

**INSTITUTO TECNOLOGICO MARIA CRISTINA**

**R.M 0859/16**

**GASTRONOMIA**



**PROYECTO DE GRADO**

# **PANCETA DE CERDO EN SALSA DE SINGANI**

**POSTULANTE: Silvia Miranda Quispe**

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

**DOCENTE TUTOR: Chef. Luis Alberto Roque Colque**

**BOLIVIA/COCHABAMBA/COLCAPIRHUA**

**2020**

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto está dedicado de una manera muy especial a mis padres y a los docentes que me apoyaron en el transcurso de mi estudio donde me brindaron su confianza.

A mis queridos amigos y a mi pareja que siempre estuvieron junto a mí levantándome los ánimos, dándome confianza y alentarme a seguir adelante.

## **AGRADECIMIENTO**

Gracias a Dios por darme las fuerzas para continuar con el estudio más deseado y agradecer a mis docentes por enseñarme y apoyarme en este proyecto que lo fui realizando con mucha dedicación y entusiasmo.

A mis padres por haberme enseñado a valorar todo lo que tengo y he conseguido con mucho esfuerzo, gracias a ellos aprendí a ser humilde, valiente.

A mis compañeros que con ellos viví momentos inolvidables, gracias a ellos pude seguir adelante.

## ÍNDICE

### INTRODUCCION

CAPITULO I.....	1
1.1. Tema.....	1
1.2. Diagnóstico y justificación. ....	1
1.2.1. Diagnostico .....	1
1.2.2. Justificación .....	2
1.2.2.1. Justificación técnica .....	2
1.2.2.2. Justificación social.....	2
1.2.2.3. Justificación económica .....	2
1.3. Problema técnico tecnológico .....	3
1.4. Objetivos.....	3
1.4.1. Objetivos generales .....	3
1.4.2. Objetivos específicos .....	3
1.5. Enfoque metodológico .....	3
1.5.1. Enfoque descriptivo .....	3
1.5.2. Enfoque cualitativo .....	4
CAPITULO II.....	5
Marco teórico .....	5
2.1. Antecedentes .....	5
2.2. Panceta de cerdo.....	6
2.2.1. Concepto .....	6
2.2.2. Origen .....	6
2.2.3. De que corte sale la panceta de cerdo.....	7
2.2.4. Tipos de conserva de la panceta .....	7
2.2.5. Valor nutricional de la panceta de cerdo.....	9
2.2.6. Singani.....	9
2.2.7. Propiedades organolépticas.....	10
2.3. Materias primas.....	10
2.4. Salsas.....	10
2.4.1. Aportes de las salsas y condimentos en la gastronomía.....	12
2.4.2. Salsa teriyaki.....	13
2.4.3. Características de la salsa teriyaki.....	13

CAPITULO III.....	13
Propuesta de innovación o solución del problema .....	13
3.1. Propuesta de innovación técnica tecnológica.....	13
3.2. Instrumentos y técnicas .....	14
3.2.1. Instrumentos (equipos, materiales, insumos) .....	14
3.2.2. Equipos.....	14
3.2.3. Materiales.....	14
3.2.4. Insumos.....	14
3.2.5. Técnicas .....	15
3.3. Presupuesto.....	16
3.4. Proceso y procedimiento.....	17
CAPITULO IV.....	18
4. Resultados esperados	
5. Conclusiones.....	20
6. Recomendaciones .....	22
7. Fuentes de bibliografía o información.....	23
8. Anexos.....	24
• Índice general	
• Índice de tablas	
• Índice de figuras	
Figura 1.....	24
Figura 2.....	24
Figura 3.....	25
Figura 4.....	25
Figura 5.....	26
Figura 6.....	26
Figura 7.....	27
Figura 8.....	27
Figura 9.....	28
Figura 10.....	28
Figura 11.....	29
Figura 12.....	29
Figura 13.....	30

Figura 14.....	30
Figura 15.....	31
Figura 16.....	31
Figura 17.....	32
Figura 18.....	32
Figura 19.....	33
Figura 20.....	33
Figura 21.....	34
Figura 22.....	35
Figura 23.....	35
Figura 24.....	36
Figura 25.....	36
Figura 26.....	37
Figura 27.....	37
Figura 28.....	38
Figura 29.....	38
Figura 30.....	39
Figura 31.....	39
Figura 32.....	40
Figura 33 .....	40

## **INTRODUCCION**

El presente proyecto tiene como contenido la elaboración de la panceta de cerdo una nueva propuesta innovadora para prepararlo y emplearlo en diferentes platillos con salsa. La panceta de cerdo es uno de los cortes más utilizados a nivel mundial por el sabor ya que puede ser utilizado en distintas preparaciones. Cochabamba municipio (Sacaba), es uno de los mayores distribuidores de dicha panceta de cerdo, a diferencia de otras preparaciones que ya existen en la rama de la gastronomía, este es más atractivo a la vista del consumidor por sus características organolépticas.

El proceso de elaboración de la panceta de cerdo implica tener conocimientos de la materia prima, métodos y técnicas adecuadas para dicha elaboración y hace obtener un resultado más favorable ante el consumidor, este proyecto está destinado para aumentar el consumo de la panceta de cerdo en la provincia de Sacaba.

Se eligió este producto cárnico, por ser un producto fácil y económico de conseguir en todos los lugares de venta de carne de cerdo ya que tiene un sabor agradable en diferentes preparaciones.

Para el desarrollo del proyecto se emplearon distintas técnicas y métodos como ser: método mixto, método de concentración, método de expansión o disolución.

Este proyecto permitirá obtener el consumo de la panceta de cerdo en la población de Sacaba, ya que tiene un gran valor nutricional para las personas como ser: la energía, carbohidratos, proteínas, grasas, fibra, ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos polinsaturados, colesterol, calcio, hierro, zinc, vitamina A y C, ácido fólico.

## **CAPITULO I**

### **1.1.TEMA**

La panceta de cerdo con salsa de singani moscatel de Alejandría añadiendo pasas de uvas blancas para reservar el sabor del singani, el cual es un plato innovador, se espera que sea del agrado de la población del municipio de Sacaba, ofreciendo variedad de platos elaborados a base de la carne de cerdo.

La elaboración de la panceta de cerdo, o también llamado tocineta proviene de una de las partes más enriquecidas de materia grasa del cerdo, a diferencia de otras preparaciones que ya existen en la rama de la gastronomía, este será atractivo a la vista y olfato del consumidor por su presencia y características organolépticas, proviene del área del vientre del cerdo o parte inferior, luego de que han sido extraídos el lomo y costillas, este corte sin hueso puede ser cocinado en variedad de platos lo que lo hace agradable al consumo.

La cocción que se utiliza de la panceta produce una pérdida de exceso de la materia grasa que tiene producto, sobre la carne después agregar los diferentes especias y tenemos un dorado.

El camote es un producto nativo de nuestras tierras el cual contiene muchos minerales y vitaminas, luego que es cocinado en abundante agua es llevado al sartén para sofreírse y servirse acompañando a la panceta de cerdo con salsa de singani.

### **1.2.DIAGNÓSTICO Y JUSTIFICACIÓN**

#### **1.2.1. DIAGNÓSTICO**

Cochabamba es considerada la capital gastronómica de Bolivia, ya que engalana desde todas sus sazones, la habilidad de la cocina de este departamento es tan reconocida por su gran diversidad culinaria propia de sus regiones, provincias y municipios.

Sacaba es la ciudad capital de la provincia del Chapare, ubicada a 13 kilómetros al este de Cochabamba, su población en la actualidad supera los 170.000 habitantes, la fama de este municipio es el consumo de la carne de cerdo en diferentes platos que sirven los diferentes restaurantes del lugar.

En Sacaba una de las tradiciones que tiene es la elaboración del chicharrón a base de la carne de cerdo, siendo que hay familias enteras que se dedican a preparar el tradicional plato, hecho con cerdo sazonado con especias y que se cocina a leña, el cual se acompaña con mote de maíz y papa, también hay otros platos que son servidos a la población.

La elaboración de la panceta de cerdo con salsa de singani es una nueva opción de consumo, ya que posee un sabor, color, olor y textura muy agradable, características organolépticas que hacen que sea un producto nuevo para el consumo en el municipio de Sacaba.

### 1.2.2. JUSTIFICACION

La elaboración de nuevos platillos (panceta de cerdo con salsa de barba coa, panceta de cerdo con salsa de vino, panceta de cerdo ahumada) las alternativas de alimentación en los hogares, mejorando la experiencia y aportando nuevas ideas para el consumidor de la carne de cerdo. En la panceta de cerdo tenemos un plato delicioso que se puede compartir en familia, amigos, etc., Los pobladores de Sacaba pueden disfrutar de este delicioso plato en base a productos bastante accesible para las personas, con el cual puedan degustar y el sabor, color, aroma, textura, de la panceta de cerdo de una manera diferente.

#### 1.2.2.1. JUSTIFICACIÓN TÉCNICA

Para la elaboración de este innovador plato panceta de cerdo con salsa de singani se utiliza métodos y técnicas aplicadas en el área de cocina como ser: método de cocción, método de expansión o disolución nos permitirá hacer cocer los alimentos, método mixto, método de concentración.

El sellado de la panceta necesita ser dosificado de acuerdo con el volumen que se quiera preparar y de esta forma ofrecer una buena integración de los diferentes productos que se aderezan a la panceta de cerdo, al agregar el singani podemos flambear la panceta de cerdo con los diferentes condimentos agregados con el fin de evaporar el alcohol y dejar solo su aroma, lo cual resulta muy agradable al consumo.

#### 1.2.2.2. JUSTIFICACIÓN SOCIAL

El proyecto de la panceta de cerdo con salsa de singani se realiza para que los pobladores de Sacaba degusten y aprecien esta innovadora preparación en base de la panceta de cerdo con salsa de singani, lo cual es un producto nuevo que realza el sabor y sobre todo es un producto innovador con el fin de que la población tenga más opciones de consumo.

#### 1.2.2.3. JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA

El producto de la panceta de cerdo con salsa de singani es de fácil acceso ya que no se gastará mucho ya que es un producto que la comunidad hace uso periódicamente, además de ser novedoso este plato será de agradable al paladar de las personas además de ser accesible a todo bolsillo.

### 1.3. PROBLEMA TECNICO TECNOLOGICO

Se utiliza la panceta de cerdo en diferentes preparaciones de platillos para que la gente vaya conociendo y para que lo tengan como una nueva opción para alimentarse.

Se incrementa el producto de la panceta de cerdo se presenta en ferias en el municipio de Sacaba y los pobladores van conociendo a detalle el sabor de los platillos preparados con la panceta de cerdo.

¿Cómo incrementar el consumo de la panceta de cerdo en la provincia de Sacaba?

#### OBJETIVOS

##### 1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Elaborar la panceta de cerdo con salsa de singani, aplicando métodos y técnicas de cocción, para el consumo de la población de Sacaba gestión 2020.

##### 1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los métodos y técnicas de elaboración para la panceta de cerdo.
- Describir las características organolépticas de la panceta de cerdo con salsa de singani.
- Realizar una ficha técnica para determinar el precio del producto.

### 1.4. ENFOQUE METODOLOGICO

El trabajo utiliza los enfoques metodológicos descriptivo y cualitativo, a partir de las observaciones del procedimiento y producto final.

#### 1.4.1. ENFOQUE DESCRIPTIVO

Según Sampieri (1998: pág. 60), los estudios descriptivos permiten detallar situaciones y eventos, es decir cómo es y cómo se manifiesta determinado fenómeno y busca especificar propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis.

Este proyecto se considera que es de carácter descriptivo en cuanto permite investigar los factores que refuerzan para la toma de decisiones, describiendo todo el proceso que se realiza, los equipos, materiales e insumos que se utilizaran en el proceso de la elaboración de la panceta con salsa de singani.

La metodología descriptiva permite describir todos los conceptos, identificar la bibliografía existente, determinar la cantidad de los insumos a utilizar y el procedimiento, desarrollando varias veces hasta lograr el objetivo planteado.

#### 1.4.2. ENFOQUE CUALITATIVO

Los autores Blasco y Pérez (2007:25), señalan que la investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas.

Gómez (2006:121) señala que, bajo la perspectiva cuantitativa, la recolección de datos es equivalente a medir. De acuerdo con la definición clásica del término, medir significa asignar números a objetos y eventos de acuerdo a ciertas reglas.

El método cualitativo y cuantitativo nos determina las cualidades que tiene el producto tales como: sabor, textura, tamaño, etc., que se hará referencia a la existencia de los datos elaborados por la encuesta realizada en la zona de Sacaba.

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEORICO**

#### **2.1. ANTECEDENTES**

En el presente proyecto toma como antecedente los siguientes proyectos, también realizados con panceta de cerdo.

- **Estudio de la carne de cerdo y propuesta gastronómica del autor**

Autor: Espinoza Astudillo, Omar Alejandro

Lugar: Quito

Fecha: 2013.

El presente trabajo está relacionado con el estudio de la carne de cerdo ya que su carne se adapta a toda clase de climas y regiones, la carne de cerdo es bastante consumida en el mundo, puesto que posee un sabor especial y nos aporta muchos nutrientes. El autor ofrece una variedad de platos con panceta de cerdo.

- Propuesta de elaboración de fermentos naturales a base de frutas del cantón Paute para aplicar a cortes de carne de cerdo

Autores: Luis Antonio Abad Espinoza y Paula Katherine Yamunaqué

Lugar: Cuenca-Quito

Fecha: Julio del año 2018

En el trabajo se aprecia la preparación de aderezos para poner encima de la carne de cerdo en sus diferentes cortes.

- Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana

Autor: Luis Xavier Valenzuela Álvarez

Lugar: Universidad de Cuenca Ecuador

Fecha: marzo de 2016

En este trabajo se muestra la gastronomía culinaria como el Mote Pata que es un plato tradicional de la festividad de carnaval. Como ingredientes de utiliza: Tocino, manteca de color, carne de cerdo, espinazo de cerdo, longaniza, ajo, pepa tostada de zambo, leche, agua, sal, pimienta, comino y orégano. Dentro de la olla de barro se prepara un refrito con la cebolla, el ajo, comino, y la manteca de color, una vez dorado se agrega el tocino y se saltea junto al refrito, seguido se añade el caldo en el que se cocinó la carne, se agrega sal

y pimienta, se coloca el mote, dejándolo hervir lentamente y moviéndolo con una cuchara de palo, se añade la carne el espinazo y la longaniza, se lo deja cocinar por unos 5 minutos. Se saltea la pepa de zambo, se le agrega leche hasta conseguir un tipo de salsa, se agrega esta salsa de pepa a la preparación, se mueve constantemente la sopa para evitar que se pegue en el fondo y se rectifica sal y pimienta.

## 2.2.PANCETA DE CERDO

### 2.2.1. CONCEPTO

La panceta o tocineta es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco, específicamente de los músculos ventrales (de ahí el nombre de «*panceta*»). Está compuesta de la piel, tocino (grasa o lardo) entreverado de carne magra (de ahí que también se denomine «tocino entreverado» o «tocino de veta»). Es también conocido como beicon, término derivado de la voz inglesa *Bacon* y esta del latín medieval *vaco*, *-Onís*, y usados en España para referirse a la panceta ahumada. En Hispanoamérica, en algunos países se le llama directamente tocino cuando es graso y tocineta cuando es magro. En Argentina y Uruguay se usan los términos panceta (producto curado, equivalente al *creen Bacon* de los anglosajones) y tocino (producto curado y además ahumado, equivalente al *Bacon* a secas de los anglosajones).

Muy utilizada como agregado a diferentes platos, guisos, etc. Como fiambre se la conoce como panceta ahumada, cocción, asado a la parrilla y al horno. Es una pieza rectangular con gran cantidad de grasa que se usa para freír en lonchas, para cocidos y para torreznos. Se puede ahumar, y es lo que conocemos como bacón. Carne húmeda, rosada y con poca grasa. Es el corte más tierno. Cocción. Asado a la parrilla, salteado y de cocción rápida. (Wright & Trefile, 2004, pág. 52).

### 2.2.2. ORIGEN

La primera civilización que consumió la panceta fueron los persas. Entre tres, agarraban al "gorrino" y lo mataban a bocados. Descubrieron que la parte más rica del chancho era la que hoy conocemos como panceta. Aunque había una minoría que prefería la parte del jamón. Por supuesto, fueron ejecutados por hereje.

Los romanos fueron un pueblo que consumía panceta como alimento básico de su nutrición. Por ello, fueron capaces de hacerse con el control de media Europa. Sin embargo, hacia el siglo V de nuestra era, los cerdos escasearon excesivamente por su sobreexplotación. Este hecho supuso el fin del Imperio Romano de Occidente.

Las Cruzadas se realizaron por la panceta. El cristianismo fue solo una cortina de humo. Después de casi 600 años sin probar el milagroso alimento de la panceta, el papa [inserte nombre] decidió asaltar la ciudad de Jerusalén en busca de cerdos, ya que los judíos no los necesitaban.

Hoy en día se sigue consumiendo la panceta en casi todos los rincones de la galaxia, aunque los judíos no la consumen (ya que ellos tienen prohibido por religión el cerdo). Diversas fuentes -de origen dudoso- indican que Adolf Hitler desarrolló su odio hacia los judíos por su "pancetafobia".

La panceta, tocino, tocineta, beicon o beicon es un producto cárnico o con rodetas que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco. Está compuesta de la piel, tocino entreverado de carne. Suele elaborarse ahumado y consumirse salado, teniendo un gran valor energético. Es también conocido como bacón que es una voz inglesa usada en España. En Hispanoamérica, se usan las palabras tocineta y tocino en México, según el tipo. En Argentina, se usa panceta; aunque cabe destacar que este término en España se usa mucho menos, pues beicon se refiere a panceta ahumada mientras que panceta se refiere a su estado natural o crudo. Es bueno acotar que se le llama tocino cuando es graso y tocineta cuando es magro

### 2.2.3. DE QUE CORTE SALE LA PANCETA

La panceta proviene del área del vientre del cerdo o parte inferior, luego de que han sido extraídos el lomo y costillas. Este corte sin hueso puede ser servido fresco, lo que significa que no está curado ni ahumado.

La panceta fresca es succulenta y rica en sabor, y a menudo servida en pequeñas porciones. La panceta de cerdo está en su mejor punto y más tierna cuando es preparada mediante un método de cocción prolongado, como el fuego lento. La panceta de cerdo es además un elemento del menú muy popular entre chefs de restaurantes, quienes indudablemente aprecian su versatilidad, sabor y textura.

### 2.2.4. TIPOS DE CONSERVA DE LA PANCETA

El tocino con destino a la alimentación sufre una serie de procesos simples que aquí se resumen. La hoja de tocino está limitada por cuatro cortes que le dan forma rectangular: uno superior a lo largo del espinazo, otro inferior del pecho y el vientre, otro anterior que

sigue el borde de la paletilla y termina en la punta del esternón, y el último o posterior, que sigue el borde del jamón o pernil hasta alcanzar la barbilla.

Las hojas de tocino se dividen después en porciones que reciben el nombre de la región anatómica correspondiente: tocino de lomo o de espinazo, tocino ventresco o magroso, tocino de papada, etc., de diferente valor comercial o aprovechamiento industrial. Recortada la hoja entera o dividida en trozos (espinazo ventresco, etc.), se procede a su tratamiento para conservar y aumentar el sabor del producto. Todo tratamiento va precedido de una ligera desecación u oreo. Los tratamientos más habituales son:

**Salazón.** La salazón del tocino se hace en seco, utilizando tan solo sal gorda. En la matanza tradicional suele hacerse junto con la salazón de los jamones para la elaboración de jamón serrano.

Las fases que se siguen en la salazón del tocino son:

- Frotar con sal las dos caras de las hojas.
- Apilar las hojas en el saladero, bien cubiertas de sal y presionadas con pesos.
- Salazón durante 8-10 días, ya que el tocino se satura con muy poca sal.
- Conservación en locales oscuros, fresco y limpios, pues los mayores enemigos del tocino son la luz y los insectos.

**Adobo.** El adobo del tocino se realiza mediante el baño en adobo y posterior desecación. En la matanza tradicional suele hacerse junto con el adobo de piezas de carne.

Las fases que se siguen en el adobo del tocino son:

- Sumergir las piezas de tocino en el adobo (agua, sal, pimentón, orégano y otras especias según gusto).
- Mantener sumergido durante 8-10 días.
- Sacar del adobo y colgar para su secado y curado.
- Conservación al aire o en botes de cristal, más recientemente también se conserva al vacío. Siempre en locales oscuros, frescos y limpios.

**Ahumado.** Proceso realizado con el humo, para la cocción de un producto cualquiera.

**Fritura.** Proceso de sumergir el producto en diferentes tipos de aceites calentado a altas temperaturas.

### 2.2.5. VALOR NUTRICIONAL DE LA PANCETA DE CERDO

Por 100 gramos

Calorías	541
Grasas totales	42 g
Ácidos grasos saturados	14 g
Colesterol	110 mg
Sodio	1717 mg
Potasio	565 mg
Carbohidratos	1.4 g

### 2.2.6. SINGANI

El singani, como hemos dicho, es un destilado de uva originario de Bolivia. Se produce a partir de uva Moscatel de Alejandría y cuenta con una Denominación de Origen que limita las zonas donde puede producirse. El área principal es el departamento de Tarija, cuyos viñedos están a gran altura, entre 1800 y 2200 metros sobre el nivel del mar. Este es uno de los principales rasgos del singani, la altura a la que se cultiva la uva le da sus características organolépticas y hace que preserve mejor los aromas.

#### TIPOS DE SINGANI

Singani de altura

Es el producto obtenido por destilación simple o doble de vinos provenientes exclusivamente de la fermentación alcohólica de la uva Moscatel de Alejandría, producidos en una altura mínima de 1,600 msnm de acuerdo al decreto supremo 25569, elaborados, destilados, embotellados y/o añejados en barricas de roble francés en las zonas de denominación de origen.

Singani de Primera selección

Es la bebida alcohólica de vinos proveniente de la fermentación alcohólica, de una o varias variedades Vitis vinifera blancas de acuerdo a prácticas enológicas, producidos, destilados y embotellados en las zonas de denominación de origen.

Singani de segunda selección

Es la bebida alcohólica de vinos proveniente de la fermentación alcohólica de orujos no prensados, de una o varias variedades *Vitis vinífera*, producidos, destilados y embotellados en las zonas de denominación de origen.

#### 2.2.7. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

**Sabor.** Las papilas gustativas de la lengua son capaces de identificar cinco tipos de sabores: dulce, salado, amargo, ácido y umami. Cada una de las partes de la lengua reconoce mejor uno u otro sabor, aunque todas las papilas pueden percibir todos los sabores. También se puede hablar de sabores inmediatos, como la acidez del ácido cítrico, y de sabores lentos, como la acidez del ácido málico (presente en algunas frutas y verduras con sabor ácido, sobre todo cuando no están maduras, como uvas, manzanas o cerezas).

**Color.** Este parámetro es un indicador de las reacciones químicas que se producen en los alimentos tras someterlos a algún proceso térmico, como cuando la carne se oscurece al cocinarla. Muchas de las variaciones de color son normales y no afectan a la inocuidad. La carne puede pasar de un rojo brillante a un tono más oscuro en función de las condiciones externas, sobre todo si entra en contacto con aire y luz. En este caso, se da un cambio en la mioglobina, un pigmento que le aporta el color característico oscuro. Cuando esto pasa, no significa que esté deteriorada, sino que se ha producido una oxidación. Pero en ocasiones, el color puede ser una señal de deterioro.

**Textura.** Es una de las particularidades más diferenciadoras entre alimentos clave en las preferencias de los consumidores. Esta propiedad la evalúan los estudios reológicos, que se centran en el análisis de aspectos como la viscosidad, el grosor, la dureza o la rigidez. Algunos alimentos cambian de aspecto y textura durante el almacenamiento, de ahí que las medidas reológicas se usen para predecir la estabilidad de vida útil. En alimentos como el helado, se busca evitar que se formen cristales que, pese a no suponer un riesgo para los consumidores, sí pueden ser motivo de rechazo.

**Aroma.** Esta propiedad, considerada una de las más difíciles de definir y caracterizar, viene dada por distintas sustancias volátiles presentes en los alimentos, bien de manera natural o procedente de su procesado (a través de aditivos alimentarios, como los aromas artificiales). Se considera que los productos vegetales son más ricos en estos compuestos volátiles, que aparecen también como productos secundarios de reacciones enzimáticas como la reacción de Maillard o la caramelización de los azúcares.

### 2.3.MATERIAS PRIMAS

### 2.4.SALSAS

Según la Real Academia Española “salsa significa composición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida” (Real Academia Española, 2016). Los romanos fueron pioneros en la elaboración de salsas; Marcus Gavius Apicius aplicó técnicas aprendidas de la Edad Media en Europa. Como resultado se origina la palabra garum que fue una preparación a base de fondo de pescado combinado de puerros, cebolla, especias, hierbas, vino, miel y aceite de oliva. Durante esta época se experimentó la fermentación de vinos dulces con miel ensalzando así los sabores. Mientras que en Grecia sus salsas eran a base de aceite, queso, vinagre. Acompañados de especias como comino, cilantro, perejil, laurel, manzanilla.

En la Edad Media se descubre el almidón como ingrediente para espesar salsas y la integración de frutos cítricos, almendras, pistachos, jengibre, canela entre otros, siguiendo reglas griegas en la cocina. Es importante mencionar que en la edad media la combinación de salsa con el plato no era de gran exigencia, al contrario del siglo XVII cuando se comienza a experimentar sabores, texturas y colores (Peterson J., 2008).

Durante el siglo XVI se dio apertura a la agricultura con influencias de la cocina italiana y francesa, con ingredientes como azúcar, vinagre, miel, frutas y jaleas. A lo largo del siglo XVII se instauró el uso moderado de especias con el fin de dar realce al sabor de los platos, adicionando jengibre, pimienta y azafrán. Mientras que en el siglo XVIII se añaden más tipos de salsas haciendo uso de técnicas de cocina como desglasar, clarificar y espesar con roux. Al mismo tiempo se incluye ingredientes como naranjas, huevos, ajo y hierbas.

En el siglo XX chefs franceses comenzaron a desarrollar mejor la preparación de salsas, nombrando, así como las salsas madre, compuesta por: española, bechamel, holandesa, velouté y tomate. Con esta clasificación se han hecho varias derivadas como salsas derivada, ya que viene a partir de las madres. Las salsas madre son tomadas como base en donde se puede complementar con alguna especia o condimento para distinguir y mejorar su sabor. Igualmente, August Escoffier resalta la elaboración de salsas con la implementación de nuevos ingredientes y elaboración de platos más laboriosos en un restaurante en Londres. Se creó y clasificó a las salsas frías que se derivan de vinagretas o mayonesa. Por último, chefs franceses reconocidos crearon una nueva línea de salsas eliminando en ellas el almidón, obteniendo como resultado salsas con una textura más

ligera, así también se reemplazó la harina por mantequilla, cocciones más largas y baja temperaturas en su elaboración (Gayle, 2009).

Tipo que se utiliza la panceta de cerdo con salsa de singani.

Se utiliza una salsa a base de reducción.

#### 2.4.1. APORTE DE LAS SALSAS Y CONDIMENTOS EN LA GASTRONOMÍA

Las salsas, condimentos y su influencia en el mundo de la gastronomía. Su creación tiene lugar en un contexto de conjunto de valores y sabores estéticos. Dando cabida a la creatividad y originalidad en la creación de platos tradicionales. En el siglo XIX en Francia se da realce a la combinación de sabores innovando la presentación y nueva yuxtaposición de texturas. A pesar de que la innovación tuvo barreras y límites el objetivo principal de salsas y condimentos es intensificar el sabor de la comida a la que acompañan (Peterson, J., 2008).

Los ingredientes juegan un papel importante en la elaboración de salsas entre los más importantes están: caldos o fondos que son extractos líquidos que aportan sabor y nutrientes a las salsas, se utiliza como un elemento de textura a las reducciones, mismas que son el resultado de caldo reducido aportando color y sabor más intenso (Peterson J., 2008).

Finalmente, la elaboración de salsas ha hecho que, platos tradicionales tanto de sal como de dulce resalten sus sabores.

Lo que se busca en los platos con salsas es implementar y dar originalidad en color y sabor otorgando un valor agregado al plato.

Según Michael Roux, si se trata de un plato con mariscos, pescados, debe resaltar el sabor salado, suave y fresco del mar, por otro lado, si es unos culis de fruta su sabor puede ser dulce, salado o ácido con colores vivos y llamativos (Roux, 2006).

#### Tipo de Salsas

- Salsa Holandesa. – única salsa madre engrosada y delicada
- Salsa Bechamel. - La salsa bechamel es una de las más deliciosas salsas que podemos utilizar en la cocina. Nuestras exquisitas croquetas, los canelones, la

lasaña o las espinacas a la crema cuentan con esta salsa como uno de sus ingredientes básicos.

- Salsa Velouté. – resulta tomar el sabor de caldos, se sirve sobre el pescado
- Salsa de barbacoa. - con un equilibrio dulce-salado-picante ideal para acompañar todo tipo de carnes a la parrilla o al horno.
- Salsa de tomate. – salsa clásica, combinada cebolla, ajo y tomates frescos con la adición de varias hierbas y especias.

#### 2.4.2. SALSA TERIYAKI

Teriyaki es un método de cocinar carnes que se inventó en Japón, los alimentos son asados en un horno, pero previamente son marinados en una mezcla de salsas y líquidos autóctonos de este país asiático. Según su etimología el término proviene de la combinación de dos palabras, “Teri” que significa “brillo” es decir, el color, sabor, aroma o textura que le pueda otorgar el líquido en el que se marina el pedazo de carne de res, pollo o pescado, y Yaki que quiere decir asado.

#### 2.4.3. CARACTERISTICAS DE LA SALSA TERIYAKI

La salsa utilizada para teriyaki es generalmente dulce, aunque también puede ser picante. El jugo de piña a veces se usa, ya que no solo proporciona dulzor sino también enzimas de bromelina que ayudan a ablandar la carne.

Asar la carne primero y luego verter la salsa o usar salsa dulce como adobo son otros métodos no tradicionales de cocinar con teriyaki. La salsa teriyaki a veces se pone en alitas de pollo o se usa como salsa para mojar.

¿Cómo me inspiro a realizar la salsa teriyaki en el proyecto?

Me inspiro hacer la salsa teriyaki por ser una salsa que se realiza sencillamente y con productos alimenticios para poder emprender con nuevos sabores en la cocina.

## **CAPITULO III**

### **PROPUESTA DE INNOVACION O SOLUCION**

#### **3.1. PROPUESTAS DE INNOVACIÓN O SOLUCION DEL PROBLEMA**

El proyecto tiene como propuesta de innovación la elaboración del plato “Panceta de cerdo al horno con salsa de singani”, el cual es una nueva manera de cocinar la panceta con un acompañamiento diferente que ofrece un agradable sabor a la degustación, la preparación se la hizo con el mayor cuidado al agregar los diferentes condimentos y el acompañamiento se lo hace con un producto agradable como es el camote, todo ello mezclado da un sabor nuevo con una textura brillante, para la elaboración de dicho plato se utilizó las técnicas de: cocción, horneado, procesado, mezclado que en cuanto a la presentación resulto agradable a la vista y a la degustación fue agradable por el sabor que presenta.

En Sacaba no se tiene el conocimiento acerca de la producción de este plato el cual constituye una manera diferente de preparar la panceta de cerdo con un ingrediente extra como lo es la salsa de singani, ya que utilizando esta combinación puede tener una buena aceptación.

No se ha podido apreciar todavía la producción de esta combinación, si hay preparaciones tradicionales como el chicharrón, fricase, escabeche, enrollado, lechón al horno, costillitas de cerdo y otros, por lo que nos parece que el realizar este plato tendrá mucha aceptación y sobre todo ofrecerá variedad y un sabor diferente para los consumidores.

#### **3.2. INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS**

##### **3.2.1. INSTRUMENTOS (EQUIPOS, MATERIALES, INSUMOS)**

Cocina: donde se hará el preparado de la panceta de cerdo con salsa de singani.

##### **3.2.2. MATERIALES**

**BALANZA:** Donde se pesará todos los ingredientes como ser: la panceta de cerdo, el cual es un producto extraído del vientre del cerdo, también se pesará el camote.

**BOLES:** tres unidades se van a colocar los insumos que ya estén pesados para realizar la elaboración, uno será para la panceta, los otros para el lavado del camote y los otros ingredientes que serán mezclados en el otro bol.

OLLA: 2 unidades se tienen que hacer cocer el camote y la panceta de cerdo luego de su frito en el sartén.

SARTEN TEFLONADO: 2 unidades se tienen que hacer cocer la panceta de cerdo hasta que haya dorado, se flambeara el singani, en el otro sartén se procederá a sofreír los camotes que acompañara la panceta de cerdo con salsa de singani.

### 3.2.3. INSUMOS

PANCETA DE CERDO. Parte del cerdo que resulta agradable a la cocción ya que al soltar su grasa combina y da a la carne un agradable sabor.

NARANJA. Fruto del naranjo, comestible, de forma redonda, cáscara gruesa y rugosa y pulpa dividida en gajos, agridulce y muy jugosa.

SALSA SOYA. Es un condimento líquido elaborado a base de soya o soja desgrasada o frijoles negros, trigo o salvado, agregando agua y sal. El color es marrón rojizo o marrón oscuro, tiene un aroma de salsa único y sabor delicioso, lo que ayuda a promover apetito.

SINGANI. El Singani es una bebida alcohólica boliviana, de la familia del aguardiente de uvas. Se elabora a partir de la destilación de vino de la uva moscatel de Alejandría, siendo el principal ingrediente en muchos cócteles tradicionales bolivianos y que poco a poco está ganando aceptación en la cocina por su agradable sabor.

UVAS PASAS. Las **uvas pasas** al igual que otras frutas desecadas o deshidratadas, poseen un reducido contenido acuoso

AGUA. El agua es la sustancia líquida, transparente, inodora, incolora e insípida, fundamental en todos los aspectos de la vida del ser humano.

PIMENTON. Es un condimento

ZANAHORIA. Es rica en betacaroteno fuerte en vitamina A que le da el color naranja característico a su raíz, rica en vitamina E y algunas vitaminas de complejo B.

ZUQUINI. Calabazas pequeñas en formas cilíndricas, carne blanca y corteza verde, se come crudo en la ensalada y cocido en platos de verduras.

#### 3.2.4. TECNICAS

**DESGLASAR.** Es el proceso por el que añadimos un poco de líquido, que puede ser vino, coñac, cava o caldo entre otros, a la cazuela en la que hemos sellado o asado una carne, un pescado, unas verduras..., así se recogen todos los jugos y su esencia, el desglasado se realiza sin retirar el recipiente del fuego, se añade el líquido escogido que sea adecuado a los jugos del guiso elaborado y se lleva a ebullición a la vez que se mueve con una cuchara de madera (u otro utensilio práctico) despegando el caramelo adherido en el recipiente. Después se debe dejar reducir y también se puede espesar añadiendo harina de maíz diluida en un poco de agua fría o una roux.

**HORNEADO:** El horneado es un método de cocción que consiste en cocer un alimento sometiéndolo a la acción indirecta del calor en un ambiente seco, la temperatura empleada dependiendo del tamaño de la pieza.

**MEZCLAR:** Unir 2 o más productos que se forma una mezcla homogénea.

**COCCION:** Trasformar por la cocción del calor el gusto y propiedades de un género.

**AROMATIZAR:** Introducir una sustancia aromática en un preparado para aportarle sabor y olor.

**REDUCCION.** Es el resultado de cocer un líquido hasta que reduce su contenido de agua, quedando con la consistencia de una salsa. Lo habrás visto muchas veces en forma de pequeñas adiciones de salsas con colores oscuros, de apariencia densa, con una gran cantidad de sabor concentrado. Es precisamente eso lo que se busca, «empaquetar» una serie de ingredientes y sabores en una salsa intensa para la que necesitemos sólo pequeñas cantidades. El líquido reducido puede ser cualquiera, siempre que contenga aquellos aromas y sabores que queramos conferir, normalmente caldos, vinos o desglasados de la sartén en la que se han cocinado otros alimentos. Sólo hay que variar un poco los ingredientes para crear decenas de reducciones diferentes.

### 3.3.PRESUPUESTO

#### Presupuesto propio para el platillo

Materia prima	Unidad	Cantidad	Costo Prevendedor	Costo Total
Carne de cerdo	Gr	170	500=11.5 bs	4 bs
Canela	Gr	5	40 1.5	0.1
Jugo de naranja	MI	140	200 2 bs	0.14
Ajino sillao	Gr	30	500 10 bs	1.5
Azúcar	Gr	25	500 3.5 bs	0.60
Agua	MI	200	500 3 bs	0.50
Pimienta dulce	Gr	5	40 1.5 bs	0.1
			Total	6.4

#### Presupuesto propio la salsa del platillo

Materia Prima	Unidad	Cantidad	Costo Prevendedor	Costo Total
Cebolla	uni	1	1 0.5	0.5
Jengibre	Gr	3	5 1 bs	0.20
Ajo	Gr	2	10 1 bs	0.20
Canela en rama	Gr	1	10 1 bs	0.10
Anís	Gr	1	10 1 bs	0.1
Clavo de olor	Gr	1	10 1 bs	0.1
Singani	MI	100	750 40 bs	5.4
Ajino sillao	MI	40	500 10	0.8
Azúcar morena	Gr	50	100 2 bs	0.5
Pasas uva	Gr	10	10 1 bs	1
			Total	8.9 bs

### 3.4.PROCESO Y PROCEDIMIENTO

1. Lavar y pelar todos los ingredientes que se necesitan:

- Limpiar la pieza del cerdo
- Pelar la cebolla y el ajo
- Pelar el jengibre
- Moler la pimienta dulce.

2. Realizar el respectivo mise en place.

- Picar la cebolla en brunoise.
- Picar el ajo y el jengibre en brunoise.
- Hacer cortes superficiales a la carne de cerdo

3. Preparación:

Preparación de la panceta:

- En un bol mezclar agua refinada con poco de azúcar y sal incorporar la panceta al marinado por una hora para tener un sabor notas dulces y salado.
- En una licuadora añadir el jugo de naranja, salsa soya, canela, licuar hasta conseguir una mezcla homogéneo verter en un bol añadir la carne por tres horas en el adobo.
- En una placa colocar la pieza de la panceta de cerdo al horno a una temperatura de 180 C por 60 minutos.
- Tapar la placa con papel estañado o papel aluminio para que se pueda cocinar más homogénea y conservar los jugos de la panceta.

#### 4.Preparación de la salsa de singani

- Sofreír la cebolla, el ajo, el jengibre.
- Incorporar el singani y flambear para evaporar el alcohol
- Incorporar el ajino sillao y dejar en reducción
- Realizar un caramelo de azúcar
- Incorporamos la reducción.
- Añadir las uvas pasas para que aporten su sabor y aroma.
- Rectificar sabores.

5. Incorporar a la salsa la pieza de panceta de cerdo.

Dejar que la panceta de cerdo absorba sabor, aroma y humedad de la salsa por un lapso de 5 min.

6. Como recomendación para la panceta de cerdo para acompañar con un pure de camotes y con una ensalada al vapor.

## CAPITULO IV

### 4.1.RESULTADOS ESPERADOS

En la elaboración de la panceta de cerdo con salsa de singani se hicieron las siguientes pruebas:

Ejecución de pruebas:

Primera prueba: (11-03-2020) se elaboró la panceta de cerdo con 1 kg de panceta, 3 kg de camote, 700 ml de singani, 20 gr de condimentos, azúcar morena 250 gr, 20 gr de hierbas aromáticas y ensalada simple.

El preparado de la panceta de cerdo con singani tuvo como primer paso el corte de la panceta, la cual luego de ser aderezada con los condimentos y hierbas aromáticas fue llevada a cocción en sartén teflonado, el cual en un principio en fuego lento no tuvo el efecto esperado el cual era que se dore al comienzo, por ello no tuvo el resultado esperado.

También procedimos a colocar nuestro camote a cocción en una olla la cual luego de revisarlos se notó que algunos estaban bien cocidos y otros estaban medio cocidos, entonces es necesario buscar productos frescos ya que ellos cocinan muy bien y parejos.

Al mezclar la panceta con el singani no fue muy bueno, eso hizo que no se apreciara los sabores que pensé que iba a tener el producto final. Pero se falló en la cocción de la panceta de cerdo ya que no se realizó un sellado previo y eso hizo que parezca una carne hervida, no muy llamativa visualmente.

Segunda prueba: (20-08-2020) en fecha se realizó la panceta de cerdo, realizando el sellado previo y así obteniendo un producto más agradable y con un resultado visual llamativo.

Resultados:

A pesar que no tuvo los resultados esperados, es que decidimos seguir con la preparación en otra oportunidad hasta conseguir buenos resultados.

Segunda prueba: Para esta ocasión escogimos panceta fresca, la cual luego de realizar el lavado procedimos a mezclar con los ingredientes: condimentos, salsa soya para luego llevar al sartén reflatado el cual cocinamos a fuego fuerte, conseguimos que se dore la panceta y así largue sus grasas para que se mezclen con la carne y se tenga un buen sabor al mezclarse también con los ingredientes, luego al llevarse a la olla para que siga

cociendo se apreció que el olor que expedía era agradable. Luego se lo puso nuevamente en el sartén para adicionarle el singani que luego flambeamos y se evapora el alcohol y se queda el aroma y sabor del singani.

Resultados: En esta ocasión no medimos muy bien el tiempo y la cocción de la panceta fue demasiado porque se apreciaba muy cocido esto hizo que al momento de servir se desparramara y se viera no agradable el emplatado.

Tercera prueba: En esta ocasión y con la experiencia que tuvimos en las anteriores preparaciones tuvimos el cuidado de escoger un producto fresco, además de tener todos los insumos al alcance de la mano y así no perder la oportunidad de verificar que este todo bien cocido y condimentado. Esta vez en la cocción y sellado de la panceta de cerdo tuvimos el cuidado de que no se cociera demasiado y que se dore emparejada mente luego al mezclar los demás ingredientes, pudimos apreciar que la grasita que soltaba la panceta se mezclaba muy bien con los condimentos aderezados anteriormente lo que permitía disfrutar de un agradable olor que salía del cocido.

Luego al llevar al sartén se agregó el singani el cual luego fue flambeado dejando que se evaporara el alcohol y luego se apreció que quedaba un rico aroma con sabor a singani.

Resultados: Esta vez luego de haber realizado dos pruebas que nos permitieron que tengamos éxito en la preparación de este plato pude ver que se deben buscar productos frescos ya que estos no presentan olores desagradables. También el experimentar con nuevos sabores fue de agradable resultado.

Lo que nos permitió obtener un producto agradable con unas características organolépticas muy agradables.

Métodos: Reducción es el resultado de cocer un líquido hasta que reduce su contenido de agua, quedando con la consistencia de una salsa. Lo habrás visto muchas veces en forma de pequeñas adiciones de salsas con colores oscuros, de apariencia densa, con una gran cantidad de sabor concentrado.

Técnica: Desglasar es el proceso por el que añadimos un poco de líquido, que puede ser vino, coñac, cava o caldo entre otros, a la cazuela en la que hemos sellado o asado una carne, un pescado, unas verduras..., así se recogen todos los jugos y su esencia.

Cuarta prueba (13-01-2021): Se elabora la panceta de cerdo al horno con la salsa de singani donde también es acompañado un pure de camote con una ensalada al vapor el

preparado de la panceta de cerdo es con un primer marinado de agua sal y azúcar dejando una hora en reposo el segundo marinado que es con jugo de naranja canela molida dejamos en reposo durante una noche cuanto más tiempo reposado más tiene el sabor llevamos al horno junto con el marinado durante una hora

Realizamos la salsa de singani picamos la cebolla el ajo el jengibre sofreír incorporar el singani y fablear.

Incorporar la salsa soya las pasas uva donde le da el sabor al singani.

## **CAPITULO V.**

### **CONCLUSIONES**

#### **Conclusión 1:**

Se logro identificar los métodos y técnicas que se utilizan en la elaboración de la panceta de cerdo al horno con salsa de singani.

**Métodos:** concentración

**Técnica:** horneado es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno consiste en someter a un alimento a la cocción del calor bajo un tiempo determinado por ser de ningún elemento líquido.

Reducción: se denomina concentración o espesamiento de una sustancia líquida generalmente un caldo o una salsa de evaporación o ebullición.

Desglasar: disolver con la ayuda de un líquido los jugos contenidos en un recipiente que ha servido de un dorado, un salteado o una cocción al horno, a fin de obtener un jugo o una salsa bajo el efecto del calor.

**Conclusión 2:** Se define las propiedades organolépticas del platillo de la panceta de cerdo con salsa de singani


Color: La pieza carne es de un color llamativo, brillante y un tono oscuro.




Aroma: el aroma agradable y apetitoso. (a uva.)

Sabor: Tiene un sabor agradable como ser el dulce/salado, lo cual es sublime al paladar proporcionando una sensación apetitosa.

Textura: carnosas y jugosas.

**Conclusión 3:** Como conclusión de la elaboración de panceta de cerdo se realiza la ficha técnica explicando proceso y procedimiento del producto así mismo sobre el costo de la materia prima, se llega a evidenciar que si efectivamente la elaboración es económica.

FICHA TECNICA			
ESTUDIANTE: SILVIA MIRANDA QUISPE			
NOMBRE DE LA RECETA: PANCETA DE CERDO CON SALSA DE SINGANI			<b>METODOS Y TECNICAS DE BASE:</b>
<b>EXPLICACION COMERCIAL:</b> Se trata de la elaboración de un platillo de la panceta de cerdo con salsa de singani Obteniendo de parte del vientre del cerdo.			Método de concentración Técnica: horneado, flambear, desglasar
INGREDIENTES:	GRAMAJE:	PROCEDIMIENTO:	PREPARACION
Carne de cerdo	170 gr	Paso 1. Encender el horno y realizar el misan place de todo el ingrediente cuidando la inocuidad en el proceso de la elaboración de la pancarta de cerdo Paso 2. En un bol mezclar agua, con poco de azúcar y sal, mezclar bien el marinado para incorporar la carne Paso 3. En una licuadora añadir el jugo de naranja, ajino sillao, canela, licuar hasta conseguir una mezcla homogéneo verter en un bol añadir la carne por 3horas en el adobo Paso 4. en una placa colocar la pieza de la panceta de	Paso 6. Sofritar la cebolla, el ajo, y el jengibre Paso 7. incorporar el singani y flambear para evaporar el alcohol Paso 8. Incorpora el ajino sillao y dejar en reducción Paso 9. Realizar un caramelizado de azúcar morena Paso 10. incorporar la reducción añadir las uvas pasas para que aporte su sabor y aroma Paso 11. Rectificar sabores
canela	5 gr		
jugo de naranja	140 ml		
Ajino sillao	30 gr		
Azúcar	25 gr		
Agua	200 ml		
Pimienta Dulce	5 gr		
Cebolla	1uni		
jengibre	3gr		
Ajo	2gr		
Canela molida	1gr		
Anís	1gr		
Clavo de olor	1gr		

Singani	100ml	cerdo al horno a una temperatura de 180Cpor 60min.  Paso 5. Tapar la placa con papel aluminio para que se pueda cocinar más homogénea i conservar los jugos de la panceta	<table border="1"> <tr> <td>PRESENTACION</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>	PRESENTACION	
PRESENTACION					
					
Ajino sillao	40ml				
Azúcar morena	50gr				
Pasas uva	10g				

La panceta de cerdo con salsa de singani de color marrón oscuro con cortes superficiales con una textura carnosa y suave, con un valor rico en calorías, cocido en horno semi industrial

Incorporar la panceta de cerdo a la salsa de singani para conservar el sabor y aroma

(el singani está elaborado a base de uvas blancas de Alejandría



5. MÉTODOS, TÉCNICAS, ETC. DE ELABORACIÓN	MATERIA PRIMA	UNID. MED.	CANTIDAD	COSTO PROVEEDOR	COSTO TOTAL MATERIA PRIMA
Método de concentración  Técnica: horneado, flambear, desglasar	Cané de cerdo	gr	170	500 = 11.5 bs	4bs
	Canela	gr	5	40 = 1.5 bs	0.1bs
	Jugo de naranja	ml	140	200 = 2 bs	0.14bs
	Ajino sillao	gr	30	500 = 10 bs	1.5bs
	Azúcar	gr	25	500 = 3.5 bs	0.60bs
	Agua	ml	200	500 = 3 bs	0.50bs
	Pimienta Dulce	gr	5	40 = 1.5 bs	0.1bs
	COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				6.4 bs

MÉTODOS, TÉCNICAS, ETC. DE ELABORACIÓN	MATERIA PRIMA	UNID. MED.	CANTIDAD	COSTO PROVEEDOR	COSTO TOTAL MATERIA PRIMA
Método de concentración  Técnica: horneado, flambear, desglasar	cebolla	gr	5	5 = 0.5 bs	0.5bs
	Jengibre	gr	3	5 = 1bs	0.20bs
	Ajo	ml	2	10 = 1 bs	0.20bs
	Canela en Rama	gr	1	10 = 1bs	0.10bs
	Anís	gr	1	10 = 1 bs	0.1bs
	Clavo de olor	gr	1	10 = 1 bs	0.1bs
	singani	ml	100	750= 40 bs	5.4 bs
	Ajino sillao	gr	40	500= 10 bs	0.8 bs
	Azúcar morena	gr	50	100= 2 bs	0.5 bs
	Pasas uva	gr	10	10= 1 bs	1 bs
	COSTO MATERIA PRIMA TOTAL				8.9 bs

## 6. RECOMENDACIONES

- Es necesario el comprar productos frescos para la elaboración de este plato.
- Se debe tener el mínimo cuidado en sellar las carnes para que mantengan su sabor.
- También se debe buscar buenos cortes de la panceta de cerdo.
- Es necesario que los camotes sean frescos para que al momento de la cocción no salgan disparejos.
- Se debe tener mucho cuidado al flambear el singani y pueda dejar un agradable sabor en la panceta de cerdo.
- Hay que considerar que el producto puede ser mezclado con diferentes ingredientes de acuerdo al gusto del consumidor y esta opción de salsa de singani nos parece una idea diferente para ser consumido y apreciado por sus cualidades y sabores que ofrece.
- Se recomienda que en un futuro se pueda ofrecer este plato a la población de Sacaba la cual podría tener una opción nueva de consumo de la panceta de cerdo con salsa de singani por ser agradable al paladar.
- Recomendamos consumir este nuevo plato ya que la panceta de cerdo con salsa de singani es muy exquisita para el gusto de las personas.

## 7. FUENTE DE INFORMACION Y BIBLIOGRAFIA

Peterson J. (2008). Sauces clásica and conterpar sauce making. New Jersey. John Wiley % Son, Inc.

Real Academia Española (2016). Real Academia Española. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=X5dw8lj>

Roux M. (2006) Salsas dulces y saladas, clásicas y modernas. Singapur. Elfos SL.

Talavera, J., y Pérez, M. (2002). Técnicas Culinarias. Madrid, España: Thomson editor.

Talavera, J., y Pérez, M. (2004). Técnicas Culinarias. Madrid, España: Thomson editor

Vales Sert, A. (1893). Crianza y Aprovechamiento del Cerdo. Salchichería.

[www.ehowenespanol.com](http://www.ehowenespanol.com)

[gerencia.over-blog.com](http://gerencia.over-blog.com)

[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

[www.gastronomiavasca.net](http://www.gastronomiavasca.net)

[megustalapanceta.blogspot.com](http://megustalapanceta.blogspot.com)

[www.cocinavital.mx](http://www.cocinavital.mx)

[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

[etimologias.dechile.net](http://etimologias.dechile.net)

[www.aacporcinos.com.ar](http://www.aacporcinos.com.ar)

[www.animalgourmet.com](http://www.animalgourmet.com)

[es.slideshare.net](http://es.slideshare.net)

[www.cursosgastronomia.com.mx](http://www.cursosgastronomia.com.mx)

[www.elsevier.es](http://www.elsevier.es)

[gastronomiaycia.republica.com](http://gastronomiaycia.republica.com)

[diariodegastronomia.com](http://diariodegastronomia.com)

## 8. ANEXOS

FIGURA 1



QUITAR EL CUERO Y LAS GRASAS QUE CUBRE LA PANCETA

FIGURA 2



FIGURA 3



REALIZAR CORTES SUPERFICIALES

FIGURA 4



MARINAR LA PANCETA DURANTE UNA HORA CON AGUA, AZUCAR Y SAL.

FIGURA 5



FIGURA 6



FIGURA 7



FIGURA 8



PREPARAR EL MARINADO DE LA PANCETA DE CERDO DURANTE UNA NOCHE

FIGURA 9



LICUAR LOS INGREDIENTES DEL MARINADO QUE TENGAN UNA CONSISTENCIA HOMOGENEA

FIGURA 10



INCORPORAMOS HACIA LA PANCETA EL MARINADO

FIGURA 11



DEJAMOS REPOSAR DURANTE UNA NOCHE.

FIGURA 13



LLEVAMOS AL HORNO DURANTE 1 HORA.

FIGURA 14



CUBRIMOS LA BUDINERA CON PAPEL ALUMINIO.

FIGURA 15



DESTAPAMOS LA PANCETA DE CERDO PARA QUE TOME LA CROCANCIA.

FIGURA 16



PREPARAR LOS INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SINGANI

FIGURA 17



FIGURA 18



FIGURA 19



PICAR LA CEBOLLA, EL AJO Y EL JENGIBRE EN BRUNOISE.

FIGURA 20



SOFRITAR LA CEBOLLA

FIGURA 21



BERTIR EL SINGANI

FIGURA 22



FLAMBEAR EL SINGANI HASTA QUE SE EVAPORE EL ALCOHOL.

FIGURA 23



INCOPORAMOS LA CANELA, CLAVO DE OLOR Y ANIS

FIGURA 24



POR ULTIMO SE INCORPORA LA SALSA SOYA.

FIGURA 25

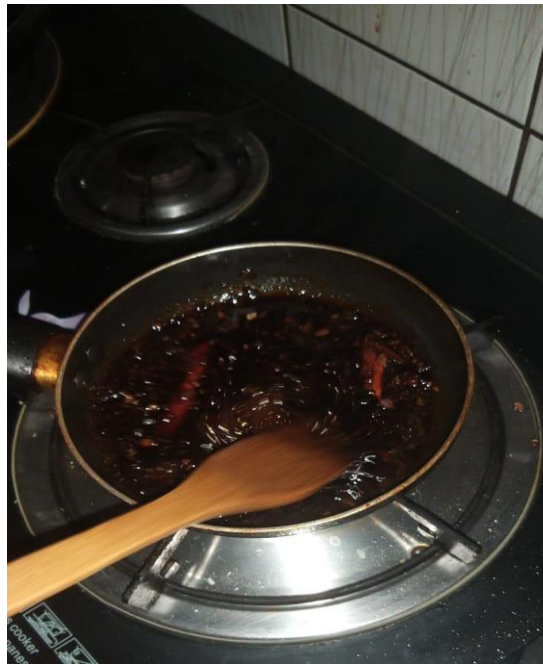


FIGURA 26



CAMELIZAR EL AZUCAR MORENA

FIGURA 27



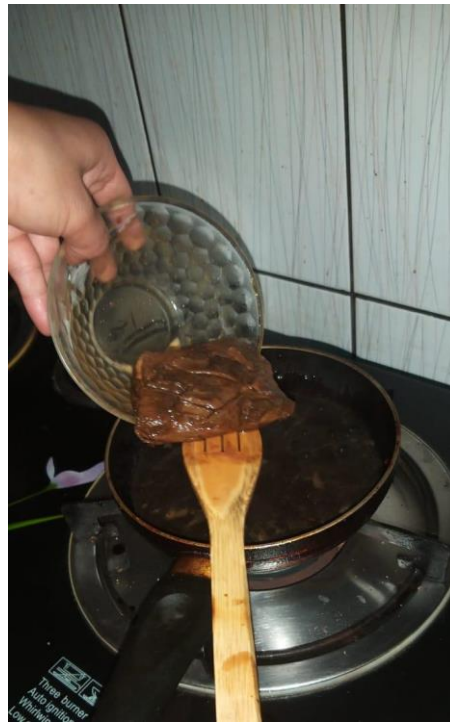
DEJAMOS EN REDUCCION

FIGURA 28



INCORPORAMOS LAS UVAS PASAS.

FIGURA 29



INCOPORAR LA PANCETA A LA SALSА PARA CONSERVAR EL AROMA Y SABOR DE LA SALSА

FIGURA 30

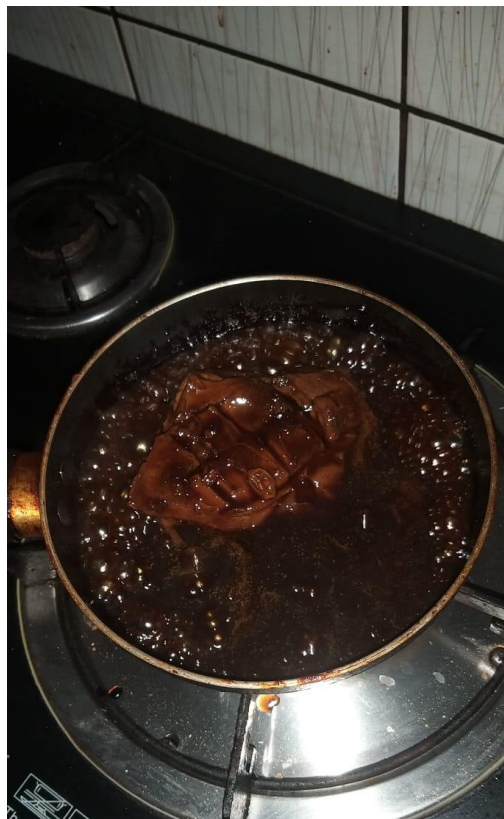


FIGURA 31



FIGURA 32



FIGURA 33

