



**PROYECTO DE GRADO**  
**ELABORACIÓN DE CHESSECAKE DE UCHUVA CON TECNICAS**  
**VANGUARDISTAS**

POSTULANTE: HUANCA ARGOTE BRAYAN FELIX

**Proyecto de Grado presentado como**  
**requisito parcial para optar al título de**  
**Técnico Superior en Gastronomía.**

TUTOR: ROSMARY VELASQUEZ CONDORI

COCHABAMBA-BOLIVIA

COLCAPIRHUA

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
CAPITULO 1.....	2
1.1 TEMA.....	2
1.2 DIAGNOSTICO Y JUSTIFICACIÓN.....	2
1.2.1 DIAGNOSTICO.....	2
1.2.2 DIAGNOSTICO SOCIAL.....	2
1.2.3 DIAGNOSTICO TÉCNICO.....	3
2.1.1 JUSTIFICACIÓN.....	3
2.2.2 JUSTIFICACION TECNICA.....	3
2.2.3 JUSTIFICACIÓN TECNICA SOCIAL.....	3
2.2.4 JUSTIFICACION ECONOMICA.....	4
3 PLANTEAMIENTO Y FORMULACION DE PROBLEMA TECNICO.....	4
4.OBJETIVOS.....	5
4.1 OBJETIVOS GENERALES.....	5
4.2 OBJETIVO ESPECIFICO.....	5
5 ENFOQUE METODOLÓGICO CUALITATIVO.....	5
<b>CAPITULO II</b>	
1 ORIGEN Y TRAYECTORIA DE LA REPOSTERÍA.....	6
1.2 HISTORIA DE LA REPOSTERÍA.....	6
1.3 PLATOS PROTAGONISTAS DE LA HISTORIA DE LA REPOSTERÍA.....	6
1.4 CONCEPTO DE LA REPOSTERÍA.....	7
2 QUE ES LA COCINA MOLECULAR.....	7
2.1 DÓNDE INICIO LA COCINA MOLECULAR?.....	7

2.2 CUÁLES SON LOS OBJETIVOS DE LA COCINA MOLECULAR? .....	8
2.3 QUÉ SON LAS TÉCNICAS DE VANGUARDIA? .....	8
2.4 HISTORIA Y ORIGEN DE LAS TÉCNICAS DE VANGUARDIA.....	8
2.5 TIPOS DE TÉCNICAS VANGUARDISTAS .....	9
2.5.1 TERRIFICACION .....	9
2.5.2 ESPUMAS:.....	9
2.5.3 ESFERIFICACIÓN .....	9
2.5.4 NITRÓGENO LÍQUIDO .....	10
2.5.5 IMPRESORAS 3D .....	10
3 CONCEPTO DE CHEESECAKE .....	10
3.1 A QUE SE LO LLAMA CHEESECAKE .....	10
3.2 HISTORIA DEL CHESSECAKE .....	11
3.3 DEFINICION DE CHESSECAKE.....	12
3.4 ORIGEN DEL QUESO CREMA .....	12
3.5 ORIGEN DE LA CREMA DE LECHE .....	12
3.6 COMO SE CLASIFICA LA CREMA DE LECHE .....	13
3.7. CREMAS DE LECHE VEGETAL: .....	13
4 LA UCHUVA.....	13
4.1 TIPOS DE SUELOS PARA LA PLANTA DE LA UCHUVA .....	13
5 LA BETERRAGA .....	14
5.1 DONDE SE PRODUCE MAS LA BETERRAGA .....	15
5.2 CUÁNDO SE CULTIVA LA BETERRAGA?.....	16
5.3 CARACTERISTICAS DE LA BETERRAGA .....	16

5.4 PARA LA BASE DE TERRIFICACION DE LA BETERRAGA. **¡Error! Marcador no definido.**

### **CAPITULO III**

3.1 PROPUESTA DE INNOVACIÓN TÉCNICA Y TECNOLOGIA.....	18
3.2 INSTRUMENTOS Y TECNICAS DE INVESTIGACION.....	18
3.2.1 INSTRUMENTOS (EQUIPO, MATERIALES, INSUMOS).....	18
3.2.2 EQUIPOS.....	18
3.2.4 INSUMOS RELLENO DEL CHEESECAKE DE UCHUVA.....	19
3.2.5 PARA LA TERRIFICACION DE BETERRAGA.....	19
3.2.6 PARA LA DECORACIÓN .....	20
3.2.7 TÉCNICAS .....	20
3.2.8 PRESUPUESTO.....	21
3.2.9 PROCESO DE PROCEDIMIENTO .....	22

### **CAPITULO IV**

4 RESULTADOS ESPERADOS.....	25
PRUEBA NUMERO 1 .....	25
PRUEBA NUMERO 2 .....	25
PRUEBA NUMERO 3 .....	25
5 CONCLUSIONES .....	26
6. RECOMENDACIONES.....	26
7 FUENTES DE INFORMACION BIBLIOGRAFIAS .....	27

### **ANEXOS**

## DEDICATORIA

Dedico este Proyecto de Grado a mi abuelo Félix Huanca Paredes y a mis padres Marco Edgar Huanca Careaga, Clotilde Argote Pérez a mis hermanos Víctor Ángel Huanca Argote, Lizzeth Cleydi Huanca Argote, Jhamil Cristian Huanca Argote, Mauricio Ariel huanca Argote y a mi mejor amigo Samuel Choque quien me han apoyado, motivado e impulsado en todo este tiempo de formación profesional con mucho amor y cariño les dedico todo mi esfuerzo y trabajo realizado.

**BRAYAN FELIX HUANCA ARGOTE**

## **AGRADECIMIENTOS**

Quiero expresar mi gratitud a Dios, quien con su bendición llena siempre mi vida y a toda mi familia.

Mi profundo agradecimiento a todas las autoridades y personal docente del Instituto Tecnológico “María Cristina”, por permitir formarme integralmente en este mundo maravilloso de la Gastronomía

De igual manera mis agradecimientos a los docentes quienes con su enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como profesional, gracias por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad.

Finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento a la Lic. Mirna Ustariz quien me apoyo en la elaboración del perfil de proyecto de grado y un especial agradecimiento a la Chef. Isela zapata, por concluir el proyecto final y por realizar sus aportes técnicos profesionales en Gastronomía, ambas fueron principales colaboradoras durante todo este proceso, quien con su dirección, conocimiento, enseñanza y paciencia permitieron el desarrollo de este trabajo.

## **INTRODUCCIÓN**

En el departamento de Cochabamba zona norte cala-cala existe gran cantidad de reposterías la cual ofrece una variedad de pasteles y postres a base de frutas y esencias, pero no existe un cheesecake elaborado de uchuva la cual es el, postre que ira acompañado con una técnica vanguardista como base

Este proyecto nace con el fin de elaborar un cheesecake con ingredientes principales de uchuva esta receta se acompañará con una decoración que llevará crema de leche corales cherry y hoja de menta como decoración.

La elaboración del cheesecake de uchuva está destinada para el consumo de la población en general de la zona norte de cala-cala.

La uchuva se eligió por ser económica, accesible fácil de adquirir en los mercados y además cuenta con diferentes vitaminas, minerales y con un valor nutricional.

Con la elaboración del cheesecake se pretende valorar la fruta de la uchuva ya que viene de una planta silvestre. lo que le resalta en la elaboración del cheesecake el color, el sabor y la aroma dándole un valor delicioso.

Su cultivo de la uchuva no es de año redondo ya que da en temporadas desde noviembre hasta finales de abril, ya de ahí hay que ver o buscar métodos de conservación.

El proyecto parte de algunas interrogantes como: ¿que aporte puede darnos y para qué?

El aporte que puede darnos la uchuva también conocido como Golden Berry tiene vitaminas y minerales, fibra, potasio, fosforo hierro zinc Previene la diabetes, la anemia, la hipertensión, colesterol y otros males del cuerpo. Esta fruta es originaria de América del sur especialmente del Perú.

## **CAPITULO 1**

### **1.1 TEMA**

En el presente proyecto se elabora un cheesecake de uchuva destinada a la población en general recapitulando información sobre esta fruta; porque aporta al organismo. La idea nace con la finalidad de hacer conocer a la población, sobre la existencia de la uchuva

### **1.2 DIAGNOSTICO Y JUSTIFICACIÓN**

#### **1.2.1 DIAGNOSTICO**

Mediante la información de la población de la zona norte de cala cala del departamento de Cochabamba, existe un bajo consumo de la uchuva en la gestión 2022, por no tener conocimiento de las formas de uso que tiene esta fruta Para que la población sea beneficiada, se ofrecerá un cheesecake de uchuva en el mercado como un nuevo producto, de sabor agradable al paladar y en un precio accesible.

La fruta, de la uchuva es una planta que contiene antioxidantes el cual atribuye efectos antiinflamatorios, así como la habilidad de reducir los niveles de glucosa en la sangre. por tanto, para incrementar su consumo se elabora el cheesecake de uchuva el cual dará una mejor presentación y valoración a la planta medicinal, dando así una opción diferente para el consumo de la población

#### **1.2.2 DIAGNOSTICO SOCIAL**

En el departamento de Cochabamba zona norte de cala cala no conocen mucho la uchuva la fruta lo consumen como cualquier fruta normal, pero como un postre no si lo consumieran lo consumieran como un postre común.

Esas características derivan el alto consumo de la uchuva y de la beterraga del departamento de Cochabamba en la gestión 2022 motivo para incrementar más su consumo de distintas formas y lograr las técnicas adecuadas.

### **1.2.3 DIAGNOSTICO TÉCNICO**

Lo que se logra identificar a medida que se fue elaborando el cheesecake de uchuva con una base de terrificación de beterraga debemos tener mucho cuidado partiendo desde obtener que la materia prima sea adecuada debemos realizar muchas pruebas ya que si no logramos realizar con las técnicas adecuadas el producto no saldrá como se lo espera.

### **2.1.1 JUSTIFICACIÓN**

Se pretende elaborar un cheesecake de uchuva. porque es un producto diferente que contiene propiedades y beneficios para la salud que ayuda a las personas con un valor nutricional. Con vitaminas, minerales y acciones medicinales y acciones económicas al alcance del bolsillo de la población.

En la gastronomía si lo usan la uchuva, pero lo usan más en cocina como en salsas, pero se debería usar en la repostería, y a si de esta manera se pretende mostrar una nueva opción, una nueva variedad de innovación de un cheesecake de uchuva hacia la población expectante.

### **2.2.2 JUSTIFICACION TECNICA**

Los ingredientes y el procedimiento para realizar el proyecto del cheesecake pueden ser elaborados con insumos y procedimientos básicos el cual puede ser ejecutado por personas que gusten de este arte culinario. Los ingredientes, insumos, utensilios al igual que su preparación y manejo adecuado de los mismos serán expresados técnicamente.

Existen experiencia, numerosas en referencia a la elaboración del cheesecake con una infinidad de rellenos entre las más populares de maracuyá chocolate mango arándanos etc. que generalmente son de frutas.

### **2.2.3 JUSTIFICACIÓN TECNICA SOCIAL**

Es necesario realizar la investigación ya que es conocido que la repostería en Cochabamba está en crecimiento. Se pueden ver desde puestos bien establecidos hasta puestos callejeros que ofrecen diferentes postres. Entre ellos el cheesecake tradicional.

Por otro lado, permite la generación de un nuevo conocimiento a partir de técnicas aplicadas al ámbito culinario, diseñado para crear o innovar una receta interesante que permita el desarrollo e incremento de la propuesta.

La investigación permitirá el acercamiento a la incorporación de ingredientes tradicionales de nuestra región como parte se realizará el análisis nutricional de la uchuva ya que tiene 46% de calorías, 86.0g de agua, 1.1g de proteína, 0.3g de fibra, 11g de carbohidratos, 7.0 de calcio. 30.0g de fosforo, 9.0mg de hierro,1730.0u de vitamina A y 20.0mg de ácido ascórbico.

#### **2.2.4 JUSTIFICACION ECONOMICA**

La finalidad económica es la de suministrar suficientes elementos sobre los costos y beneficios del proyecto, para que se pueda establecer con exactitud el uso de ingredientes necesarios. Para el caso del cheesecake de uchuva deberá considerarse que son productos de fácil de conseguir y que están disponibles en Cualquier mercado.

El cheesecake de uchuva es accesible y viable para los consumidores y emprendedores ya que generan ganancias aceptables.

### **3 PLANTEAMIENTO Y FORMULACION DE PROBLEMA TECNICO**

¿El problema principal es que la población no conoce el producto de la uchuva?

En el departamento de Cochabamba zona norte zona cala-cala se puede observar la falta de utilidad de la fruta de la (uchuva) esto debido a la poca información que tienen respecto a este, siendo así que la fruta tiene propiedades nutricionales importantes que ayudan al cuerpo. La falta de conocimiento de esta fruta llevo a las personas a desecharla cuando hay cantidades excesivas de producción, en lugar de aprovechar al máximo sus beneficios.

## **4.OBJETIVOS**

### **4.1 OBJETIVOS GENERALES**

Elaborar un cheesecake de uchuva incorporando técnicas vanguardistas en la repostería que ayudaran a tener un producto perfecto. Para elevar el consumo de dicho producto dentro del Departamento de Cochabamba provincia cercado zona norte cala-cala.

### **4.2 OBJETIVO ESPECIFICO**

- . -Aplicar la técnica vanguardista dentro la utilización o manejo de la beterraga (base para el cheesecake)
- Identificar los beneficios de la uchuva para integrar en la elaboración de un cheesecake ligero, empleando técnicas básicas
- Elaborar la receta para la preparación del cheesecake de uchuva

## **5 ENFOQUE METODOLÓGICO CUALITATIVO**

Para la presente investigación se utilizarán diferentes técnicas de recolección de información ya que “una investigación es una actividad que se orienta a obtener nuevos conocimientos que puede llegar a dar solución de problemas. Se puede decir que es un conjunto de procedimientos que se basa en principios lógicos para alcanzar un objetivo.

Y desde nuestro ámbito de formación profesional se utilizará el enfoque cualitativo. Por ser un carrera practica y productiva y de servicio de atención a las personas. Quienes juegan los sentidos y pueden realizar descripciones de las características organolépticas de la propuesta.

Enfoque cualitativo de investigación se enmarca en el paradigma científico naturalista el cual como señala Barrantes (2014) también se ha dominado naturalista humanista o interpretativo cuyo interés se centra en el estudio de los significados de las acciones humanas y de la vida social.

Por la importancia de la investigación cabe aclarar: aunque el enfoque cualitativo se orienta en la interpretación de las realidades subjetivas, la investigación cualitativa no

deja de ser científica, y lo es tanto como la investigación basada en el enfoque cualitativo dicha interpretación tampoco se reduce a un asunto de opiniones quien investiga (albaca Alpizar. Sibaja y rojas 2013)

# **CAPITULO II**

## **MARCO TEÓRICO**

## **1 ORIGEN Y TRAYECTORIA DE LA REPOSTERÍA**

El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinnúmero de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga.

### **1.2 HISTORIA DE LA REPOSTERÍA**

En la Antigua Grecia, la historia de la repostería nos indica que los griegos también experimentaron con una mezcla de ingredientes para hacer dulces con almendras, semillas de amapola, pimienta negra y miel envueltos en una masa de harina, miel y ajonjolí.

Incluso, tenían la costumbre de celebrar los nacimientos con pasteles.

La gran popularidad de los pasteles creció tanto en la civilización griega, que la receta se extendió a otras culturas de su alrededor. Es así como, avanzando con los antecedentes de la repostería, se compartieron las transcripciones del recetario del filósofo romano Aficio durante el siglo I a.C. Este es considerado el libro de cocina más antiguo del mundo.

De esta forma, la repostería llegó hasta los romanos, los cuales usaron los mismos ingredientes de los pasteles griegos y realizaron sus propias variaciones

Los ingredientes típicos de repostería usados en la Edad Antigua eran frutos secos, fermentos y miel, que abundaban en la península itálica durante esa época. Así, la combinación de ellos dio lugar a diferentes opciones de repostería.

### **1.3 PLATOS PROTAGONISTAS DE LA HISTORIA DE LA REPOSTERÍA.**

- **Scribilita:** una especie de torta romana sin miel.
- **Spira:** se hacía con una pasta semejante a la de las tortas romanas, elaborada en forma de trenza y endulzada con miel.
- **Obelias:** típicos pasteles de la Antigua Grecia.

## **1.4 CONCEPTO DE LA REPOSTERÍA**

La palabra repostería se integra por los siguientes términos latinos: “repositorius” que se compone del prefijo reiterativo “re” y del verbo “poner” = poner”. Es que en sus inicios repostería era sinónimo de despensa o lugar donde se guardaban los comestibles, y que al acabarse debían reponerse. En ese mismo lugar se hacían los platos, quedando a partir del siglo XIII reservado el término para la actividad que se detalla a continuación:

La repostería es una especialidad de la gastronomía que se especializa en la elaboración y decoración de dulces: tortas, tartas, pasteles, helados y todo tipo de confituras. Entre los ingredientes más usados en repostería están el azúcar, el chocolate, la mantequilla, la esencia de vainilla, y la levadura o polvo de hornear para que la masa de pasteles y tortas leven y queden esponjosas.

## **2 QUE ES LA COCINA MOLECULAR**

La cocina molecular es el resultado de la combinación entre la ciencia y el arte. Esta sinergia ha maravillado a los gastrónomos, pues es referente actual en los procesos de preparación, presentación e innovación de muchos restaurantes. Este término surgió en 1988, gracias al científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti. Desde ambos puntos de vista, la gastronomía molecular pretende entender y analizar los mecanismos químicos de los alimentos al momento de cocinarlos, así como los procesos a los que serán sometidos. Por lo tanto, los espacios de la cocina se convierten en un laboratorio, donde cada proceso está bien calculado y medido. La cocina molecular tiene como pilar importante la deconstrucción. Dicho término se refiere a deshacer analíticamente los elementos de un platillo para presentarlos en distintas texturas. Las preparaciones, inspiradas en platillos tradicionales o de la creatividad de cada cocinero, tienen como objetivo que el comensal se lleve toda una experiencia al comer.

### **2.1 DÓNDE INICIO LA COCINA MOLECULAR?**

Se dice que el 14 de marzo de 1969, un físico inglés de origen húngaro, miembro de la Universidad de Oxford, llamado Nicholas Kurti, realizó una conferencia para la sociedad real denominada “El físico en la Cocina”.

## **2.2 CUÁLES SON LOS OBJETIVOS DE LA COCINA MOLECULAR?**

Gastronomía molecular, una forma de cocina que busca técnicas para mejorar la calidad de los platos. Según el experto, el objetivo es mejorar la calidad final de los platos, además de que sus sabores sean naturales y que duren más tiempo.

## **2.3 QUÉ SON LAS TÉCNICAS DE VANGUARDIA?**

La cocina de vanguardia es un movimiento surgido recientemente en las cocinas de todo el mundo, que tiene como objetivo innovar en la cocina utilizando diferentes técnicas para la preparación de productos de alta calidad.

La repostería de vanguardia no tiene nada que envidiar a la cocina salada en cuanto a su capacidad para generar al comensal sensaciones insospechadas. Y, como esta, recurre a técnicas de vanguardia (y también tradicionales, por supuesto) ciertamente sofisticadas que conviene aprender en clases de repostería profesional.

En particular, la textura es uno de los elementos esenciales en la experiencia culinaria. En este artículo queremos dar un repaso a las principales técnicas de vanguardia en repostería orientadas a conseguir la diversidad de texturas imprescindible en la cocina actual.

Quién mejor que David Gil, jefe de repostería de los proyectos hosteleros de los hermanos Adrià, para hablarnos de texturas, cómo conseguirlas y la mejor manera de aplicarlas. Podrás ver las técnicas esenciales para llevarlas a la práctica en el Curso de Técnicas y Texturas de la Repostería Creativa.

## **2.4 HISTORIA Y ORIGEN DE LAS TÉCNICAS DE VANGUARDIA**

El origen de la cocina de vanguardia surgió gracias a la “nueva cocina vasca”. Se denomina a este tipo de cocina, a la que apareció en los años 80-90 de la mano de grandes chefs españoles como son José Mari Arzak y Ferran Adrià, quienes logran romper con los moldes de la cocina tradicional introduciendo productos de alta calidad junto con una

tecnología avanzada. Con este método se pretende que el comensal utilice al máximo sus cinco sentidos para poder disfrutar del plato.

Este tipo de cocina se caracteriza por ser una cocina provocativa que busca siempre sorprender a su comensal, se sirve en pequeñas porciones, desaparece el límite entre plato y postre, se trabajan las texturas y temperaturas, se respeta bastante la materia prima porque el sabor es lo más importante, se reducen las grasas en busca de platos más ligeros y sobre todo es muy importante la presentación de los platos. Es una cocina que está muy integrada con la ciencia, de tal forma que la fusión de ambas (ciencia + cocina) hace que se consigan sorprendentes creaciones.

## **2.5 TIPOS DE TÉCNICAS VANGUARDISTAS**

### **2.5.1 TERRIFICACION**

La terrificación es una técnica que consiste en tomar ingredientes líquidos o que tengan una base de algún material graso, y convertirlo en polvo, consiguiendo una textura parecida a la de la tierra. Se suele utilizar mucho con el chocolate, pero hoy en día se le está dando mucho uso con marisco y pescado. Para ello, se utiliza un carbohidrato proveniente del almidón, llamado maltodextrina. Si mezclamos esta substancia con aceite, este se convertirá en polvo. Al ser altamente soluble, al ponerlo en contacto con la saliva, esta se libera rápidamente de la grasa, dándole al comensal un efecto sorpresa que no se espera al meter algo parecido a la tierra en la boca.

### **2.5.2 ESPUMAS:**

Imagina un sabor. Pues seguro que se puede hacer una espuma con ese gusto. La técnica es sencilla; se introducen los ingredientes en un sifón junto con burbujas de un gas, se calienta el sifón al baño maría, se agita y listo.

### **2.5.3 ESFERIFICACIÓN**

La esferificación consiste en presentar un alimento en forma de óvalo o esfera con una textura blanda por fuera y líquida por dentro. De esta manera, se pretende conseguir una sensación agradable en la boca del comensal. Normalmente, para crear la capa de gela-

tina de fuera, se suele utilizar alginato sódico y una solución rica en calcio. Al juntar ambos ingredientes, el resultado es una capa de gelatina lo suficientemente resistente como para dar forma a esferas del tamaño de una yema de huevo. Suele ser lo suficientemente resistente como para poder sumergirla en líquidos, siempre y cuando lo manejemos con cuidado.

#### **2.5.4 NITRÓGENO LÍQUIDO**

El uso de nitrógeno líquido implica una cocción a través de la congelación. Básicamente consiste en introducir el producto que queramos congelar cuidadosamente en el nitrógeno, teniendo cuidado en no congelarnos las manos. De esta manera, podremos conseguir diferentes resultados como pueden ser un exterior duro con un interior líquido, un exterior duro con un interior caliente, etc.

#### **2.5.5 IMPRESORAS 3D**

Las impresoras 3D ya son una realidad en el mundo de la cocina. Aunque en los últimos años se haya trabajado mucho en esta idea, hasta hace un par de años no había sido posible crear una impresora que pudiese trabajar con todo tipo de materiales. Hoy en día, ya es posible. Desde sencillas galletas, hasta frutas que parecen ser reales, estas impresoras pueden trabajar con cualquier tipo de ingredientes, e incluso a parte de imprimir la comida, son capaces de elaborar la receta por su propia cuenta.

### **3 CONCEPTO DE CHEESECAKE**

El cheesecake, conocido también como pastel de queso, es un postre clásico de la cocina americana. popular en todo el mundo, su principal ingrediente es el queso crema. su fondo es crujiente y se obtiene al moler o triturar galletas y mezclarlas con mantequilla y azúcar.

#### **3.1 A QUE SE LO LLAMA CHEESECAKE**

Cheesecake lo llamamos a un postre ya que antes no se lo hacía al horno y con otros ingredientes, pero ahora se puede hacer distintas formas de cheesecake hay muchas más

maneras de hacer un cheesecake, pero sobre todo un cheesecake viene de una masa quebrada

### **3.2 HISTORIA DEL CHESSECAKE**

En aquellos tiempos simplemente se calentaba el queso triturado en una cacerola de cobre con miel y harina para posteriormente dejarlo enfriar y servir. El cheesecake, conocido también como pastel de queso, es un postre clásico de la cocina americana.

El origen del cheesecake nace en la antigua Grecia y el imperio romano. se dice que fue 4.000 años antes de la era actual, y era considerada como una fuente de energía insuperable por algo formaba parte de la alimentación de los atletas de los juegos olímpicos en el año 776 a. c. aunque a partir del año 230 después de cristo que se le atribuyo la primera receta de tarta de queso a un escritor ateneo la cual comprendía de queso triturado con miel y harina calentado en una olla de cobre y dejado enfriar para después servir. ¡increíble cómo ha cambiado a la actualidad.

cuando conquistaron Grecia los romanos, rebautizaron la tarta de queso llamándola libuma agregándole huevos a la preparación y horneándola entre ladrillos caliente, sirviéndose solo en celebraciones muy especiales.

con la extensión del imperio romano, el cheesecake se propago al resto de los países en Europa, de allí se modificaron y se crearon muchas versiones según sus propias tradiciones culinarias peculiares

Fue a partir del siglo XVIII cuando el pastel de queso fue semejándose a lo que hoy en día conocemos para que finalmente llegara a América por los primeros colonizadores. A finales del siglo XIX se creó la New York cheesecake, una versión mundialmente reconocida que ha persistido con el pasar de los años y ha dado paso a que este rico postre se combina de muchísimas formas, con variaciones tanto en su relleno en sus decoraciones, así como también han variado los ingredientes y formas de preparar la base crujiente muy característica del cheesecake.

Con la extensión del Imperio Romano, el cheesecake llegó al resto de los países de Europa, en donde cada uno fue modificando la receta original según sus gustos y tradicio-

nes culinarias autóctonas. No fue hasta el siglo XVIII cuando este pastel comenzó a parecerse tal y como lo conocemos hoy en día, hasta que finalmente llegó a América llevada por los primeros colonos europeos.

el cheesecake es desde principios del siglo XX un ícono dulce para los neoyorquinos, cada cafetería se precia de tener una versión propia de este pastel en sus menús, aunque la autoría de la versión genuina se le atribuye a (Arnold Reuben) un joven alemán que llegó a Estados Unidos para dedicarse a la restauración y que tras ser invitado a una cena donde probó una tarta de queso muy especial no paró hasta conseguir su propia versión, la del cheesecake neoyorquino

### **3.3 DEFINICION DE CHESSECACKE**

Cheesecake es un plato o un postre dulce que consta de una o más capas. La capa principal, y más gruesa, consiste en una mezcla de queso fresco y suave, yemas de huevo azúcar y gelatina neutra.

### **3.4 ORIGEN DEL QUESO CREMA**

Para aquellos que no lo sepan, el primer queso crema fue creado en 1872. Se trata de un tipo de queso que tiene su origen en Nueva York y que lo hizo un lechero llamado Mr. Lawrence. No obstante, no fue hasta 1880 cuando se empezó a distribuir en cadena bajo el nombre Philadelphia

### **3.5 ORIGEN DE LA CREMA DE LECHE**

El origen de la crema de leche se remonta al siglo XVII cuando gracias a los cocineros de la corte francesa, deja de ser usada solo para hacer manteca y se comienza a apreciar su untuosidad y ligereza. Ya para el siglo XX se convirtió en el ingrediente básico de muchas cocinas

### **3.6 COMO SE CLASIFICA LA CREMA DE LECHE**

Crema de Leche Light o Baja en Grasa: Es un tipo de crema de leche que ha sido intervenida industrialmente para reducir la grasa. La verdadera crema de leche no debe tener leche descremada o baja en grasa. ... Crema Doble: Contiene aproximadamente un 48% de grasa, se utilizar para infinidades de platos y repostería.

### **3.7. CREMAS DE LECHE VEGETAL:**

La nata vegetal, crema vegetal o mix vegetal como su nombre indica es una nata cuyas grasas son de origen vegetal. Este producto es un gran aliado en repostería ya que tiene una mejor consistencia que la nata tradicional de origen animal y se mantiene más tiempo firme y estable

## **4 LA UCHUVA**

La uchuva o Golden Berry es una fruta silvestre que crece en los valles de Luribay y de Sahapaqui en el departamento de La Paz. Y en Comarapa municipio de santa cruz. Su temporada es en verano. En Cochabamba también da en los valles bajos, vinto.

### **4.1 TIPOS DE SUELOS PARA LA PLANTA DE LA UCHUVA**

Aquellos suelos con textura areno arcillosa con buen drenaje y alto contenido de materia orgánica y un pH que debe estar entre 5.5 y 6.8. El cultivo se propaga por semilla procedente de frutos de buen tamaño, completamente maduros, cosechados de plantas vigorosas.

La uchuva es una fruta conocida con varios nombres alrededor del mundo. Le dicen uvilla, guchuva, vejigón, toperope, aguaymanto, tomate silvestre, tomatillo, Golden Berry. Además, es una fruta que posee excelentes propiedades nutricionales y curativas. Pertenece a la familia de las solanáceas, por lo que tiene características similares a las de la papa, el tomate y el tabaco. A esta fruta semiácida se le considera una fruta exótica y ha sido utilizada en varios productos, entre los que se destacan glaseados, helados de yogur, mermeladas y más.

La fruta es fuente rica de vitaminas A, B y C, fibra, potasio, fósforo, hierro y zinc, según datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Según expertos, el consumo de esta fruta puede llegar a aportar 53 kcal de energía, 11,2 g de carbohidratos, 0,7 g de grasa y 1,9 g de proteína diarias, así como vitaminas y minerales al organismo. Según expertos, el consumo habitual de jugo de uchuva, acompañado de una dieta baja en grasas, puede contribuir significativamente a reducir el colesterol. La uchuva, además, se ha usado para fines terapéuticos. Tanto sus hojas como el fruto han sido empleados por la industria química y farmacéutica, pues sus componentes purifican la sangre, tonifican el nervio óptico y son eficaces para los tratamientos de ojos como las cataratas o las afecciones en la boca y la garganta. Por otro lado, el fruto es capaz de eliminar la albúmina de los riñones. La albúmina es una proteína propia de este órgano que no se mezcla con la orina, pero que cuando esto sucede debido al mal funcionamiento de los riñones, puede provocar enfermedades renales. A esto se suma que la uchuva es un calificador de primer orden. Es habitualmente recetado a las personas con diabetes en todas las instancias, y gracias a sus propiedades diuréticas, beneficia a los hombres que sufren de la próstata. Cabe resaltar que la uchuva es una fuente rica en carotenos y vitamina A, por lo que ayuda al crecimiento y el desarrollo normal del niño. Contribuye con el buen funcionamiento del sistema inmune en el ser humano y entre las características que potencia en el crecimiento se subraya la de ayudar a una buena visión, una piel sana y el adecuado funcionamiento del metabolismo. Entre las principales enfermedades que la ingesta de uchuva puede prevenir se encuentran: artritis, reumatismo, artrosis y osteoporosis. Además, en mujeres, previene las infecciones vaginales y ayuda con los dolores del parto y los cólicos. También previene enfermedades relacionadas con los pulmones y las vías respiratorias.

## **5 LA BETERRAGA**

La beterraga es una raíz grande y carnosa que crece en la planta del mismo nombre y que se consume como hortaliza, cuya denominación científica o latina es *Beta vulgaris*, siendo la roja la más consumida en Occidente. En países de América Latina, se le llama

también betabel o beterraga. Pertenece a la familia de las Quenopodiáceas, al igual que la espinaca y la acelga.

La confusión puede darse entre las tres variedades que existen. Además de la roja, que es la de huerto, están la remolacha azucarera y la remolacha forrajera; y todas se pueden encontrar en dos formas: alargada y esférica.

La remolacha azucarera es un tubérculo blanco y alargado que se cultiva para la producción de azúcar debido al alto contenido de sacarosa que tiene, siendo la segunda mayor fuente de azúcar del mundo, después de la caña de azúcar. La remolacha forrajera es utilizada fundamentalmente en la alimentación animal; mientras que la roja, en cambio, es la que se consume como hortaliza y es habitual encontrarla en las dietas mediterráneas, puesto que su origen está en Italia, en todo el sur de Europa y norte de África.

La piel superficial de esta última variedad es fina y suave y puede ser de varios tonos, desde rosáceo violáceo y anaranjado rojizo hasta marronáceo. La pulpa es de sabor dulce y generalmente es de color rojo oscuro carmesí con tintes purpúreos.

Se cree que su cultivo comenzó hacia el siglo II a.C., dando lugar a dos hortalizas diferentes: la acelga, de follaje abundante, y la remolacha, con raíz engrosada y carnosa. En un principio, según aseguran los expertos, la raíz de la planta se utilizaba como remedio para combatir los dolores de muelas y de cabeza, mientras que solo las hojas de la remolacha se consumían como alimento.

También se trataba de una verdura muy consumida en la antigua Roma, aunque posteriormente se fue olvidando y comenzó a utilizarse de nuevo ya en el siglo XVI, gracias a las costumbres de los ingleses y alemanes. A partir del siglo XIX solo se utilizó en la industria azucarera y en los procesos de extracción de alcohol.

### **5.1 DONDE SE PRODUCE MAS LA BETERRAGA**

Esta disponible el mercado nacional, principalmente para los valles y los valles interandinos de Cochabamba, Chuquisaca y Tarija, además de los valles mesotérmicos de Santa Cruz”

## **5.2 CUÁNDO SE CULTIVA LA BETERRAGA?**

La remolacha se puede cultivar en casi todo el año, aunque el mejor momento para sembrarla es durante el mes de abril ya que crece mejor en clima templado y húmedo.

## **5.3 CARACTERISTICAS DE LA BETERRAGA**

Este sabroso alimento es una hortaliza de color rojo intenso, con hojas que pueden ser ingeridas tanto crudas como cocidas, que presenta un gran aporte de folatos, vitaminas - del grupo B y C-, potasio, carotenos y azúcares -en forma de sacarosa-.

# Capitulo III

### 3.1 PROPUESTA DE INNOVACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA

El presente proyecto se elabora un cheesecake de uchuva empleando técnicas básicas de repostería para obtener un producto final que cumple ciertas características organolépticas en su textura por obtener cremosidad en la incorporación de algunas sustancias de grasa como nata o crema de leche. La cual se toma los siguientes procesos. Procesar, mezclar, verter, añadir, refrigerar

### 3.2 INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACION

#### 3.2.1 INSTRUMENTOS (EQUIPO, MATERIALES, INSUMOS)

En la elaboración del cheesecake de uchuva con terrificación de beterraga se utilizará lo siguiente:

#### 3.2.2 EQUIPOS

**Batidora:** herramienta que nos ayuda a incorporar aire a cualquier batido o preparación

**Licuada:** es un pequeño electrodoméstico para licuar alimentos, en especial frutas y verduras.

**Horno:** Aparato electrodoméstico que funciona mediante electricidad o gas y que sirve para calentar o cocinar los alimentos

**Balanza:** uno de los instrumentos básicos dentro de la repostería funciona perfectamente para medir peso como gramos, kilogramos

**Bascula:** sirve para medir la masa de los objetos. Es una palanca de primer grado de brazos iguales

**Refrigerador:** aparato o instalación que sirve para refrigerar

#### 3.2.3 UTENSILIOS

**CUCHILLO FRANCÉS:** es muy útil se da el uso para cortar.

**TABLA DE COCINA:** muy útil para poner nuestro producto

BOLS: materia donde pondremos nuestra materia prima

SARTEN: se da usa para hacer nuestra mermelada

ESPATULA DE SILICONA: material adecuado para poner remover la preparación.

MOLDE: para el horneado de nuestra torta

BAILARINA: base giratoria para decorar tortas con crema o merengues.

PALETAS O MISERABLES: instrumento para diversos usos que consiste en una paleta pequeña formada puede ser de metal o silicona.

TAZAS MEDIDORAS: empleada para medir cantidades (volúmenes) de sustancias que pueden ser líquidas o en polvo.

### **3.2.4 INSUMOS RELLENO DEL CHEESECAKE DE UCHUVA**

Queso crema=14bs

Yemas=1.4ctvs

Azúcar=1L=3.50 ctvs. n

Crema de leche=15bs

Esencia de vainilla=2bs

Gelatina neutra=6bs

Uchuvas= 500gr 10bs

### **3.2.5 PARA LA TERRIFICACION DE BETERRAGA**

beterraga

maltodextrina

mantequilla

### **3.2.6 PARA LA DECORACIÓN**

Corales

Harina 1/2L=2bs

Agua c/n

Aceite= 3.5ctvs

Sal =1.5ctvs

Colorante 2bs

Cherry

Uchuvas

Hoja de menta

Crema de leche

### **3.2.7 TÉCNICAS**

Las técnicas que mi persona utilizo fueron:

Misen en place: Es la preparación y disposición de todos los ingredientes y utensilios necesarios para poder trabajar.

Cascar: romper y quitar la corteza de los huevos

Hidratación: remojar la gelatina en liquido frio para luego disolver en calor

Creumar: volver cremosa una materia grasa mezclada con azúcar granulada o azúcar glas dejándola suave para su utilización

Derretir: convertir algo solido en liquido mediante calor

Disolver: mezclar ingredientes secos líquidos hasta incorporar

Triturar: moler una materia entera, pero sin reducirla a polvo totalmente

Adornar o decorar: ornamentar un producto para mejorar su presentación

Batir: incorporar aire al sacudir enérgicamente con una batidora de varillas

Sabayone

### 3.2.8 PRESUPUESTO

PARA EL CHEESECAKE DE UCHUVA SE TOMA ENCUESTA LAS CANTIDADES DE INSUMOS.

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDICA</b>	<b>PRECIO DEL MERCADO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Queso crema	200	Gramos	14bs	14bs
Yemas	2	unidades	1.40	1.40
Azúcar	50	gramos	1L=3.5bs	3.5
Crema de leche	500	gramos	15bs	15bs
Esencia de vainilla	5	gramos	3bs	0.45
Gelatina neutra	13	gramos	6bs	1.25
uchuva	500	gramos	10bs	10bs
Harina	10	Gramos	1/2L=2bs	2bs
jeringa	1	unidad	2bs	2bs
Colorantes	4	unidades	2bs	2bs
Aceite	20	mililitros	3bs	3bs
beterraga	500	gramos	5bs	5bs

agua	20	mililitros	0bs	0.00bs
------	----	------------	-----	--------

**Costo total:60bs.**

**Precio unitario: 6.50ctvs**

PARA EL CHESECAKE DE UCHUVA

### 3.2.9 PROCESO DE PROCEDIMIENTO

Elaboración de cheesecake de uchuva con base de terrificación de beterraga

#### 1.- MISE EN PLACE

- Lavar y pelar la uchuva y la beterraga
- Pelar y cortar en laminas la beterraga para deshidratar
- Pesar las materias primas

#### 2.- PROCESO Y PROCEDIMIENTO.

- Llevamos a batir lo que es el queso crema
- Batir las yemas a punto cremash usando la técnica del sabayón con una pisco de esencia de vainilla
- Montar la crema de leche a punto medio
- Caramelizar las uchucas con Azúcar luego lo llevamos a procesar
- Luego de haber hecho todo paso por paso lo mezclamos todo con un batidor globo hasta que se incorpore todo y por último añadimos lo que es la gelatina neutra en punto hilo. Y lo llevamos a un molde y a refrigerar.

#### 3. PROCESO Y PROCEDIMIENTO DE LA BETERRAGA

- Beterraga
- Lavar y pelar la beterraga
- Cortar en laminas la beterraga
- Deshidratar la beterraga en el sol, horno o en la deshidratadora
- Una vez deshidratada lo molem lo mas fino que podamos luego lo tamizamos

- Mezclamos con maltodextrina y usamos materia grasa y lo movemos con batidor globo hasta que se vuelva arena

#### DECORACIÓN PARA LOS CORALES

10gramos de harina

55ml de agua

60ml de aceite

1pizca de sal

Colorante a elección

Tamizamos lo que es los 10 gramos de harina mezclamos al agua junto con el aceite agregamos la pizca de sal y el colorante a elección lo mezclamos bien y lo llevamos

# CAPITULO

## IV

#### **4 RESULTADOS ESPERADOS**

Disfrutar de un buen cheesecake de uchuva con terrificación de beterraga, esperando que mi producto sea innovador para mi población.

##### **PRUEBA NUMERO 1**

En Cochabamba el 20 de diciembre de 2021 se hizo la primera prueba del cheesecake de uchuva el resultado fue que para la elaboración del cheesecake al preparar lo puse Queso crema=200gramos, yemas de Huevo= unidad 0.70ctvs, Azúcar=100g, Crema de leche=500gramos, Esencia de vainilla, Gelatina neutra=14gramos, Uchuvas= 50gr lo puse más gelatina neutra cosa que estaba muy elástica y le puse menos uchuva y más esencia de vainilla. los resultados no fueron muy favorables. Ya que no se sentía la fruta de la uchuva.

##### **PRUEBA NUMERO 2**

En Cochabamba el 4 de enero de 2022 para el cumpleaños de mi madre el cheesecake de uchuva ya me había salido de un 100% un 60% bien me pase con el azúcar, pero afín y acabo es un postre dulce les llevo a agradecer ese postre a mis padres, pero me dijeron que ponga menos azúcar además era la 1era vez que lo probaban tanto como el cheesecake como el fruto de la uchuva.

##### **PRUEBA NUMERO 3**

En Cochabamba el 2 de febrero del 2022 para presentar mi proyecto esta vez utilice la técnica sabayone esto consiste en llevar las yemas de huevo a baño maría me fue muy bien después empecé hacer todo el procedimiento me tomo como 4 horas de trabajo o talvez más, pero me salió super delicioso porque esta vez utilice nuevas técnicas. y por último decore con corales cherry uchuva hojas de menta. y presente en un plato de espejo.

## **5 CONCLUSIONES**

La producción de la uchuva, está en un municipio de santa cruz Comarapa también está en la paz en Luribay también es conocida con muchos nombres, pero en Cochabamba esta fruta se lo conoce con el nombre de uchuva.

Las características principales de este producto parte de un sabor agradable de color amarillo con anaranjado su textura es suave, atractivo a la vista de la población. con esta fruta se puede hacer mermelada helados etc. su sabor es muy agradable y que también tiene, Vitamina C, vitamina B2, hierro, potasio, y también es muy buena para el estreñimiento, regular en colesterol, presión arterial, combate con la anemia, ayuda a la vista.

## **6. RECOMENDACIONES**

- Se recomienda a la población de Cochabamba zona norte de cala cala consumir más la fruta de la uchuva y consumir más la verdura de la beterraga.
- También se sugiere que la población consuma más la uchuva en helados en mermeladas y en salsas. Y con la beterraga no solo sirve para las ensaladas también podemos usarlas en panadería y hacer panes de beterraga.
- También podemos recomendar a la población de caramelizar primeramente la uchuva luego lo llevamos a procesar y a tamizar la uchuva a si para quedarnos solo con el sumo y a si poder utilizarlo en el relleno del cheesecake.

## **7 FUENTES DE INFORMACION BIBLIOGRAFIAS**

<https://www.casadellibro.com/libros/cocina/alimentos/reposteria/106001008>

<https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/receta-definitiva-tarta-queso-siete-propuestas-sea-mejor>

las mejores recetas de repostería blanca mercado cespedes

<https://www.hogarmania.com/cocina/programas-television/karlos-arguinano-en-tu-cocina/los-postres-de-eva-arguinano/>

sabores y texturas de siempre (España) Karlos Arguiñano

<https://www.youtube.com/watch?v=y14lv2nelZI>

<https://www.lavanguardia.com>

<https://www.solopostre.com>

<http://horecailab.com/10-tecnicas-culinarias-de-vanguardia/>

<https://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-reposteria/>

<http://www.2000agro.com.mx/agroindustria/hortofruticola/cuales-son-los-beneficios-de-comer-uchuva-diariamente/>

## 8 ANEXOS

### FIGURA I VITAMINAS DE LA UCHUVA



### FIGURA 2 PLANTACION DE LA UCHUVA





**FIGURA 3 MATERIALES**



**FIGURA 4 INSUMOS**



**FIGURA 5 ELABORACION DE LA HARINA DE BETERRAGA (BASE)**



**DESHIDRATADO DE  
BETERRAGA**



**HARINA DE BETERRAGA**





DESHIDRATADO DE BETERRAGA



HARINA DE BETERRAGA MESCLADA CON MALTODEXTRINA Y MATERIA GRASA





**FIGURA 6 PROCEDIMIENTO DEL RELLENO DEL CHEESECACKE DE UCHUVA**





CREMA DE LECHE, QUESO CREMA,  
LAS YEMAS APUNTO SABAYONE  
MESCLAR



UNA VEZ YA MESCLADO TODO  
AGREGAMOS LA UCHUVA YA  
PROCESADA Y TAMIZADA Y SEGUIR



PESAMOS LA GELATINA  
NEUTRA



GELATINA YA DILUIDA  
LISTA PARA USARLO



RELLENO DEL CHEESECAKE YA  
REFRIGERADO LISTO PARA  
EMPLATAR Y DECORAR

FIGURA 8 CORALES



**FIGURA 9 EMPLATANDO**



CHEESECAKE DE UCHUVA CON SU TERRIFICACION DE BETERRAGA  
LISTO PARA SU DECORACION

## Producto final




CHEESECAKE YA LISTO ACOMPAÑADO DE CREMA DE LECHE, UCHUVA, CHERRY, HOJA DE MENTA Y POR ÚLTIMO EL CORAL. PRESENTADO EN UN PLATO BASE DE ESPEJO PARA SU MEJOR APRECIACIÓN.

PRODUCTO FINAL



CHESECAKE LISTO PARA SU VENTA PARA  
LLEVAR

COMPONENTES	CONTENIDO 100g DE PARTE COMESTIBLE
Calorias	46
Agua	86.0g
Proteína	1.1g
Fibra	0.3g
Carbohidratos	11.g
Calcio	7.0mg
Fosforo	30.0mg
Hierro	9.0mg
Vitamina A	1730.0U.I.
Ácido Ascórbico	20.0mg



REMOLACHA (APORTES POR 100 G DE PORCIÓN COMESTIBLE)					
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL		MINERALES		VITAMINAS	
Energía [Kcal]	46,1	Calcio [mg]	17	Vit. B1 Tiamina [mg]	0,02
Proteína [g]	1,56	Hierro [mg]	0,91	Vit. B2 Riboflavina [mg]	0,04
Hidratos carbono [g]	8,38	Yodo [mg]	0,4	Eq. niacina [mg]	0,32
Fibra [g]	2,58	Magnesio [mg]	21	Vit. B6 Piridoxina [mg]	0,05
Grasa total [g]	0,1	Zinc [mg]	0,36	Ac. Fólico [µg]	83
Agua [g]	87,4	Selenio [µg]	0,62	Vit. C Ac. ascórbico [mg]	10
		Sodio [mg]	58	Carotenoides (Eq. β carotenos) [µg]	11
		Potasio [mg]	407	Vit. A Eq. Retincl [µg]	1,83
		Fósforo [mg]	12		

### 6.1.2 VALOR NUTRICIONAL DEL CHEESECAKE

COMPOSICION	CANTIDAD	CDR%
<b>CALORIAS</b>	<b>321</b>	<b>16.8%</b>
<b>CARBOHIDRATOS</b>	<b>25.5</b>	<b>8.2%</b>
<b>PROTEINAS</b>	<b>5.5</b>	<b>11.5%</b>

<b>FIBRAS</b>	<b>0.4</b>	<b>1.3%</b>
<b>GRASAS</b>	<b>22.5</b>	<b>42.3%</b>
<b>MINERALES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CDR%</b>
<b>SODIO</b>	<b>438</b>	<b>27.4%</b>
<b>CALCIO</b>	<b>51</b>	<b>4.3%</b>
<b>HIERRO</b>	<b>0.63</b>	<b>7.9%</b>
<b>MAGNESIO</b>	<b>0</b>	<b>0%</b>
<b>FOSFORO</b>	<b>93</b>	<b>13.3%</b>

**POTACIO 90 4.5%**

**VITAMINA CANTIDAD CDR%**

**VITAMINA A 0.16 17.7%**

**VITAMINA B1 0.03 2.3%**

**VITAMINA B2 0.19 14.8%**

**VITAMINA B3 0.2 0%**

**VITAMINA B12**

**VITAMINA B6 0 0.71%**

**VITAMINA C 0.4 0.4%**

**VITAMINA D**

**Carbohidratos 26 g**

**Fibra alimentaria 0,4 g**

**Azúcares 22 g**