

**INSTITUTO TECNOLOGICO  
"MARIA CRISTINA"  
COCHABAMBA\_BOLIVIA**



**PROYECTO DE GRADO**

**TORTA DE CEDRON**

**POSTULANTE. JULIO CESAR MARTINEZ REVOLLO**

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

**TUTOR: CHEF. JHOVANA APODACA**

**COCHABAMBA\_2020**

***Dedicatoria***

Dedico este proyecto a Jehová Dios por todo su apoyo.

A mi mama que confía en mí.

A la institución por el crecimiento académico que me brindo.

**Agradecimiento:**

Agradezco a Jehová Dios por mi crecimiento espiritual y el ayudarme el día día.

A mi familia por la paciencia, comprensión y apoyo en esta etapa de mi camino.

A mi tutor por el apoyo académico que me brindo.

Dedicatoria .....	1
Agradecimiento .....	2

## **INDICE GENERAL**

<b>Introducción.....</b>	<b>3</b>
<b>CAPITULO I</b>	
<b>1.1. Tema .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2. Diagnóstico y Justificación .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.1. Diagnostico.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2. Justificación.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2.1. Justificación técnica: .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2.2. Justificación social.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2.3. Justificación económica.....</b>	<b>5</b>
<b>1.3. Planteamiento y formulación del problema técnico/tecnológico.....</b>	<b>5</b>
<b>1.4. Objetivos .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4.1. Objetivo general .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4.2. Objetivo específico.....</b>	<b>6</b>
<b>1.5. Enfoque metodológico.....</b>	<b>7</b>
<b>1.5.1. Cualitativo.....</b>	<b>7</b>

## **CAPITULO II**

### **Marco teórico**

<b>2.1 proyectos similares.....</b>	<b>8</b>
<b>2.2 origen de la torta.....</b>	<b>9</b>
<b>2.3 ¿qué es una torta?.....</b>	<b>9</b>
<b>2.4. Repostería.....</b>	<b>10</b>
<b>2.5. Pastelería.....</b>	<b>10</b>
<b>2.6. Chef pastelero.....</b>	<b>10</b>
<b>2.7. Torta de cedrón.....</b>	<b>11</b>
<b>2.8. Uso gastronómico.....</b>	<b>11</b>
<b>2.9. Beneficios de la torta de cedrón.....</b>	<b>11</b>
<b>2.10. Propiedades del cedrón.....</b>	<b>11</b>
<b>3- Capitulo III propuesta de innovación o solución del problema.....</b>	<b>12</b>
<b>3.1. Propuesta de innovación técnica/tecnológica.....</b>	<b>12</b>
<b>3.2. Instrumentos y técnicas de investigación.....</b>	<b>13</b>
<b>3.2.1. Instrumentos (equipos, materiales e insumos) .....</b>	<b>14</b>
<b>3.2.2. Técnicas .....</b>	<b>15</b>
<b>3.2.3 Presupuesto .....</b>	<b>16</b>
<b>3.2.4 Proceso/procedimiento .....</b>	<b>17</b>
<b>4. Capitulo IV resultados esperados .....</b>	<b>18</b>

<b>5. Conclusiones .....</b>	<b>19</b>
<b>6. Recomendaciones .....</b>	<b>19</b>
<b>7. Fuentes de información/bibliografía .....</b>	<b>20</b>
<b>8. Anexos..... .</b>	<b>21</b>

## INDICE DE TABLAS

1-Tabla de costo.....	1
2-Tabla de costo 2.....	1

## INDICE DE FIGURAS

	<b>pag</b>
FIG 1 Planta del cedrón.....	1
FIG 2 materiales.....	1
FIG 3 ingredientes.....	2
FIG 4 procedimiento.....	2
FIG 5 masa para galletas.....	2
FIG 6 galletas par5a procesar.....	3
FIG 7 biscocho .....	3
FIG 8 decoración con crema.....	4
FIG 9 decoración con fondant.....	4

### ***1-Introducción:***

El presente proyecto que se dará a conocer, se elaborara en el municipio de Quillacollo gestión 2020, cuyo producto es la torta de cedrón.

En cuanto a la producción del cedrón suele ser en los valles como en Cochabamba, Santa Cruz, etc. Produce todo el año `pero donde más se resalta son los meses de enero, febrero y septiembre.

La elaboración de la torta de cedrón, está destinada para el consumo de la población en general de la provincia de Quillacollo gestión 2020.

Se eligió al ingrediente principal (el cedrón) por ser económica y accesible, su crecimiento suele ser en casas y/o terrenos por el cual esta planta se lo encuentra en cualquier lugar del departamento de Cochabamba.

Hay variedades de tortas donde tienen sabores únicos, pero a diferencia de ellos, la torta de cedrón se caracteriza por el decorado, sabor, olor y aroma. En cuanto al paladar será agradable y de una textura suave y esponjosa.

Se tomara en cuenta los métodos y las técnicas de cocción con el fin de tener buenos resultados.

## **1. CAPITULO 1**

### **1.1.Tema:**

Desde tiempos atrás la torta se considera como uno de los postres más deliciosos y preferidos del mundo.

Su popularidad llego a distintas regiones y rápidamente se fueron creando nuevas formas de preparación, usando métodos y técnicas de cocción.

La torta se caracteriza por ser una masa liviana y aireada de textura esponjosa, en cuanto al decorado se realizan con diferentes tipos de cremas.

La gran demanda del consumo de la torta llego a ejercer una idea, el cual consiste en, añadir la planta de cedrón a la masa, innovando así la textura de la masa con la fragancia del cedrón, el cual se caracteriza por su aroma y olor.

Las técnicas y métodos de cocción juegan un papel importante en la innovación de la torta de cedrón, el procedimiento partirá de un triturado de galletas sustituyendo a la harina, obteniendo así la torta de cedrón.

Su distribución será dentro del municipio de Quillacollo gestión 2020.

## **1.2-Diagnóstico y justificación:**

### **1.2.1. Diagnóstico:**

A través de la observación en el municipio de Quillacollo, se pudo notar la falta de utilización del cedrón. Por ende cuando tiende a crecer en cantidades extremas son desechadas. Por tanto para incrementar y valorizar el cedrón, se realizara el producto.

### **1.2.2. Justificación:**

Actualmente la cantidad de reposterías en el comercio tiene diferentes niveles de desarrollo unas caen otras crecen. Con el fin de encontrarse entre las más desarrolladas con un buen reconocimiento se desarrolla el producto innovador (torta de cedrón) aplicando métodos y técnicas de cocción para estimular la fragancia del cedrón y sus propiedades como el sabor y olor, cuya producción sea una excelente opción dentro del municipio de Quillacollo gestión 2020.

#### **1.2.2.1. Justificación social:**

El proyecto de la torta de cedrón beneficiará a la población de Quillacollo, aumentando la utilización de la planta, la revalorización y consumo de este, incorporándose también en la repostería para los distintos usos que se lo dará.

Alguna de las ventajas del cedrón, se caracterizan por ser antiespasmódica, ayuda a reducir la fiebre, es carminativa, sedante y estomacal. Además, el cedrón tiene propiedades antimicrobianas.

De esta forma evitan ir al médico si se consume el cedrón regularmente.

#### **1.2.2.2. Justificación Económica:**

Dentro del municipio de Quillacollo gestión 2020.El producto elaborado será económico, debido a que el ingrediente principal (cedrón) es accesible y fácil de encontrar y producir.

En cuanto al sabor será único y apetecible haciendo que el cliente pueda degustar sin problemas y con un precio accesible.

**1.2.2.3. Justificación técnica:** Las técnicas que se emplean para el producto son: Batir, abrillantar, baño maría, alizar, tamizar y triturar.

### **1.3. Planteamiento y formulación del problema técnico/tecnológico**

En el municipio de Quillacollo se puede observar la falta de utilidad de la planta (cedrón) debido a la poca información que tienen respecto a este, siendo así que la planta cuenta con varias utilidades dentro del campo gastronómico.

La falta de conocimiento de esta planta llevo a la gente a desecharla cuando hay cantidades excesivas de producción, en lugar de aprovechar al máximo sus beneficios.

¿Cómo elevar el consumo de cedrón en el municipio de Quillacollo\_ Cochabamba gestión 2020 tanto para niños y adultos?

### **1.4. Objetivo**

#### **1.4.1. Objetivo general**

- Aplicar el cedrón en el enriquecimiento de una masa ligera elaborada por medio de la utilización de técnicas de repostería los cuales ayuden a tener un producto único, así elevar el consumo del cedrón en niños como adultos en el municipio de Quillacollo gestión 2020

#### **1.4.2. Objetivo específico:**

- Describir el proceso de elaboración y sus características de la torta de cedrón. empleando técnicas y métodos de cocción.
- Realizar una ficha técnica para definir el costo de la materia prima.
- Determinar las características organolépticas.

### **1.5. Enfoque metodológico:**

Los enfoques metodológicos constituyen posibles elecciones para afrontar problemas de investigación, y resultan igualmente valiosos. Son hasta ahora las mejores formas diseñadas por la humanidad para investigar y generar conocimiento.

(Roberto Hernández Sampieri)

#### **1.5.1 Enfoque cualitativo.**

El método cualitativo supone derivar de un marco conceptual, pertinente al problema analizado, una serie de preguntas que expresan relaciones expresadas entre las variables formuladas en forma deductiva. Estas relaciones conceptuales se examinan y ponen a prueba mediante el análisis de la interacción entre indicadores que operan como referentes empíricos de los conceptos. Por ejemplo, la investigación cualitativa utilizará grupos de enfoque y preguntas de texto abiertas para recopilar datos.

(Darío Toro Jaramillo, en su libro “Método y conocimiento: metodología de la investigación”)

#### **¿Por qué se está usando el enfoque metodológico cualitativo?**

Porque nos permite encontrar el problema de la situación, por ende examinando varios puntos del problema se encontrara la solución.

## **2. CAPITULO II**

### **Marco teórico**

#### **Proyecto elaboración y comercialización de tortas saludables a través de E\_Commerce en la ciudad de Bogotá.**

Universidad piloto de Colombia proyecto Bogotá\_ 2016

El proyecto desarrolla un plan de negocio de “comercialización a través de e-commerce de tortas saludables personalizadas en la ciudad de Bogotá” que permite contribuir a las nuevas tendencias de gastronomía saludable, además como oportunidad en el mercado.

#### **Objetivo general**

- Desarrollar el trabajo de grado con el proyecto Comercialización de tortas saludables personalizadas a través de E-commerce en la ciudad de Bogotá de acuerdo a lo establecido por la guía PMBOK Quinta Edición y a lo enseñado en la Especialización de Gerencia de Proyectos de la Universidad Piloto de Colombia.

#### **Objetivo específico**

- ✓ Realizar una investigación previa sobre del sector y del mercado objetivo para la distribución de las tortas saludables.
- ✓ Elaborar el estudio de pre factibilidad y análisis financiero.

#### **Conclusiones:**

De acuerdo a los impactos seleccionados y evaluados en este estudio, las medidas a tomar para el correcto funcionamiento del proyecto se deben efectuar de forma clara y foja para una buena distribución de las tortas saludables.

## **Proyecto Torta de Cañihueco y Naranja**

**Por rosario Mailin\_ universidad lima\_ Perú**

**Universidad nacional de Salta \_ instituto de educación media tartagal**

### **Proyecto elaboración de tortas \_ año lectivo 2012**

Se decidió realizar el proyecto porque se obtiene ganancias, de igual forma la variedad de tortas clasificadas serán desde los innovadores, aportando nuevos ingredientes como la menta y el cañahua hasta los normales pero mejorados.

#### **Objetivos general y específico:**

- ✓ Elaborar variedades de tortas de buena calidad.
- ✓ Satisfacer las necesidades y deseos de los consumidores.
- ✓ Cumplir con las normas de higiene del C.A.A.(Código alimentario argentino)

#### **Conclusión:**

En conclusión de la encuesta a vendedores de tortas se pudo observar que el 35% en los vendedores vende más de 5 tortas a la semana, tanto innovadores como los normales. Se toma en cuenta seguir mejorando en cuanto a la calidad.

#### **Origen de la torta**

(Madrid 22 de agosto de 2015) El Hotel Ritz en Madrid ha querido profundizar en la dulce historia de la pastelería y la repostería, un repaso a estas especialidades culinarias a través de las diferentes civilizaciones y culturas.

Uno de los momentos claves de la historia de la pastelería fue la llegada a Francia de Catalina de Medici, desde Italia, en 1553. Con ella trajo a sus cocineros y pasteleros, quienes introdujeron muchas recetas.

En el siglo XVIII se inició en Francia el desarrollo del hojaldre, marcando el comienzo de la pastelería moderna. A finales de este siglo se desplegó la línea bollería vienesa, más tarde María Antonieta popularizó el croissant.

El mayor innovador, sin duda, fue Antoine de Carême, quien a principios del siglo XIX publicó el libro el pastelero real, una obra considerada como la primera descripción de la repostería moderna, con un importante repertorio de recetas.

### **¿Qué es una torta?**

Una torta es un pastel dulce que se cocina en el horno y que suele ser rellenado con capas de algún tipo de dulce cremoso. Generalmente la masa de la torta se elabora con dos tipos de métodos los cuales son: el genovés y el biscuit.

La torta es un término de cocina que designa a un alimento de forma redonda y aplanada, con esa amplitud del término, en algunos países suele tener distintos nombres.

### **La repostería**

Por lo general el concepto se emplea con referencia a la elaboración de productos alimenticios dulces. Entre los ingredientes más usados en la repostería se encuentra el azúcar, el chocolate, la vainilla, la nata o crema de leche, la harina y los huevos.

Un aspecto importante de la repostería es la decoración. Debido a que los pasteles y las tortas suelen servirse en banquetes y celebraciones.

### **Pastelería**

La pastelería es el arte de la elaboración de pasteles y postres con ingredientes, técnicas y recursos sofisticados. También hace referencia al lugar en el que se elaboran y venden dichos productos.

## **Función del Chef pastelero**

Son los encargados de pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación .

## **La Torta de cedrón**

Normalmente las tortas son preparadas con harina de trigo, pero a diferencia de ello la torta de cedrón se preparara con galletas molidas a base de harina y cedrón, aromatizando así el producto. Esto con el fin de resaltar el olor sabor y aroma que desprende la planta y sin recurrir a esencias.

## **Uso gastronómico**

El uso gastronómico del cedrón en Bolivia es empleado solo en decoraciones, su utilización en repostería como cocina a menudo tiene poca importancia.

De esta manera empleando el cedrón en el área de repostería su utilidad elevara el consumo de este.

## **Beneficios de la torta de cedrón**

- Su preparación no contiene aditivos, conservantes y colorantes.
- Contribuye a mejorar el sistema nervioso.
- El consumo ayuda en aumentar las calorías del cuerpo.

## **Propiedades del cedrón**

- Ayudan en la digestión lenta, libera gases y flatulencias.
- Ayuda a calmar el sistema nervioso debido a su contenido de ansiolíticos
- Reduce la fiebre, tiene propiedades antimicrobianas las cuales eliminan cualquier tipo de bacterias tanto internas como externas.

- Su alto valor nutricional en sodio ayuda a mantener un cuerpo saludable debido a que el cedrón elimina cualquier contenido innecesario de grasas, sales y glucosas del cuerpo.

### **3. Capítulo III**

#### **3.1. Propuesta de innovación o solución del problema**

La propuesta que se dará a conocer en el municipio de Quillacollo gestión 2020, plantea la solución de consumir la planta del cedrón, a través de un producto innovado en el área de la repostería. Resaltando así sus características organolépticas como el olor, sabor y textura. Dando una buena aceptación en la sociedad.

El producto elaborado deberá ser dirigido a todo tipo de público, como niños, jóvenes y adultos. Además, su accesibilidad a adquirirlo estará al alcance del bolsillo con un precio económico.

#### **3.2 Instrumentos y técnicas de investigación.**

##### **3.2.1 Equipos, materiales e insumos**

Medidores: las tazas medidoras son esenciales para calcular el gramaje de los insumos.

Boles: para el preparado de la materia prima

Batidora: para batir las claras de huevo

Espátula: su utilización es para mover de forma envolvente el preparado y que este quede uniformemente.

Manga pastelera: se lo utiliza para incorporar el merengue suizo.

Boquillas: los tipos de boquillas se lo usa para distintos decorados y formas que se dará a la torta.

Bailarina: esencial en la repostería para decorar la crema de forma rápida.

Horno: lo principal para la cocción de producto.

Olla: su utilización será para añadir el agua para la preparación del merengue suizo.

Cocina: Para la cocción del agua mientras se realiza el merengue suizo.

Cedrón: según (minal), el cedrón es una planta aromática y medicina el cual tiene propiedades ansiolíticas que ayudan al cuerpo, esta planta es incorporada de forma minuciosa en la gastronomía, aportando un olor y sabor a la decoración de postres.

Se constituye el ingrediente principal, en la elaboración de la torta debido a su concentración del cedrón que se introdujo en la galleta para el triturado y utilizado como harina.

### **Leche**

Según la OMS la leche se caracteriza por su fuente de calcio y omega\_3.

Leche Fresca: Es una leche que se pasteuriza y se vende refrigerada, conserva el 100% de sus propiedades naturales originales. Es la más adecuada para la repostería, ya que proporciona sabor y una textura insuperable.

Leche Entera: Es leche fresca que ha sido sometida al proceso de ultra pasteurización (UHT), conservando todo su contenido original de nutrientes y es la versión más común. Se utiliza mucho para flanes, tortas, arroz con leche y la maicena. La leche es necesaria para la elaboración de la torta, este ingrediente entra para mezclar con la harina de cedrón, para la concentración de sabores.

### **Azúcar**

Una de las principales funciones del azúcar blanco es, obviamente, la de aportar sabor dulce a los postres. No obstante, tiene otra serie de funciones por la que es bastante apreciado en pastelería:

- Retiene la humedad de los alimentos en el horno.
- Impide que se formen grandes cristales de hielo en la elaboración de los helados.

### **Claros de huevo**

Esencial en la repostería para hacer distintos tipos de merengue, utilizándolo como decorado principal en una, masa pesada, liviana o ligera.

### **Esencia de menta**

El olor y aroma de la menta destacan su valor en la combinación de postres y comidas, esta hierba es esencial dentro de la gastronomía, se lo incorpora también en cremas aportando parte de su sabor y en ocasiones su color.

### **3.2.2. Técnicas**

**Batir:** Incorporar aire al sacudir energicamente con un batidor.

**Abrillantar:** Dar brillo a un pastel o postre con jaleas o fondantes.

**Alisar:** Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

**Tamizar:** especie de colador el cual tamiza la harina u otros productos.

**Triturar:** moler una materia finamente.

**Baño maría:** claras de huevo y azúcar

### **3.2.3 Presupuesto.**

Cedrón 15gr= 0.00bs

Mantequilla 110gr=2,30bs

Harina 220gr=0.90

Azúcar 110gr=0,70

Huevo 8uni=4.20

Polvo de hornear 8gr=0.35

Esencia de menta 5ml=0.60

Cherry 5uni= 1.20bs

Leche 250ml=2.20

Masmelo 2 uní=12

Azúcar impalpable 220gr=2.60bs

En cuanto a los ingredientes se obtuvo un presupuesto de 25.50bs

### **Gastos adicionales**

Gas = 1bs

### **3.2.4. Proceso/procedimiento**

Cocción al horno y concentración de sabores.

1: para hacer las galletas añadir la mantequilla y azúcar a punto nieve hasta que esté a punto cinta, luego añadir un huevo y seguir moviendo constantemente, una vez listo añadir la harina y el cedrón cortado en vichi, después moverlo de forma envolvente. Una vez listo esparcir la masa y cortar las galletas, llevar al horno a 180gr durante 15 mntos.

2- triturar finamente las galletas, después incorporar a un bol y añadir leche tibia, mover con una espátula poco a poco y casi al final se lo agrega polvo de hornear y bicarbonato. Una vez listo pasar con mantequilla y harina el molde.

Cocción durante 15 a 20 minutos a 180 grados.

3- Para el merengue suizo llevar a baño maría las claras de huevo y el azúcar, moverlo hasta que el azúcar se vaya desintegrando, luego llevar a batir y añadir esencia de menta para sabor y color.

4- Una vez listo se debe proceder a decorar.

#### **4. Capítulo IV resultados esperados**

Dado a entender que la torta de cedrón es una innovación reciente, se pudo realizar 3 pruebas distintas en diferentes días.

La primera prueba se realizó en el mes de agosto del día jueves 15 donde se empezó a incorporar en cedrón a la mezcla de una masa base de claras de huevo y harina, pero resultó que la masa resultaba agradable de aroma, pero en cuanto a su sabor era picante.

La segunda prueba se efectuó el mes de septiembre día 21 donde primero se realizó las galletas de cedrón para luego tritarlos y así pueda sustituir a la harina.

En el resultado se pudo observar que la masa tenía un buen aspecto y su sabor era agradable pero el volumen de la masa era mediano.

La tercera prueba se pudo realizar los mismos pasos que la segunda vez, pero esta vez se incorporó un poco más de polvo de hornear para que eleve el volumen. De esta manera salió la torta de cedrón.

Se espera tener una buena aceptación por parte del municipio de Quillacollo gestión 2020.

## **5- Conclusiones**

Se pudo realizar a cabalidad el producto de la torta de cedrón haciendo resaltar así sus características organolépticas.

Los métodos y técnicas que se utilizaron en el producto fueron de ayuda para la innovación de este.

La tabla de costos fue uno de los aspectos a tomar en cuenta porque ayuda bastante a ver cuanto se esta gastando y cuanto se debe ganar.

Se concluye el proyecto teniendo la aceptación del municipio de Quillacollo gestión 2020

## **6.Recomendaciones:**

Si quiere preparar la torta de cedrón en su casa, debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Tener los ingredientes exactos: el gramaje cabal permite adquirir un buen producto, sobre todo teniendo a cabalidad el cedrón ya que si se excede podría arruinarse el producto, debido a su alto contenido de citral.
2. Lo principal de este producto es que resalte el olor y sabor del cedrón, por ende, se recomienda no añadir ninguna esencia a la masa. Ya que el cedrón desprende un alto contenido de su fragancia.
3. La temperatura debe ser exacta. La cocción de la masa es de 20mntos a 180grados, la temperatura ayuda a mantener un volumen equilibrado de la masa.

## 7. Bibliografía

**Roberto Hernández Sampieri**

<https://www.todouruguay.net/tag/origen-del-cedron/>

<http://files.dulce-ilusion5.webnode.es/20000000>

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

<https://es.wikipedia.org/wiki/Pastel>

<https://www.opinion.com.bo/articulo/tendencias/diferencia-tarta-torta-pastel/>

## 8-Anexos



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

### Tabla de costos

Materia prima	Uní/media	Cantidad	Costo del proveedor	Costo total
Cedrón	gr	15gr	-----	-----
Harina	gr	220gr	1000gr=4bs	0.88
Mantequilla	gr	119gr	1000gr=15bs	1.79bs
Azúcar	gr	110gr	1000gr=3.50bs	0.38ctvs
Huevo	uní	8 uní	30uni=15bs	4bs
Polvo de hornear	gr	15gr	57gr=3bs	0.80ctvs
Esencia de menta	ml	5ml	25ml=5bs	1bs
Cherry	uní	25gr	250gr=14bs	2.40bs
Leche	ml	250ml	946ml=6bs	1.60
				12.85

### Fondant

Masmelos	uní	2uni	2 uní=12bs	12bs
Azúcar impalpable	gr	220gr	350gr=4bs	2.60
				25.50bs