta actual y objetivos. | Presencial o videollamada |
| 02 | 48 horas Propuesta personalizada | Programa diseñado para tu cocina: áreas de intervención, formato, duración y presupuesto. | Documento escrito + reunión |
| 03 | Núcleo del proceso Intervención | Formación técnica, consultoría creativa o ambas. Trabajo directo con el equipo. | Presencial · Online · Mixto |
| 04 | Entregables Documentación del método | Fichas técnicas, protocolos y materiales de referencia para aplicar el método de forma autónoma. | Documentos propios del cliente |
| 05 | Post-intervención Seguimiento | Acompañamiento remoto para consolidar cambios e incorporar ajustes. | Remoto · Periodo acordado |



LA PRECISIÓN NO ES UNA OPCIÓN ES UN MÉTODO

CONDICIONES

CÓMO TRABAJAMOS JUNTOS

Transparencia desde el primer contacto. Estas son las condiciones generales de colaboración con D51.

Presupuesto y pago

El pago se realizará en dos tramos tras la aceptación de la propuesta: un 50% al confirmar el servicio y el 50% restante al finalizar la intervención.

IVA no incluido en los importes indicados. Las facturas se emitirán tras recibir cada pago.

Propiedad intelectual

Todo el material entregado (fichas, protocolos, recetas) es propiedad del cliente.

D51 se reserva el derecho de uso con fines formativos o de portfolio, salvo acuerdo contrario.

Desplazamiento y dietas

Los gastos de transporte, alojamiento y manutención corren a cargo del cliente cuando la intervención es presencial fuera de la ciudad base.

Cancelación y cambios

Cancelación con más de 7 días: reembolso del 100%.

Cancelación con menos de 7 días: retención del 30%.

Los cambios de fecha se gestionan sin coste adicional.

Aceptamos el método tras una conversación, nunca antes. Si el encaje no es real, lo diremos antes de comenzar la colaboración. Sin compromiso.

D5I

Creación. Método. Estrategia

Tu cocina ya tiene el talento.
Nosotros ponemos el sistema.

Transformamos la manera en que los equipos crean, organizan y producen pastelería de alto nivel. El método es transferible. Los resultados, permanentes.

Hablemos →

D51

ANA PAULA CHIRINOS RUIZ

Directora técnica y creativa

D51 HUB

SALAMANCA, ESPAÑA.

+34 667 742 234

CONTACTO@DULCERIA51.ES