

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
SUBSISTEMA DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO “INCOS N° 3”
R.M. N° 110/75 Y R.M. 502/2015**

CARRERA DE GASTRONOMÍA



**“ELABORACIÓN DE MANJAR DE CAFÉ APLICADO EN EL ÁREA
DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA EN EL MUNICIPIO DE VINTO
ZONA DEL MERCADO CENTRAL”**

**PROYECTO DE GRADO PARA
OBTENER EL TÍTULO
ACADEMICO DE TECNICO
SUPERIOR EN GASTRONOMIA**

Postulante: Carla Saravia Arias

Tutor: Chef. Ana Claudia Valverde Bazoalto

**Quillacollo – Cochabamba – Bolivia
2021**

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a Dios y a mis padres quienes con su esfuerzo, comprensión y dedicación me apoyaron con paciencia en el desarrollo del proyecto.

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a Dios y a mis padres, por haberme permitido formarme académicamente hasta esta instancia, que me apoyaron en toda mi formación.

También quedo agradecida con mi tutora Chef Ana Claudia Valverde por la orientación intelectual que me impartió para el desarrollo de este proyecto.

Y por último mi profundo agradecimiento al Instituto Técnico Nacional de Comercio Incos N°3 ya que en sus aulas y por medio del grupo de docentes adquirí los conocimientos necesarios para cumplir con mi objetivo.

Resumen

El presente proyecto de grado trata sobre la elaboración y aplicación de manjar saborizado con el grano de café en el área de repostería y pastelería para el Municipio de Vinto zona del mercado central.

Teniendo como objetivo principal de la investigación elaborar y aplicar el manjar saborizado con el grano de café en las diferentes recetas de la repostería y pastelería, incentivando al consumo del producto. Se utilizó en el enfoque metodológico, en el método descriptivo para obtener datos generales de los mercados y el enfoque mixto para una revisión concreta de datos cualitativos, cuantitativos e interpretando la información recopilada, sobre la leche en el Municipio de Vinto.

Por otro lado, se utilizó la encuesta y entrevista para obtener resultados sobre el conocimiento del producto en la zona de Vinto. De acuerdo con el análisis realizado se concluye que se logró aplicar el manjar saborizado con el grano en las diferentes recetas de la repostería y pastelería en el Municipio de Vinto.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	2
1.1. Tema.....	3
1.2. Diagnostico	3
1.3. Justificación.....	3
1.4. Planteamiento del problema.....	3
1.5. Formulación del Problema.....	5
1.6. Objetivos	5
1.6.1. Objetivo General.....	5
1.6.2. Objetivo Específicos.....	5
1.7. Enfoque Metodológico.....	5
1.7.1 Método Descriptivo	5
1.7.2 Enfoque Mixto	6
1.7.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación	6
1.7.3.1. Encuesta.....	6
1.3.7.2. Observación.....	7
CAPITULO II	8
MARCO TEÓRICO	8
2.1. El manjar	9
2.1.1. Origen del manjar	9
2.1.2. El manjar artesanal e industrial.....	10
2.1.3. Elaboración del manjar industrial	10
2.1.4. Elaboración del manjar artesanal	12
2.1.5 Ingredientes principales para la elaboración del manjar.....	13
2.1.6 Tipos de manjar	14

2.2. El café.....	14
2.2.1. Origen del café.....	15
2.2.2. Composición nutricional del café	16
2.2.3. El cultivo de café en Bolivia.....	16
2.2.3.1. El cultivo de café en Cochabamba.....	17
2.2.4. El café en la Gastronomía	17
2.2.4.1. El café en la repostería pastelería.....	18
2.3. Repostería y Pastelería.....	18
2.3.1. Origen de la repostería	19
2.3.2. Utensilios y equipos fundamentales en la repostería y pastelería.....	20
2.3.3. Materias primas fundamentales en la repostería y pastelería.....	21
2.3.4. Técnicas básicas en la repostería.....	28
2.3.5. Cremas y rellenos utilizados en la repostería y pastelería..	29
2.3.5.1. Clasificación de cremas y rellenos.....	29
2.4. Municipio de Vinto.....	30
2.4.1. Origen del Municipio de Vinto.....	30
2.4.2. Producción de la leche en el Municipio de Vinto.....	31
2.4.3. Mercado central del Municipio de Vinto.....	31
2.4.4. Ubicación geográfica del mercado central del Municipio de Vinto.....	31
CAPITULO III.....	33
PROPUESTA E INNOVACIÓN O SOLUCIÓN DEL PROBLEMA.....	33
3.1. Propuesta de innovación y solución del problema.....	34
3.2. Propuesta de innovación.....	34
3.3. Proceso de elaboración del producto.....	37
3.3.1. Equipamientos y utensilios.....	44

3.4. Recetas y fichas técnicas.....	45
4. Resultados esperados.....	70
5. Conclusiones.....	71
6. Recomendaciones.....	72
7. Bibliografía.....	73
8. Anexos.....	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Equipamiento y utensilios.....	44
---	----

ÍNDICE FIGURAS

Figura 1. Proceso de elaboración del manjar industrial.....	11
Figura 2. Proceso de elaboración del manjar artesanal.....	12
Figura 3. Mercado central de vinto.....	32
Figura 4. Logotipo del producto.....	35
Figura 5. Envase del producto.....	37
Figura 6. Prueba N° 1 en la elaboración del manjar de café.....	40
Figura 8. Prueba N° 2 en la elaboración del manjar de café.....	41
Figura 9. Prueba N° 3 en la elaboración del manjar de café.....	42
Figura 10. Prueba N° 4 en la elaboración del manjar de café.....	43

Introducción

La leche entera de vaca, es considerada como uno de los alimentos más completos que existe, su producción es bastante amplia. Cabe mencionar que en el Municipio de Vinto una de sus actividades económicas es la ganadería lechera, y este producto es ofertado en los mercados en yogurt, quesos, por tanto, se pretende motivar más a la producción y consumo en la elaboración del manjar con un sabor diferente, ya que se utilizara la leche como materia prima, de la misma manera se busca implementar el producto elaborado en varias recetas, sobresaliendo el sabor del manjar en cada preparación.

El manjar o dulce de leche es muy difundido por toda Latinoamérica, por lo cual en argentina es bastante consumido y en Bolivia su consumo es menor, por ello se da la oportunidad de elaborar un producto lácteo como es el manjar saborizado con el grano de café, ya que también este producto será elaborado de forma artesanal.

En la gastronomía el manjar es muy utilizado es especialidades de repostería, pastelería y panadería, por tanto el presente proyecto tiene como objetivo elaborar el manjar saborizado con el grano de café en el área de repostería y pastelería en el Municipio de Vinto zona del mercado central, lo cual se analizará, se implementará y se aplicará.

A través del método descriptivo, se describe el producto, se obtiene información y considera y trata de manera general todo tipo de investigación, en el enfoque mixto se empleará para obtener un buen análisis de los datos cuantitativos y cualitativos, por otra parte, se emplea las técnicas de investigación que son la encuesta y la observación con la cual detallaremos el producto elaborado.

Para una buena recapitulación daremos a entender que el manjar saborizado con el grano de café no es consumido todavía en Bolivia. Este producto es suave al paladar, es decir no es arenosa ni áspera, tiene una textura cremosa, su color hace referencia al color del grano de café. Recomendable para recetas saladas y dulces

CAPITULO I

1.1 Tema

“Elaboración de manjar de café aplicado en el área de repostería y pastelería en el Municipio de Vinto zona del mercado central de Vinto”.

1.2 Diagnostico

El café es una planta originaria de Etiopía y de otras regiones de África. Se caracteriza por tener un buen aroma, sabor y acidez. Brasil es el principal exportador de café seguido de Vietnam, Colombia y Honduras. En Bolivia la producción del café se concentra en las provincias de Caranavi, Nor y Sud Yungas del departamento de La Paz, la especie de café que se produce es la arábica seguido por la provincia Amorós en Santa Cruz y el trópico de Cochabamba.

Los postres y pasteles han marcado un momento ansiado y un complemento importante en la gastronomía. La leche de vaca de alta calidad que se produce en el país para la elaboración de manjar, beneficia a los pequeños productores e industriales. Por tanto el manjar es un dulce muy popular en Bolivia, ya que es utilizado para preparar pasteles, budines, helados u otros postres, es por ello que se desea adquirir una materia prima de calidad como es la leche de vaca para la elaboración de manjar saborizándolo con grano de café, lo cual se dará a conocer a la población de esta nueva opción que se desea presentar y al mismo tiempo sugerir para su consumo.

1.3 Justificación

En el Municipio de Vinto una de sus actividades económicas es la ganadería lechera, pero dicha producción que se da en este Municipio no es aprovechada por las personas, es un producto escasamente consumido, la mayoría de las personas prefieren consumir las bolsas de leche industrializadas, por tanto el proyecto se realiza con la misión de aumentar el consumo de la leche, ayudar a muchos de los pequeños productores de leche. Elaborando un producto lácteo diferente a los ofertados en los mercados no solamente quesos y yogures, se vio como una alternativa elaborar el manjar casero saborizado con café

La leche entera de vaca se utilizará como materia prima en la elaboración de manjar saborizándolo con el grano molido de café, ya que es considerada como uno de los

alimentos más completos y esenciales que existen, y es destacada por su alto contenido de calcio, beneficiando en su salud a las personas.

Lo más importante es que el producto contara con la ventaja de ser elaborado de forma artesanal y por lo tanto estará libre de grasas saturadas, conservantes, colorantes, todo lo contrario a los productos industriales, por ello se implementará algo nuevo e innovador, en sabor y presentación agradable, fácil de aplicar en especialidades de las áreas de repostería y pastelería.

1.4 Planteamiento del problema

Al mostrar el desarrollo económico en los países podemos ver la fortaleza de crear nuevos productos para la aplicación en el ámbito gastronómico. En este proyecto se pretende crear un nuevo producto como es el manjar de café para la elaboración en postres y pasteles. El manjar está presente en nuestra gastronomía es un dulce tradicional de Latinoamérica.

Por lo cual es muy utilizado en las diferentes recetas gastronómicas por su agradable sabor, dulzor y olor su consumo se extiende por todos los países latinoamericanos cada región le da un uso culinario, además que recibe diferentes nombres según el país en el que se consume. En Bolivia se le conoce con el nombre de manjar y dulce de leche, al igual que en otros países es utilizado en especial en las áreas de reposterías y pastelerías.

Es por ello que podemos observar como el manjar se difundió por todos los mercados, antes era un postre casero que se transformó en una industria por esta razón se ha visto la necesidad de innovar este producto para elaborarlo con otro sabor y de forma natural, además de ser más saludable para el consumo, este producto también beneficiara a los gastrónomos en la elaboración de sus diferentes especialidades y que a diferencia del otro este tendrá más aroma y sabor, ya que en las recetas gastronómicas se necesita innovar preparaciones con otros sabores.

1.5 Formulación del Problema

¿La elaboración del manjar de café, podrá ser aplicado en la repostería y pastelería del Municipio de Vinto?

1.6 Objetivos

1.6.1 Objetivo General

Elaborar el manjar de café, aplicada en las áreas de repostería y pastelería en el Municipio de Vinto.

1.6.2 Objetivo Específicos

- Analizar los diferentes procesos de elaboración del manjar de café.
- Implementar la elaboración del manjar de café en las diferentes recetas pasteleras.
- Aplicar el manjar de café en el Municipio de Vinto en las áreas de repostería y pastelería.

1.7 Enfoque Metodológico

1.7.1 Método Descriptivo

Es un método que se basa en la observación, por lo que es de gran importancia los cuatro factores psicológicos como ser: atención, sensación, percepción y reflexión por lo cual:

El método descriptivo busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores. Se refiere a un método cuyo objetivo es exponer con el mayor rigor metodológico, información significativa sobre la realidad en estudio con los criterios establecidos por la academia (Abreu, 2014, pág. 198)

Es por ello que este método consiste en describir las tendencias claves en los datos existentes y observar las situaciones que conduzcan a nuevos hechos.

Este método permitirá describir y comprender los diferentes procesos de elaboración del producto manjar de café para poder aplicarlos en las recetas

pasteleras al mismo tiempo observando y determinando las preferencias que tendrán la población ya que el manjar es apreciado por las personas por su agradable sabor, dulzor y olor que tiene.

1.7.2 Enfoque Mixto

El enfoque mixto es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en una misma investigación o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento por lo cual este enfoque “surge como consecuencia de la necesidad de afrontar la complejidad de los problemas de investigación planteados en todas las ciencias y de enfocarlos de una manera holística” (Otero, 2018, pág. 19) por ello el enfoque mixto no tiene como meta remplazar al enfoque cuantitativo ni al enfoque cualitativo, sino utilizar las fortalezas de ambos tipos de indagación combinándolas y tratando de minimizar sus debilidades potenciales.

Mediante este enfoque se realizara un estudio por el cual se verá la aceptación del producto manjar de café, y posteriormente se verificara el costo que sea accesible para las personas y no un costo demasiado elevado de acuerdo a la competencia.

1.7.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación

1.7.3.1. Encuesta

La encuesta una técnica de evaluación o guía de investigación que se utiliza para la obtención de datos por observación directa por lo tanto “es una lista de preguntas que se propone al encuestado con el fin de llegar al objetivo previsto” (Quispe & Sanchez , 2011, pág. 492) es por ello que la encuesta es un conjunto de preguntas que deben estar redactadas de forma coherente, y organizadas con el fin de que sus respuestas nos puedan ofrecer toda la información necesaria.

Se elige esta técnica para poder obtener información que se necesita del producto manjar de café, tomando en cuenta el pensamiento de las personas con el producto si es bueno o malo, por lo cual también es necesario saber los gustos y preferencias de los consumidores en

relación al sabor, aroma y textura con el fin de obtener respuestas que puedan precisar informaciones.

1.7.3.2. Observación

Es una técnica que consiste en la utilización de los sentidos para captar cualquier hecho, fenómeno o situación relativa a la investigación en progreso por ello:

La observación es la forma más sistematizada y lógica para el registro visual y verificable de lo que se pretende conocer; es decir, es captar de la manera más objetiva posible, lo que ocurre en el mundo real, ya sea para describirlo, analizarlo o explicarlo desde una perspectiva científica (Campos & Lule, 2012, pág. 49)

Por lo cual esta técnica es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos

Por lo tanto esta técnica permitirá obtener una considerable cantidad de información, observando a las personas mejorara la calidad de la información que se obtenga de ellos con el producto manjar de café tomando en cuenta si el producto fue o no del agrado de ellos

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 El manjar

El manjar es uno de los ingredientes más usados en la repostería ya que es un producto lácteo, espeso y dulce, es agradable en el paladar por ello puede ser utilizado en las diferentes especialidades de repostería y pastelería, como relleno o cobertura de tortas, también puede ser utilizado como acompañamiento o como un ingrediente principal de un postre.

Es por ello que el manjar es muy versátil en su consumo y en su incorporación, ya que puede asociarse fácilmente con cualquier producto. Por lo cual es consumido en diversos países y recibe diferentes nombres según el país en que se consume, y también puede ser encontrado fácilmente en cualquier mercado.

2.1.1. Origen del manjar

Varios países se disputan su autoría pero a la fecha, ninguno posee la denominación de origen, porque existen diversos relatos sobre su origen por tanto es difícil establecer cuál es el verdadero ya que muchos de los países donde se lo produce reclaman su creación es por ello que:

Este popular dulce habría existido desde muchos siglos atrás, ya que se dice, se elaboraba en Indonesia, siendo llevado a las Islas Filipinas y luego a América (en especial México) en el siglo VI. Se narra también que, desde principios del siglo XIII, había un plato llamado Blanc Mengier (plato blanco), cuya primera receta fue a base de pollo desmenuzado en leche de almendras, endulzada y espesada con arroz cocido; ya en el siglo XIX, la leche de almendras fue reemplazada por leche de vaca y el pollo fue excluido, quedando el Blanc Mengier como un postre con o sin almendras. Posteriormente, con variantes en su preparación y con diferentes nombres fue difundido a Latinoamérica: En Perú como “Manjar Blanco”, en Ecuador “Manjar de Leche”, en Argentina, Uruguay y Paraguay como “Dulce de Leche” (Rojas, 2018, pág. 2)

Por lo cual el manjar al ser un producto muy versátil su consumo se extendió por todos los países lo cual cada región le da un uso culinario, por tanto según el país en que se lo prepara varían sus ingredientes y la manera de incorporarlos en los postres.

2.1.2. El manjar artesanal e industrial

El manjar se difundió por todos los países, lo cual es apreciado por su agradable sabor y dulzor que tiene, es muy consumido como un postre puro o combinado es por ello que se fue asociando en la preparación de postres y pasteles por tanto:

Es un producto que se puede elaborar de manera artesanal, es decir utilizado equipos y materiales sencillos (de poco volumen); o de manera industrial que con lleva al uso de equipos más eficientes y de determinados insumos que le dan otras características organolépticas para su mejor aceptación y bajo costo. Tiene un buen valor nutricional (7% de proteínas y más de 300 calorías por 100 gramos). La elaboración del manjar blanco parece una actividad sencilla, sin embargo este requiere ciertos cuidados, tanto a nivel industrial como artesanal, ya que si se comete errores como no medir la acidez de la leche haciendo que se acidifique (se corte) o no agitar constantemente, haciendo que la leche se quemé; supone la pérdida total del producto por sus características organolépticas (Sierra & Quiñones , 2019, pág. 3)

Entonces el manjar es un producto que puede ser elaborado de dos formas tanto artesanal como industrial, lo cual ambos son muy consumidos por las personas es por ello también que hoy por hoy es utilizado en las áreas de repostería y pastelería de diferentes formas como relleno y cobertura.

2.1.3. Elaboración del manjar industrial

El proceso comienza con una evaporación parcial de la leche fluida ya pasteurizada. Antes de la evaporación se realiza la hidrólisis, desdoblado la

lactosa de la leche en dos azúcares también naturales (glucosa y galactosa). (...) Una vez alcanzado el porcentaje de concentración deseado, se realiza la incorporación de los insumos no lácteos, como el azúcar, la glucosa y otros componentes menores. Esta mezcla posteriormente se distribuye en pailas. Sobre la parte inferior de las mismas se produce el calentamiento indirecto, a través de la aplicación de vapor con una presión máxima de 4 kg/cm². La cocción del dulce finaliza cuando se ha alcanzado el color y la humedad deseada. Desde las pailas, el producto se envía a los tanques de enfriamiento donde se llevará a cabo el pre-enfriado. Luego es pasado por un homogenizador que, dependiendo del tipo de dulce y de la presión aplicada, le confiere una textura lisa y con brillo que podemos apreciar y valorar en el producto terminado. (Ailleo & Mastellone , 2017, pág. 2)

FIGURA N° 1
PROCESO DE ELABORACION DEL MANJAR INDUSTRIAL

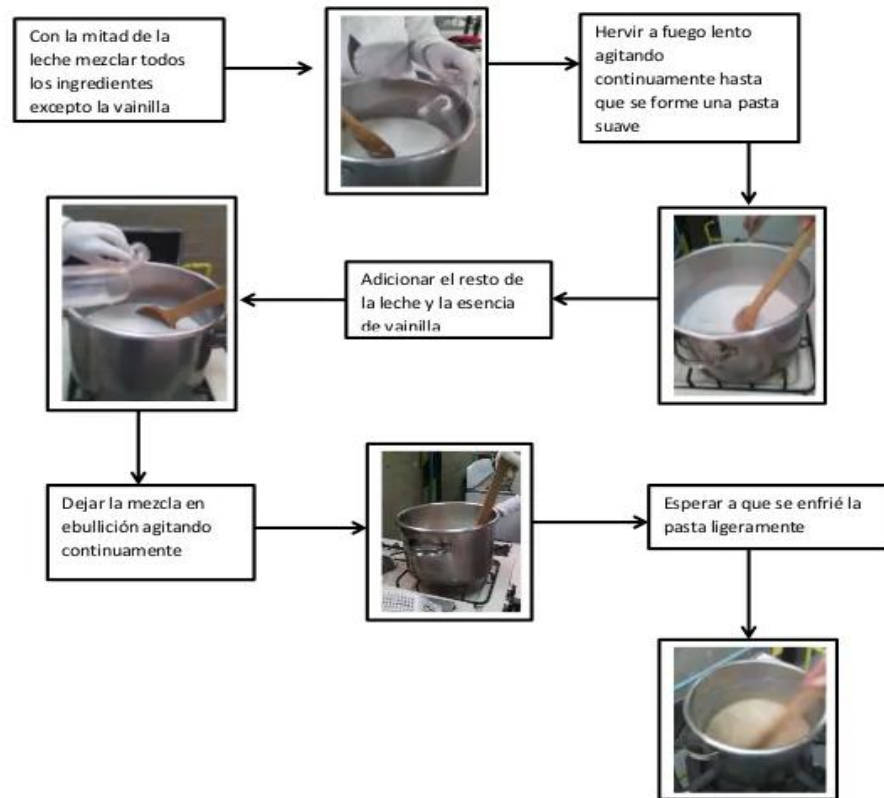


Fuente: La serenísima

2.1.4. Elaboración del manjar artesanal

Para la preparación del dulce de leche artesanal es recomendable usar una cacerola de cobre, lo cual si no se tiene se puede utilizar una normal por ello para la elaboración se mezcla con la mitad de la leche todos los ingredientes excepto la vainilla. Se lleva a hervir a fuego lento removiendo continuamente hasta que se forme una pasta suave. Adicionar el resto de la leche y la esencia de vainilla. Dejar la mezcla en ebullición por una cierta hora removiendo continuamente, la mezcla ira poco a poco espesando y volviéndose más oscura. Al término de la cocción se deja enfriar para su mejor conservación, se envasan en recipientes totalmente esterilizados.

FIGURA N° 2
PROCESO DE ELABORACION DEL MANJAR ARTESANAL



Fuente: Entidad de control lechero

2.1.5. Ingredientes principales para la elaboración del manjar

El uso de las materias en la elaboración del manjar es muy importante por lo cual se debe analizar la calidad de la materia prima para tener un resultado bueno al elaborar el producto lo cual cada una de ellas tienen sus características propias. Estas son: la leche, el azúcar, el bicarbonato.

- **La leche**

Para la elaboración del manjar la principal materia prima, es la leche de vaca, aunque también en otros países utilizan la leche de cabra u oveja por ello “La leche debe tener un porcentaje de grasa mínimo del 3%, una acidez entre 0.15 y 0.18% y un pH entre 6.5 y 7.0. El olor y sabor deben ser los de una leche fresca” por tanto la misma puede ser cruda o pasteurizada, también puede usarse leche en polvo, leche entera o parcialmente descremada, según el contenido de grasa del dulce deseado.

- **El azúcar**

La segunda materia prima es el azúcar lo cual puede ser encontrado en todos los mercados por ello “Además de su importancia como componente del sabor típico del dulce de leche tiene un papel clave en la determinación del color final, consistencia y cristalización (defecto que puede aparecer en el dulce de leche)” es por ello que el azúcar es añadido a la preparación del manjar para realzar el sabor.

- **El bicarbonato**

La tercera materia prima es el bicarbonato es utilizado como un neutralizante por ello durante el proceso de elaboración el agua de la leche se va evaporando y el ácido láctico (componente propio de la leche) se va concentrando. Así, la acidez de la leche se va incrementando de una manera tal que se podría producir una sinéresis (el dulce se corta). El uso de leche con acidez elevada produciría un dulce de leche de textura arenosa, áspera. Asimismo una acidez excesiva impide que el producto terminado adquiera su color característico, ya

que las reacciones de coloración son retardadas por la elevada acidez. Por todo ello será necesario reducir la acidez inicial de la leche neutralizándola con este aditivo ya que el bicarbonato hace que el manjar tenga ese color oscuro característico. (Kurlat , 2021, pág. 12)

2.1.6. Tipos de manjar

En el proceso de elaboración, se pueden obtener distintas clases de manjares la diferencia entre cada una de ellas son las recetas, lo cual la receta original era leche y azúcar revuelta y cocinada hasta perder el aspecto líquido por ello “el primer dulce de leche era de color muy blanco. Luego de algunas mezclas en México, cambió el color porque se le agregaron ingredientes que contenían bicarbonato de sodio, y el bicarbonato es el que le da ese color oscuro, pardo, como lo conocemos actualmente” (Llorente , 2016, pág. 1) es por ello que algunos países conservaron la tradición de mantenerlo de color blanco.

Por lo cual existen dos tipos de manjar estas son: el manjar blanco y oscuro por lo cual los dos tienen de diferencia tanto el sabor como el color, por ello también son muy conocidas y consumidas en los diferentes países.

2.2. El café

El café es uno de los productos más consumidos y comercializados en el mundo, lo cual debe tener un buen aroma y sabor ya que es lo principal que todo consumidor aprecia es por ello que:

El grano de café es la semilla de la planta y se encuentra en el interior de la baya, que contiene dos semillas envueltas por una membrana semirrígida transparente, llamada pergamino. Una vez retirado, el grano de café verde se observa rodeado de una piel plateada adherida, que se corresponde con el de la semilla (Mesa , 2017, pág. 890)

Por tanto las semillas tostadas y molidas dan lugar a una bebida estimulante y aromática muy difundida por el mundo que lleva el nombre de la propia planta

café. Hoy por hoy es consumido como una bebida caliente, pero también debido a las adaptaciones que tiene en el mundo se puede beber de diferentes formas.

Por ello de todas las especies que existen de café, se usan principalmente solo dos la arábica y la robusta, lo cual la altitud, la temperatura y el suelo dependen mucho para que crezca un café de calidad, ya que los granos tienen diferentes características de sabor según la zona donde es cultivado y de los cuidados que estos reciban, también hace diferencia la manera en la que son cosechados, tostados y molidos, como también la forma en la que son comercializados.

2.2.1. Origen del café

El café es originario de la provincia de Kaffa, en las tierras altas de Abisinia, actual Etiopía, en donde crece de forma silvestre por lo cual también se dice que su uso como bebida se debe:

A Kaldi, un pastor de Abisinia quien observó que sus cabras saltaban alrededor muy excitadas y llenas de energía después de haber comido las hojas y frutos de cierto arbusto. Kaldi llevó frutos y ramas de ese arbusto al Abad de un monasterio quien habría descubierto la bebida del café al poner las cerezas al fuego, las que al tostarse produjeron un exquisito aroma (Gotteland, 2007, pág. 109)

Es por ello que se descubrieron las propiedades de las semillas encerradas en su fruto de la planta, por lo cual hoy por hoy se realiza un proceso hasta conseguir un grano listo para tostar.

Por tanto el fruto de café, también es llamado cereza, es pequeño, redondo y tiene un color rojo intenso cuando está maduro. Dentro de este fruto es donde se encuentran los granos o semillas, por ello el café recorre un largo camino desde la plantación hasta la bebida que se consume, ya que una parte

fundamental de este proceso se desarrolla en las zonas de cultivo, que son las que marcan la calidad final del café.

2.2.2. Composición nutricional del café

Cuando la bebida de café es consumido solo, sin azúcar y de forma natural tiene beneficios y propiedades protectoras, preventivas, curativas y medicinales por lo cual:

Un grano de café contiene normalmente un 34% de celulosa, un 30% de azúcares, un 11% de proteínas, de un 6 a un 13% de agua, y entre un 2 y un 15% de materia grasa. Otros componentes destacables son minerales, como el potasio, calcio, magnesio y fósforo, ácidos orgánicos y alcaloides, como la cafeína (1-2.5%) y la trigonelina (Rojo, 2014, pág. 116)

Por ello otro de los componentes principales del café es la cafeína, lo cual la ingesta moderada de café es beneficiosa ya que el principal beneficio del café es el ser un estimulante debido a la cafeína que contiene.

Por tanto el consumo del café tiene muchos beneficios como también previene algunas enfermedades como la diabetes y algunos tipos de cáncer, favorece la presión arterial y con ello previene enfermedades coronarias lo cual también está demostrado que reduce la posibilidad de contraer enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer o Parkinson.

2.2.3. El cultivo de café en Bolivia

Cuando el café es de alta calidad recibe en nombre de café gourmet o de especialidad, lo cual es un reconocimiento otorgado a su aroma y sabor, por ello en Bolivia el café no sólo tiene la denominación de gourmet, sino que se ha posicionado entre los mejores del mundo gracias a la calidad de su origen, su delicioso sabor y su cultivo en altura

Siendo el departamento de La Paz el principal productor de café en el país, con una producción que abarca el 95,5% de la producción nacional, abarcando una superficie cultivada de 22.920Has. El restante 4,5% es producido en los departamentos de Santa Cruz, Cochabamba, Beni, Tarija y Pando (Gómez, 2017, pág. 2)

Por tanto por su alta calidad, el café de especialidad boliviano es muy demandado y cotizado en el exterior ya que el 80% de la producción se exporta y lo que queda se distribuye en los mercados del país para el consumo interno.

2.2.3.1. El cultivo de café en Cochabamba

El trópico de Cochabamba ganó mucho prestigio por la alta calidad de café que se produce, lo cual los productores piden que se brinde asistencia técnica para mejorar la producción e industrializar el grano es por ello que “el Trópico de Cochabamba, produce café en Colomí, Villa Tunari, Shinahota, Chimoré, Puerto Villarroel y Entre Ríos, la producción alcanza más de 100 hectáreas y se pretende duplicar esta superficie” (Uzueta , 2021, pág. 1) por ello también piden ampliar los mercados para la producción del café y que se haga una denominación de origen que distinga al café del trópico, ya que a la fecha el café es comercializado como si se produjera en otras zonas del país.

2.2.4. El café en la Gastronomía

El café también es conocido como un potenciador de sabores y como un ingrediente de la alta cocina, por ello los cocineros lo ven como algo más que una bebida ya que es capaz de convertirse en un ingrediente resaltante en los platos. Por lo tanto el café es un producto muy agradable para la cocina por lo cual sus especiales características le permite asociarse perfectamente con distintos ingredientes.

Por ello con el café se puede conformar platos exquisitos que va desde el aperitivo a los postres gracias a sus valores gustativos que tiene. Por tanto el

café puede estar siempre presente en cualquier preparación como un aperitivo, primer y segundo plato, o en un postre ya que podemos ver que el café tiene una gran importancia en el mundo de la gastronomía.

2.2.4.1. El café en la repostería pastelería

A medida que el mundo culinario ha ido evolucionando, el café ha pasado a ser reconocido no solo como una bebida para acompañar un postre, sino también como un ingrediente que se utiliza para realzar el sabor ya que le da un toque especial a las preparaciones por ello el brillo, el equilibrio y la acidez que se pueden encontrar en los cafés pueden ser muy adecuados para las recetas de postres, ya que complementan muy bien los sabores más dulces.

Por tanto en la repostería el café tiene múltiples usos y puede ser asociado fácilmente con otros ingredientes como el chocolate, cremas y vainilla, por tanto también es utilizado para remojar o para elaborar tortas, es por ello que muchos pasteleros lo utilizan para potenciar el gusto de los ingredientes principales de una torta.

2.3. Repostería y Pastelería

La repostería es conocida como un oficio, lo cual se encarga de preparar y decorar dulces como ser galletas, pasteles, panqueques, budines y entre otras recetas, cabe resaltar que quien se dedica a elaborar postres y decorar se lo llama repostero o repostera.

Hoy en la actualidad la repostería es considerada como una de las ramas de la gastronomía lo cual se especializa en la elaboración de los postres, por otra parte se cabe mencionar “que la repostería ha sido creado y diseñado para aquellas personas amantes a la cocina, los dulces, pasteles y todas las delicias y postres que puedan complacer el paladar de toda la familia” (Peñate, 2018) Es por ello que este arte culinario fue evolucionando ya que es una forma productiva de

expresión personal y comunicación para llevar a cabo las elaboraciones y decoraciones que uno desea.

Como también se cabe mencionar que el término de la repostería pastelería tiene diferentes significados según el artículo de panea (2019) el pastelero es aquel que se encarga de la realización de pasteles, tartas y postres más elaborados y el repostero es aquel que trabaja las masas y elabora dulces clásicos o tradicionales ya sea como bizcochuelos, galletas, pastas, etc. Es por ello que también en la actualidad, dentro de la pastelería, encontramos al mismo tiempo el oficio de repostero y pastelero

2.3.1. Origen de la repostería

La repostería está considerada como un arte delicado por la infinita variedad de ingredientes que se utilizan para su confección y por las diferentes presentaciones que pueden tener un postre o pastel en donde se mezclan diferentes sabores y consistencias por ello:

El desarrollo de la repostería, se ha producido de manera paralela al desarrollo del azúcar. Antes de conocer este alimento, los hombres primitivos sabían de la miel de abeja. Siglos después los primeros panaderos empleaban la miel generalmente combinada con frutos secos como ingrediente principal para la elaboración de algunos alimentos que serían como postre. En sus comienzos, la repostería, pastelería y confitería constituyeron un arte que nació de la panadería y que con el paso del tiempo superaría a esta en elaboraciones sabores y presentaciones (Delonge, 2017, pág. 1)

Es por ello que dentro de la repostería, el elemento indispensable para su elaboración es el azúcar, ya que todos los platillos son dulces. En la repostería existen gran variedad de preparaciones complementarias, las cuales es necesario conocer a fondo para combinarlas adecuadamente y obtener un resultado satisfactorio.

2.3.2. Utensilios y equipos fundamentales en la repostería y pastelería

Los utensilios y equipos son una base fundamental para la repostería ya que gracias a ello nos facilita en elaborar las preparaciones reposteras según Tatiana López (2021) menciona en su artículo sobre la importancia de los utensilios en la repostería “ que si no trabajas con buenos equipos y buenos utensilios el trabajo puede ser más largo y muchas veces frustrante” Por lo tanto para muchos reposteros es fundamental el uso de estas herramientas que nos facilita el trabajo y que nos permite de elaborar las recetas en menos tiempo.

Se cabe resaltar que los equipos tienen en una clasificación de la siguiente manera: Generadores de calor que está encargado de generar energía calorífica entre las más destacadas son los hornos, armarios de fermentación, freidoras, fogones, y cazos eléctricos.

Generadores de frío que es fundamental para la conservación de los productos en la cual se encuentran cámaras frigoríficas, congeladores, abatidores de temperatura, sorbetes, y mantecadoras.

Equipos auxiliares que son las batidoras, amasadoras, divisores de masa, trituradora, laminadoras y licuadoras.

Al igual que el equipamiento, los utensilios esenciales para la repostería, ya que con ello podemos elaborar un sinnúmero de recetas reposteras, según, (García Castillejos, 2019) “Los utensilios más básicos son: La balanza, batidora, miserable, rodillo, raspa, moldes, ducos y mangas, espátula, globo, termómetro, charolas, tapetes de silicona, brocha, rejillas, bols y cortadores de galletas.” Por ende, nos da a entender que los utensilios mencionados cada uno de ellos son esenciales para la repostería cada uno de ellos con diferentes funciones.

2.3.3. Materias primas fundamentales en la repostería y pastelería

Se cabe mencionar que la materia prima es aquella materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar bienes de consumo, como por ejemplo la leche de la vaca que extraída para luego convertirse en leche pasteurizada.

Las materias primas para la repostería son de suma importancia, lo cual nos ayuda a poder saber la función que cumple en las elaboraciones, además se cabe mencionar que con el transcurso de tiempo se han incorporados nuevas materias primas en la repostería lo cual se ira mencionando.

- **La harina**

La harina es el producto que resulta de una molienda de trigo u otro cereal, lo cual se utiliza generalmente en la elaboración de cremas como espesantes, bizcochos como también para elaborar las pastas, o para la elaboración de pan y bollería. Cuando se habla de harina existen una infinidad de variedades de trigo entre las más comunes son el trigo blanco, duro, sarraceno y entre otros.

- **Clasificación de la harina**

Las harinas se pueden clasificar según se extracción y según el contenido de gluten, se cabe mencionar que, “una taza de extracción en torno al 70-75% se suele usar para indicar que se trata de una harina blanca, mientras que tazas de extracción en torno al 98-100% se usan para las harinas integrales.” (Bautista & Gonzales , 2017, pág. 3) Por ende, nos da conocer y entender que la harina según su extracción se clasifica de la siguiente manera que es: Harina integral con un 99% de extracción, harina semi integral con un 85% y harina blanca con un 72%.

Por lo general, las extracciones se aplican a harinas de diferentes cereales como ser el trigo, la espelta, centeno, etc. Mientras que, la clasificación según el gluten se clasifica según la fuerza.

Se cabe mencionar que la harina está relacionada con sus características plásticas que dependen de la proteína del cereal lo cual es el gluten, por lo

tanto, la calidad y la cantidad de gluten en el trigo es lo que determina la fuerza de panificación.

Además, la fuerza se representa con parámetros los cuales están analizados con el alveograma que es un aparato ideado para medir las características de la harina, según Gonzales y Bautista (2017) la harina según el gluten se clasifica de la siguiente manera: Harina de fuerza, harina floja y harina de media fuerza.

- **Conservación y modo de uso de la harina**

La harina es un producto delicado que absorbe olores y sabores del exterior es por ello que debe estar conservado en un sitio adecuado, como ser en un cajón de acero inoxidable o plástico, guardado en un almacén fresco y seco todo ello para evitar la aparición de pequeños insectos.

Además se cabe mencionar que para utilizar la harina en cualquier elaboración que se desea realizar siempre hay que tamizarlas, no solo para ver si hay impurezas sino que también para darles un mayor contenido de aire, según el artículo Mega noticias (2020) “Los expertos indican que la harina requiere de cuidados claves como ser guardar en un sitio seco con una humedad relativa inferior al 80%, y un lugar fresco que no puede superar los 20° C para evitar su degradación de la harina.” Todo lo mencionado no ayuda a poder conservar adecuadamente la harina ya que un mal producto puede llegar a causar mal aspecto en la aplicación de las recetas reposteras o ya sea de panadería.

Por otra parte, otro dato curioso es que la harina refrigerada se puede conservar por periodos superiores a un año lo cual se evita la aparición de larvas e insectos, pero no obstante para su uso se debe de esperar que retome sus características habituales de atemperando del producto para su posterior uso.

- **Azúcares**

El azúcar es un edulcorante natural el cual es más utilizado para proporcionar sabor dulce a los diferentes tipos de alimentos, como también se utiliza para reducir la acidez o para mejorar su conservación al impedir el crecimiento de muchos microorganismos por un aumento de la presión osmótica que se da.

Además es una materia prima básica en la repostería, su uso sustituye el empleo de la miel, se cabe resaltar que el azúcar es un hidrato de carbono con diferentes composiciones químicas, siendo la sacarosa la que se emplea más comúnmente por lo tanto “ gracias a la sacarosa se clasifica el azúcar como ser: azúcar blanquilla, moreno, refinado, melazas, derivados del azúcar como ser: azúcar glasé, azúcar de vainilla, azúcar caramelizado, azúcar especial confitura ” (Gonzales M. , 2017, pág. 7) Por otro lado, se cabe resaltar que la clasificación de azúcar depende del refinado que obtuvo cada clase en su elaboración.

De las mismas, se sabe que pueden derivarse muchos tipos de azúcares ya que es empleada para la producción de muchos subproductos existentes, como la miel o el caramelo.

- **Los edulcorantes**

Los edulcorantes son aditivos lo cual es una sustancia química que tiene una función de dar sabor dulce a los diferentes tipos de alimentos, todo ello sustituye el azúcar como también reduce la cantidad de calorías de un alimento, se cabe resaltar que un edulcorante puede ser artificial o natural.

El término edulcorante, hace referencia a aquel aditivo alimentario que puede ser capaz de mimetizar el efecto dulce del azúcar y que también, habitualmente, aporta menor energía, en cuanto su clasificación global los edulcorantes se pueden agrupar “en función de su contenido calórico (calóricos o acalóricos), según su origen (natural o artificial) o incluso según su estructura química” (García, 2013) Todo lo mencionado nos da a

entender que los se caracterizan por ser sustancias nutritivas o no nutritivas que brindan un sabor dulce a los alimentos.

Actualmente, los edulcorantes naturales constituyen en la actualidad una excelente alternativa en la industria alimenticia, como también se cabe mencionar las industrias emplean desde hace varios años productos químicos como el aspartame, acelsufame-K, sacarina o ciclamato, lo cual gracias a ello la inocuidad de estas sustancias ha estado siempre como tema de discusión en los principales foros académicos alimenticios, generando desconcierto entre los consumidores de productos bajos en calorías, e incluso múltiples dudas entre las propias autoridades regulatorias, en especial cuando se habla del largoplacismo de toma de estas sustancias.

- **El huevo**

El huevo es un cuerpo redondeado u ovalado las cuales son puesto por animales o aves, especialmente las del ave es un alimento habitual para el ser humano, por lo tanto, hoy en la actualidad se convirtió un uso principal en la repostería ya que gracias a ello se puede elaborar un sinfín de recetas reposteras.

Los huevos no solamente son utilizados por la facilidad de encontrarlos sino también por la versatilidad que ofrecen en los postres, aunque también hay diferentes tipos de huevos, pero por lo general en la repostería se usa los huevos de gallina, se cabe mencionar que los huevos vienen en tres tamaños que se clasifican según su peso: huevo pequeño es de 55gr, mediano 50 a 60gr y grandes 60 a 70gr.

Pues bien, no olvidemos que el huevo consta de dos partes que son la clara y la yema las cuales pueden usarse separados lo cual cada uno tiene una función importante, dado que, “La yema aporta grasa, sabor y color mientras que las claras aportan humedad y crecimiento. La clara de huevo (...) es una proteína libre de grasa que se emplea como agente aire ante para esponjar la miga y dar volumen.” (Quintero, 2021) Por ende, todo lo

mencionado es de gran importancia ya que el huevo es un agente de crecimiento que atribuye el volumen, la estructura y la esponjosidad en la repostería, pastelería y panadería.

Como también, se cabe mencionar que cuando utilizamos el huevo entero tenemos los beneficios y aportes de ambos componentes, Espumar y Emulsificar (aire + grasa), lo cual da estabilidad y una textura ligera a la preparación.

- **La leche**

La leche es una de las materias primas más importantes en la pastelería, repostería y panadería, ya que cumple funciones importantes como ser: Da una textura en las preparaciones, incorpora nutrientes, da aspectos de sabor, mejora el color en las preparaciones y entre otros.

Por otra parte, por razones de higiene alimenticia no se debe manipularse la leche en estado crudo para evitar enfermedades causadas por bacterias, debido a la “tendencia actual en la sociedad de mantener unos parámetros de silueta, el mercado ofrece una variedad cada vez más de numerosos tipos de leches, enriquecidos o desnatados.” (Gonzales & Bautista, La leche, 2017, pág. 13) Por lo tanto, los diferentes tipos de leche nos ofrecen distintos nutrientes, distintos sabores, distintas ventajas y efectos.

- **Tipos de leche**

Actualmente, los tipos de leche que se encuentran en el mercado son la leche entera, semidescremada, descremada 0% de grasa, deslactosada, deslactosada descremada, en polvo, evaporada, condensada, cuajada y fortificada cada uno de ellos tienen diferentes características los cuáles son según el artículo (alpina 2010)

- La leche entera lo cual no ha pasado por un proceso de reducción en el contenido original de grasa (entre 3 y 3,5% por cada 100 ml de leche) tiene un sabor mucho más completo.

- Leche semidescremada en el cual se reduce su contenido de grasa y queda solo 2% de grasa.
- Leche descremada es la que tiene menos de 0,5% de grasa el cual son especialmente aptas para dietas bajas en calorías y colesterol.
- Leche deslactosada este tipo de producto suma las características y propiedades de la leche descremada junto con los de la leche deslactosada.
- Leche en polvo es la se ha extraído totalmente el contenido de agua.
- Leche evaporada es donde se le quita un tercio de su contenido de agua.
- Leche condensada es a la que se extrae cerca de dos terceras partes de su contenido de agua todo ello impide el desarrollo de microorganismos.
- Leche cuajada es la leche entera a la que se le agregan microorganismos especiales que producen un coágulo sumamente fino.
- Leche fortificada es aquella donde se le han agregado vitaminas especiales A y D y otros nutrientes.

- **Derivados de la leche**

Los derivados lácteos son todos aquellos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados se cabe resaltar que la leche contiene una gran proporción de grasas y proteínas, es por ello que todos los productos lácteos derivados de la leche tienen una composición similar, con diferencias distintas, por ejemplo, los productos fermentados contienen menos lactosa que la leche.

Actualmente, existen variedades de derivados de la leche ya que a partir de este producto podemos elaborar muchos derivados lácteos, entre los principales derivados está el yogur, los quesos, la cuajada, el requesón o la mantequilla y entre muchos productos más.

- **El aceite**

Se entiende por aceite a todas aquellas sustancias que están estructuralmente compuestos de grasas y que se obtienen a través del prensado que se realiza de una determinada materia prima.

El aceite ya sea de oliva o de semillas como el de girasol tiene cada vez más en la repostería actual, lo cual, se usa básicamente en recetas tradicionales de dulces como ser en las elaboraciones de magdalenas, roscos de huevo, tortas de aceite y entre otros más.

Entre, los aceites que más atizados en repostería son los siguientes, según Bautista (2017) “aceite de oliva extra virgen lo cual se usa en la elaboración de recetas que incluyan este producto, aceite de oliva virgen su uso principal es para cocinar y freír, y aceite de semillas se usa para freír todo tipo de masas como ser los churros, buñuelos y entre otros.” Se cabe resaltar, que en la repostería para obtener resultados en términos olfativos y gustativos adecuados es fundamental recurrir a aceites de oliva virgen extra de buena calidad.

- **El Chocolate**

Es conocido como uno de los manjares más deliciosos y populares, el chocolate, es una pasta alimenticia que está realizada con cacao y azúcar molidos lo cual, se considera un producto actualmente utilizado para preparaciones dulces.

En todo caso, tanto el chocolate como la cobertura se obtienen del cacao y sus derivados con o sin azúcar, se sabe que,” el chocolate se identifica como producto obtenido por la mezcla homogénea de cantidades variables de cacao en polvo o pasta de cacao y azúcar, pulverizado y adicionado de manteca de cacao.” (Gonzales & Bautista , 2017, pág. 20) Dado que, también existen tres tipos de chocolate las cuales son el chocolate negro, blanco y con leche.

Por otra parte, la cobertura de chocolate en el ámbito de pastelería y repostería es una materia prima primordial ya que va de acorde con las elaboraciones de recetas dulces, dándole una mejor característica y una buena presentación.

- **Esencias y colorantes**

Son sabores y colorantes artificiales, elaborados con productos que están certificados, los cuales están, compuestos por una serie de ingredientes líquidos y sólidos, que son de gran estabilidad a las temperaturas de horneado, que al ser mezclados producen colores, olores y sabores semejantes a los naturales, proporcionando un agradable gusto a todos aquellos alimentos que los contengan como postres, panes, helados y refrescos entre otros.

Según José Rey (2016) las esencias y colorante se clasifican de la siguiente manera: Los mejorantes y los aditivos es un producto químico que tiene la función de mejorar el resultado de la elaboración, las esencias y aromas son sustancias que modifican el sabor y olor, agua de azahar es la que se prepara con la flor de naranjo, vainilla es una orquídea se usa como condimento en las elaboraciones, colorantes son de procedentes de productos vegetales cumplen la función de dar color, estabilizantes se encarga de estabilizar preparados para que mantengan su textura y los conservantes cumplen la función de prolongar la conservación de un producto o una elaboración.

2.3.4. Técnicas básicas en la repostería

Se cabe mencionar, que existen muchas y variadas técnicas en el mundo de la repostería, pero las hay básicas, que, sin ellas, sin duda casi no podemos asomarnos entre las cuales está al baño maría, claras a punto nieve, mantequilla en punto pomada y mezclar con movimientos envolventes.

Según el artículo (Caurube 2020) La técnica del baño maría es un método de cocción con el que se proporciona calor indirecto a los ingredientes que se cuecen mediante esta técnica, ofreciendo una temperatura suave, uniforme y constante.

Como también el artículo nos indica que para conseguir las claras punto nieve se debe de batir con un batidor globo que es un utensilio adecuado como también la batidora eléctrica que nos facilita a poder realizar esta técnica.

La mantequilla en punto pomada es un estado intermedio entre la mantequilla líquida y la mantequilla sólida. Cuando la mantequilla está muy cremosa, con la textura parecida a la de una pomada o crema, es cuando se la denomina "mantequilla en pomada" o mantequilla en punto pomada.

Para realizar la técnica de mezclar de forma envolvente se debe de tener un mezclado con movimientos de abajo hacia arriba, de esa forma se mete aire en la masa y evita que se baje.

2.3.5. Cremas y rellenos utilizados en la repostería y pastelería

Las cremas, rellenos se consideran productos de pastelería y repostería porque parten de composiciones integradas fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios como sustancias complementarias. Las cremas son una base esencial en la pastelería. La elaboración aunque sencilla requiere ciertos cuidados tanto por razones técnicas como por razones higiénicas. Todos los ingredientes deben estar pesados y medidos con precisión

2.3.5.1. Clasificación de cremas y rellenos

Las cremas y rellenos se clasifican en base a leche, en base a la grasa y en base a cítricos y frutas o pulpas

✓ En base a leche

Se tiene la Crema pastelera, la crema inglesa y la Saint-Honore.

Crema pastelera: Los elementos de esta crema son ricos en principios nutritivos y de fácil desarrollo de microorganismos, deben elaborarse siguiendo unas normas higiénicas muy serias; se conservarán inmediatamente a temperaturas inferiores a 3 °C. Es aplicada como relleno de pastelillos, tartas, hojaldres, bizcochos y masas escaldadas (pasta choux).

✓ En base a la grasa

Se tiene Crema de mantequilla, Crema Chantilly

Crema de mantequilla: Sus características organolépticas vienen marcadas por ser una emulsión viscosa de fluidez estable que permite

alisar con facilidad, su color es ligeramente amarillento y sabor a mantequilla dulce mezclada o no, con otros como chocolate o mokas.

Es aplicada como relleno y decoración de tartas y pasteles, se puede colorear y saborizar. La precaución es que la mantequilla tiene que estar en un punto de pomada homogénea, lisa y cremosa, nunca debe de estar fundida.

✓ **En base a cítricos y frutas o pulpas de frutas**

Se tiene la crema de limón, crema de moras grosellas y arándanos

Como relleno de tartas y tartaletas de frutas. Como relleno de pasteles y brazos en repostería. Para aromatizar crema pastelera, de mantequilla, chantilly, yemas, soufflés. (Santi , 2015, pág. 46)

2.4. Municipio de Vinto

El departamento de Cochabamba comprende 45 municipios incluidos en 5 macro regiones como sur, trópico, andina, valle alto y valle bajo, lo cual este último pertenece al municipio de Quillacollo, así mismo la provincia de Quillacollo tiene los siguientes municipios: Quillacollo, Tiquipaya, Colcapirhua, Vinto y Sipe Sipe por ello Vinto está ubicado a 17 km de la ciudad capital Cochabamba y a 4 km de Quillacollo.

Por tanto el Municipio de Vinto está dividido en cuatro distritos o cantones las cuales son: Vinto, Machajmarca, Anocaraire, Chulla y se divide en 6 distritos, por ello Según Senado (2016) el Municipio de vinto para el Censo 2012 contaba con 51.968 habitantes y para el 2017, según proyecciones, tiene una población de 59.052 habitantes, de los cuales 30.163 son mujeres y 28.889 son hombres. Para el 2020 tendrá 62.131 personas, aproximadamente, lo cual también Vinto celebra la emblemática Feria de la Manzana, ahora denominada con la nueva “Marca Ciudad” como Vinto La Gran Manzana de Bolivia.

2.4.1. Origen del Municipio de Vinto

El Municipio de Vinto nació con rango de cantón el 28 de diciembre de 1944. En fecha 5 de septiembre de 1958 comenzó el largo camino por la autonomía e independencia económica y administrativa de este municipio, que se

consolidó recién el 23 de diciembre de 1960 mediante Ley promulgada por el Presidente Víctor Paz Estenssoro (...) Está ubicado en la zona de los valles centrales, se halla al sudeste del Departamento de Cochabamba y al oeste de la ciudad capital, siendo parte de la Provincia Quillacollo, estando situado a 17 Km, de la ciudad capital (Senado , 2016, pág. 1)

2.4.2. Producción de la leche en el Municipio de Vinto

El Municipio de Vinto las principales actividades pecuarias son: La ganadería lechera, la cría de aves y la porcicultura por tanto:

La Granja Modelo Pairumani de Vinto es pionera de la lechería industrial en Bolivia, en 1927 se inició con esta actividad de la transformación de la leche en productos derivados como la leche pasteurizada, el queso y también mantequilla. Posteriormente se implementó la producción orgánica con su conversión a un modelo agrobiológico, que se basa en el respeto al suelo, planta y animal (Maldonado , 2019, pág. 2)

La Granja Modelo Pairumani cuenta con alrededor de 240 cabezas de ganado de la raza frisona holstien, 86 de ellas son vacas en producción, lo que permite ordeñar 2.200 litros de leche por día. Las vacas lecheras tienen dos momentos de ordeño, a las 4:00 a.m. y a las 16:00 horas, la leche extraída se comienza a procesar con 10 horas de diferencia.

2.4.3. Mercado Central del Municipio de Vinto

Centro comercial, que provee a la sociedad de los productos de primera necesidad, la cual, cuenta con sección de verduras, carnes, embutidos, abarrotes, etc. Es uno de los mercados más concurridos.

2.4.4. Ubicación geográfica del Mercado Central de Vinto

El mercado central de vinto, se encuentra ubicado entre las calles, Domingo Zambrana y Túpac catari.

FIGURA N° 3
MERCADO CENTRAL DE VINTO



FUENTE: Propia

El mercado central de Vinto es muy transitado por encontrarse en calles céntricas del Municipio y a sus alrededores se encuentran varias tiendas comerciales.

CAPITULO III
PROPUESTA E INNOVACIÓ O SOLUCIÓN
DEL PROBLEMA

3.1. Propuesta de innovación y solución del problema

En el Municipio de Vinto una de sus actividades económicas es la ganadería lechera, pero dicha producción que se da en este Municipio no es aprovechada por las personas, es un producto escasamente consumido, la mayoría de las personas prefieren consumir las bolsas de leche industrializadas, por tanto el proyecto se realiza con la misión de aumentar el consumo de la leche, ayudar a muchos de los pequeños productores de leche. Elaborando un producto lácteo diferente a los ofertados en los mercados no solamente quesos y yogures, se vio como una alternativa elaborar el manjar casero saborizado con café

La leche entera de vaca se utilizará como materia prima en la elaboración de manjar saborizandolo con el grano molido de café, ya que es considerada como uno de los alimentos más completos y esenciales que existen, y es destacada por su alto contenido de calcio, beneficiando en su salud a las personas.

Lo más importante es que el producto contara con la ventaja de ser elaborado de forma artesanal y por lo tanto estará libre de grasas saturadas, conservantes, colorantes, todo lo contrario a los productos industriales, por ello se implementará algo nuevo e innovador, en sabor y presentación agradable, fácil de aplicar en especialidades de las áreas de repostería y pastelería.

3.2 Propuesta de innovación

✓ Logotipo

El producto manjar de café contara con un logotipo para su envasado, para el reconocimiento, el cual se relacionara con los productos principales que se utilizan en la elaboración:

- Se llama la “Lecherita”, lleva este nombre ya que la materia prima principal de este producto es la leche entera de vaca.
- Como también en el logotipo lleva una vaquita, porque es la protagonista de la producción de esta materia prima, estará agarrando los dos ingredientes principales de este producto que son la leche y el grano de café.

- Agarra el grano de café, porque es el ingrediente con el cual se saboriza el manjar.
- También indica de cuantos gramos estará envasado el producto, el contenido será de 180 gramos por unidad.
- Se eligió el color anaranjado para el logotipo porque, tiene mucha visibilidad.

FIGURA N° 4
LOGOTIPO DEL PRODUCTO



FUENTE: Elaboración propia

✓ **Envasado**

El envasado del manjar se debe realizar a una temperatura adecuada 45° - 60° C. por ello también los envases que se utilizan deben estar en perfectas condiciones de limpieza, es importante elegir el tipo de envase que se utilizara ya que en muchas empresas se utilizan envases de plástico.

Por tanto en una producción artesanal es conveniente utilizar frascos de vidrio para envasar el producto por que facilitara la esterilización y conservación, eligiendo un tamaño conveniente acorde a la competencia en el mercado respecto a los manjares artesanales, ya que cada manjar tiene una forma específica de ser presentado, vasado en color del producto para diferenciar en los tipos de manjar. En el producto manjar de café se envasará en frascos de vidrio, lo cual estarán esterilizados para su mejor conservación, ya que el producto estará elaborado de forma artesanal. El frasco será de un tamaño específico, el contenido será de 180 gramos por unidad .también tendrá puesto el logotipo.

La esterilización del frasco se realizara a través del método más tradicional,

- Separar las tapas de los envases.
- En una cazuela u olla colocar un trapo limpio doblado que cubra toda la base de la olla. Esto ayudará a que los envases no se golpeen contra el fondo de la olla y no les llegue el calor de forma directa.
- Introducir las tapas y los envases en la cazuela con agua hasta cubrir todo el frasco.
- Dejar que el agua hierva durante 20 o 30 minutos.
- Una vez hervidas las tapas y los envases, se extrae con la ayuda de una pinza con cuidado, se coloca boca abajo sobre un paño o trapo de algodón limpio, dejar que se sequen.
- El agua caliente matará todas las bacterias que pudieran contener dejándolos completamente esterilizados y aptos para su uso.

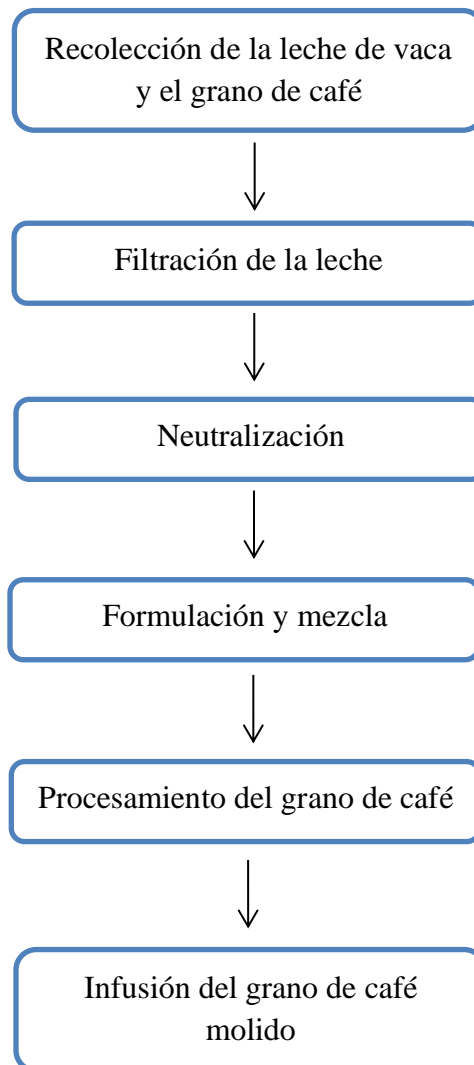
TIPS: No se debe tocar los frascos por dentro ni en el borde después de esterilizados. La esterilización de los frascos se realiza para usar en su momento. Todos los elementos que se emplee debe estar impecables: toalla, pinzas, bandeja, etc.

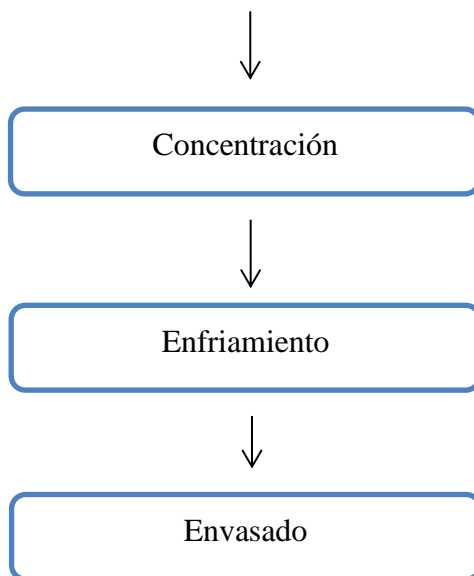
FIGURA N° 5
ENVASE DEL PRODUCTO




FUENTE: Propia

3.3 Proceso de elaboración del producto





PRODUCTO	MANJAR DE CAFÉ
PAX: 4 / cada Pax de 180 gr.	
DURACIÓN: 2 horas	
DIFICULTAD: Medio	
<p style="margin: 0;">Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche entera de vaca 1000 ml. • Azúcar 160 gr. • Bicarbonato 2 gr. • Café en grano 40 gr. • Agua 160 ml. • Crema de leche 100 gr. 	

Elaboración del paso a paso del producto

Paso N° 1

Recolección de los ingredientes principales del manjar: leche y el grano de café

Paso N° 2

Filtración de la leche: La primera etapa del proceso debe su importancia a la necesidad de retirar partículas y contaminantes, físicos adquiridos durante la fase de ordeño, es importante aclarar que la materia prima utilizada es leche cruda, sin ningún tratamiento previo. Una vez realizado esto se añade la crema de leche.

Paso N° 3

Neutralización: En esta etapa se adiciona el bicarbonato de sodio en una proporción que depende de la acidez inicial de la leche. Lo cual la leche debe neutralizarse con la adición de este producto.

Paso N° 4

Formulación y mezcla: El azúcar previamente pesado se adiciona sobre la leche, esta materia prima debe ser limpia. La agitación se realiza de manera constante.

Paso N° 5

Infusión del café: En esta etapa se hace una infusión con el grano molido de café, se pesa la cantidad deseada de café, posteriormente se muele el grano se añade en un recipiente, se vierte sobre el café agua caliente, se debe cerrar luego el recipiente y esperar de 1 a 2 minutos. Una vez realizado todo ese proceso se integra a la preparación del manjar para saborizarlo.

Paso N° 6

Concentración: La mezcla se calienta para retirar el agua por evaporación y se agita constantemente para evitar la formación de grumos y que se pegue a las paredes y al fondo del recipiente. Para controlar la ebullición se regula el suministro de calor, sin detener la agitación. En esta etapa es evidente el cambio de color que sufre el producto, pasando del blanco crema al pardo opaco o café oscuro.

Paso N° 7

Enfriamiento: Se realiza agitando continuamente, esto evita la formación de grumos, hasta obtener la temperatura de 45 a 60°C, que es la adecuada para el envasado.

Paso N° 8

Envasado: Se realiza en caliente 45 a 60°C, en los recipientes de vidrio totalmente esterilizados.

✓ Prueba N° 1

En la primera prueba realizada

- Leche entera
- Azúcar en grano
- Bicarbonato
- Café instantáneo

Sabor: poco pronunciado a café como se realizó con café industrial no se sentían los aromas del grano de café recién molido, demasiado dulce.

Textura: blanda y espesa.

Olor: poco intenso a café.

Color: café claro, no hacía referencia al color del café.

FIGURA N° 6
PRUEBA N° 1 EN LA ELABORACIÓN
DEL MANJAR DE CAFÉ



Fuente: Propia

✓ **Prueba N° 2**

En la segunda prueba realizada se hizo el cambio del café molido por el grano de café.

- Leche entera
- Azúcar en grano
- Bicarbonato
- Café en grano

Sabor: pronunciado a café, como se realizó con el grano de café recién molido se siente el aroma del café.

Textura: blanda y espesa.

Olor: a café.

Color: café semi oscuro, no hace tanta referencia al color del café.

FIGURA N° 7
PRUEBA N° 2 EN LA ELABORACIÓN
DEL MANJAR DE CAFÉ



Fuente: Propia

✓ **Prueba N° 3**

En la tercera prueba realizada se añadió crema de leche en la elaboración del manjar.

- Leche entera
- Azúcar en grano
- Bicarbonato
- Café en grano
- Crema de leche

Sabor: Pronunciado a café, como se realizó con el grano de café recién molido se siente el aroma del café.

Textura: Cremosa

Olor: A café

Color: Café oscuro, hace referencia al color del café.

FIGURA N° 8
PRUEBA N° 3 EN LA ELABORACIÓN
DEL MANJAR DE CAFÉ



Fuente: Propia

✓ **Prueba N° 4**

En la cuarta prueba

Sabor: Pronunciado a café.

Textura: Cremosa.

Olor: A café.

Color: Café oscuro, hace referencia al color del café.

El producto manjar de café ya se encuentra en las condiciones aceptables para su aplicación en el área de repostería y pastelería. Se obtuvo buenos resultados tanto en el sabor, aroma y textura.

FIGURA N° 9
PRUEBA N° 4 EN LA ELABORACIÓN
DEL MANJAR DE CAFÉ



Fuente: Propia

3.3.1 Equipamiento y utensilios

TABLA N° 1
EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DEL
MANJAR DE CAFÉ

OLLA 	MOLINILLO DE CAFÉ 
CAFETERA DESTILADORA 	BALANZA 
COLADOR 	ESPATULAS DE SILICON 
OLLA PARA LA ESTERILIZACION DEL FRASCO 	BOLES 
PINZA 	SECADOR 
CUCHARAS 	ENVASE 


Fuente: Propia

3.4 Recetas y fichas técnicas

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Manjar de café										FECHA:	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 4	
CHEF: Claudia Valverde										EVENTO: ---	
GRAMAJE TOTAL:			720 gr.			GRAMAJE UND.			180 gr.		
Nº	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	Leche entera de vaca	1000	ML.	2.5	---	---	---	1000	2.5	420	Colar / Hervir
2	Azúcar	160	Gr.	0.30	---	---	---	160	0.30	619	Agregar /disolver
3	Café en grano	40	Gr.	1.5	---	---	---	40	1.5	126	Moler / infusión / integrar
4	Agua	160	ML.	---	---	---	---	160	---	---	Hervir
5	Bicarbonato	2	Gr.	---	---	---	---	2	---	---	Integrar
6	Crema de leche	100	Gr.	2	---	---	---	100	2	196	Agregar / integrar i
7	Envase	4	Unid.	3	---	---	---	4	3	---	Envasar
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		9.3		Bs.		FACTURACION				MANO DE OBRA =	
*COSTO UNITARIO		2.32				IVA+IT 14.94%		0.88		COSTO UNITARIO X 40%	
ESPECIES 3%		0.06				TOTAL		6.79		Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		0.92				PRECIO DE VENTA		7		Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.64								COSTOS INDIRECTOS=	
TOTAL		3.94		Bs.						MANO DE OBRA X 70%	
GANANCIA 50%		1.97		Bs.		5.91				SERVICIOS BASICOS	
										(AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)	

PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 2 HORAS

TENER LISTO EL MISE AN PLACE:	
<ol style="list-style-type: none"> Colar la leche de vaca e integrar la crema de leche. Llevar a fuego medio, incorporar el bicarbonato de sodio junto con el azúcar. Moler el grano de café solo la cantidad necesaria, para preparar una infusión. Agitar constantemente la mezcla, posteriormente agregar la infusión de café para saborizar el manjar. Seguir moviendo continuamente, hasta obtener una mezcla espesa la temperatura de 45 a 60°C, es la adecuada para el envasado. El envasado se realiza en caliente 45 a 60°C, en los recipientes de vidrio totalmente esterilizados. 	

TIEMPOS DE COCCION:


MEZCLA:	Líquida / Textura Cremosa	
FERMENTACIÓN:	-----	
AMASADO:	-----	
COCCIÓN:	Cocina	2 horas.
REPOSO:	-----	
RELLENO:	-----	
COBERTURA - GLASEADO - DECORADO:	-----	
TIPS:		
No dejar de mover el manjar en su preparación		

RECETA N° 1	ALFAJORES DE MAICENA	
PAX: 14		
DURACIÓN: 1 hora		
DIFICULTAD: Fácil		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fécula de maíz 200 gr. • Harina 100 gr. • Azúcar Impalpable 85 gr. • Margarina 125 gr. • Polvo para hornear 7 gr. • Leche 30 ml. • Yema de huevo 80 gr. 	<p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 250 gr. <p>Decoración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coco rallado 30gr. 	
<p>Preparación:</p> <p>En una fuente agregar las yemas de huevo, leche y margarina, batir con una batidora hasta integrarlo todo.</p> <p>Tamizar los ingredientes secos, maicena, harina, azúcar impalpable y polvo para hornear. Mezclar ambas preparaciones, hasta formar una masa homogénea.</p> <p>Envolver la masa en papel film y dejar reposar durante 20 minutos en el refrigerador. La masa debe enfriarse para poder trabajarla más fácil.</p> <p>Pasado el tiempo, uslear la masa. Con un cortante de 7 cm de diámetro, cortar la masa, colocar sobre una placa de horno.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 180° C. con un tiempo de cocción de 15 a 20min. Aproximadamente.</p> <p>Una vez salgan los alfajores del horno dejar enfriar por completo.</p> <p>Rellenar con manjar de café y decorar con coco rallado.</p>		

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Alfajores de maicena									FECHA:		
MATERIA: Proyecto de grado									PAX: 14		
CHEF: Ana Claudia Valverde									EVENTO: ---		
GRAMAJE TOTAL:			807 Gr.			GRAMAJE UND.			57 Gr.		
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	MASA:										
2	Fécula de maíz	200	Gr.	2	----	----	----	200	2	762	Tamizar / integrar
3	Harina	100	Gr.	0.41	----	----	----	100	0.41	364	Tamizar / integrar
4	Azúcar impalpable	85	Gr.	1.50	----	----	----	85	1.50	330	Tamizar / integrar
5	Margarina	125	Gr.	1.80	----	----	----	125	1.80	896	Batir / integrar
6	Polvo para hornear	7	Gr.	0.20	----	----	----	7		3.71	Tamizar / integrar
7	Leche	30	ML	0.18	----	----	----	30	0.18	12.6	Batir / integrar
8	Yema de huevo	80	Gr.	0.80	----	----	----	80	0.80	257.6	Batir / integrar
9	RELLENO:										
10	Manjar de café	250	Gr.	4	----	----	----	150	3.5	472.5	Rellenar
11	DECORACION:										
12	Coco rallado	30	Gr.	0.40	----	----	----	30	0.40	106.2	Decorar
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		10.59		Bs.		FACTURACION					
*COSTO UNITARIO		0.75				IVA+IT 14,94%		0.28			
ESPECIES 3%		0.02				TOTAL		2.20		Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		0.3				PRECIO DE VENTA		2.50		Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.21									
TOTAL		1.28		Bs.							
GANANCIA 50%		0.64		Bs 1.92							
MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40%											
COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)											


PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 1 Hora

TENER LISTO EL MISE AN PLACE:		
1. Batir yemas de huevo, leche y margarina.		
2. Tamizar los ingredientes secos maicena, harina, azúcar impalpable y polvo para hornear.		
3. Mezclar ambas preparaciones hasta conseguir una masa homogénea		
4. Dejar reposar por 20 minutos en el refrigerador.		
5. Uslegrar la masa y cortar. Llevamos al horno a una temperatura de 180° C. con un tiempo de cocción de 15 a 20min. Aproximadamente.		
6. Rellenar con manjar de café y decorar con coco rallado.		

TIEMPOS DE COCCION:


MEZCLA:	Homogénea – compacta	
FERMENTACIÓN:	Polvo de hornear	
AMASADO:	----	
COCCIÓN:	Horno	15 – 20 minutos.
REPOSO:	A temperatura 18° C	
RELLENO:	Manjar de café	
DECORADO:	Coco rallado	
TIPS:		
No amasar la masa solo mezclarla.		
No dejar dorar los alfajores tienen, que estar cocidas pero blancas.		
Rellenar los alfajores con la ayuda de una manga pastelera.		

RECETA N° 2	TRONCO NAVIDEÑO	
PAX: 12		
DURACIÓN: 2 horas		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina 165 gr. • Polvo para hornear 10 gr. • Sal 1 gr. • Huevo 420 gr. • Azúcar 98 gr. • Esencia de vainilla 5 ml. • Agua 125 ml. 	<p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 400 gr. • Crema de leche 300 gr. <p>Decorado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de leche 350 ml. • Manjar de café 130 gr. • Chocolate cobertura negro 350 gr. • Cherrys 10 gr. 	
<p>Preparación:</p> <p>Tamizar harina, polvo para hornear y sal.</p> <p>Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto nieve. Batir las yemas con el azúcar y vainilla punto crema, añadir la harina intercalando con el agua mezclar hasta que no queden grumos, incorporar las claras en forma envolvente.</p> <p>Vaciar en el molde. Llevamos al horno a una temperatura de 180° C. con un tiempo de cocción de 20min. Aproximadamente.</p> <p>Dejando cocer y dorar, retirar del horno de inmediato y desmoldar. Arrollar sobre un paño seco o sobre el papel de base que tiene, dejar reposar 15 minutos, rellenar con manjar de café y crema de leche batida punto chantilly.</p> <p>Decorado: realizar una ganache con la crema de leche y el chocolate, incorporar con el manjar de café.</p> <p>Decorar el tronco navideño junto con los cherrys.</p>		

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Tronco Navideño										FECHA:	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 12	
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---	
GRAMAJE TOTAL:			1.784 gr.			GRAMAJE UND.			120 gr		
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	MASA										
2	Harina	165	Gr.	0.60	----	----	----	165	0.60	600	Tamizar / integrar
3	Polvo para hornear	10	Gr.	0.15	----	----	----	10	0.25	5.3	Tamizar / integrar
4	Sal	1	Gr.	---	----	----	----	1	---	---	agregar – integrar
5	Huevo	420	Gr.	4.2	----	18	0.2	402	3.99	651	Batir–P. nieve–P. limón
6	Azúcar	78	Gr.	0.20	----	----	----	98	0.23	301	agregar – integrar
7	Esencia de vainilla	5	ML.	---	----	----	----	5	---	14.4	agregar – integrar
8	Agua	125	ML.	---	----	----	----	125	---	---	agregar – integrar
9	RELLENO										
10	Manjar de café	300	Gr.	6	----	----	----	400	7	1.260	integrar
11	Crema de leche	200	Gr.	5.6	----	----	----	300	5.6	588	Batir – Punto. chantilly
12	DECORADO										
13	Crema de leche	350	Gr.	7	----	----	----	350	7	686	Batir – Punto. Chantilly
14	Manjar de café	130	Gr.	3	----	----	----	130	3	409	integrar
15	Chocolate negro	350	Gr.	8	----	----	----	350	8	1.911	Derretir / integrar
16	cherris	10	Gr.	2	----	----	----	10	2	5	decorar
17											
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		36.75		Bs.		FACTURACION				MANO DE OBRA =	
*COSTO UNITARIO		3.06				IVA+IT 14,94%		1.16		COSTO UNITARIO X 40%	
ESPECIES 3%		0.09				TOTAL		8.99		Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		1.22				PRECIO DE VENTA		9		Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.85								COSTOS INDIRECTOS=	
TOTAL		5.22		Bs.						MANO DE OBRA X 70%	
GANANCIA 50%		2.61		Bs 7.83						SERVICIOS BASICOS	
										(AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)	

PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 2 horas

<p>TENER LISTO EL MISE AN PLACE</p> <p>Tamizar harina, polvo para hornear y sal.</p> <p>Batir las claras punto nieve. Batir las yemas con el azúcar y vainilla punto crema</p> <p>Añadir la harina intercalando con el agua, incorporar las claras en forma envolvente.</p> <p>Vaciar en el molde. Llevamos al horno a una temperatura de 180° C. por 20 min.</p> <p>Arrollar sobre un paño seco dejar reposar 15 minutos, rellenar con manjar de café y crema de leche batida punto chantilly.</p> <p>Decorado: realizar una ganache con la crema de leche y el chocolate, incorporar con el manjar de café.</p> <p>Decorar el tronco navideño junto con los cherrys.</p>	
--	---

TIEMPOS DE COCCION:

<p>MEZCLA:</p> <p>FERMENTACIÓN:</p> <p>AMASADO:</p> <p>COCCIÓN:</p> <p>REPOSO:</p> <p>RELLENO:</p> <p>COBERTURA – GLASEADO – DECORADO:</p>	<p>Homogénea</p> <p>----</p> <p>Horno</p> <p>----</p> <p>crema de leche – manjar de café</p> <p>crema de leche – manjar de café – chocolate cobertura</p>	<p>15 minutos.</p>
<p>TIPS:</p> <p>Colocar al molde papel de mantequilla para que se desmolde mejor.</p>		

RECETA N° 3	TARTELETAS CON RELLENO DE CREMA PASTELERA DE MANJAR DE CAFÉ	
PAX: 10		
DURACIÓN: 2 horas		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo 60 gr. • Agua 20 ml. • Harina 250 gr. • Azúcar 30 gr. • Sal 1 gr. • Mantequilla 125 gr. • Polvo de hornear 5 gr. <p>Relleno: Crema pastelera de manjar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yemas de huevo 40 gr. • Maicena 25 gr. 		<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar 20 gr. • Mantequilla 100 gr. • Leche 400 ml. • Manjar de café 200 gr. <p>Decorado: Merengue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Claras de huevo 130 gr. • Azúcar común 20 gr.
<p>Preparación:</p> <p>Masa:</p> <p>En una fuente mezclar las yemas con el agua.</p> <p>Tamizar los ingredientes secos harina, fécula de maíz, sal, formar una corona al centro añadir la mantequilla, los ingredientes líquidos, mezclar hasta formar una masa homogénea.</p> <p>Envolver la masa en papel film, y dejar reposar 20 minutos.</p> <p>Pasado el tiempo uslerear la masa, forrar los moldes de tarteletas.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 150° C. con un tiempo de cocción de</p>		

20min.Aproximadamente.

Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar.

Relleno:

En una cacerola mezclar las yemas de huevo, azúcar, cuarta parte de leche, maicena, remover hasta que se integre todo, una vez listo añadir los demás ingredientes, leche, mantequilla y manjar de café.

Llevar a fuego medio hasta que hierva, mover constantemente.

Cuando la mezcla este espesa retirar del fuego, vaciar en una fuente, cubrir con papel film, dejar enfriar.

Merengue:

Mezclar a baño maría las claras de huevo y el azúcar, moviendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva completamente, verificar la temperatura no supere los 60° C.

Cuando el azúcar se allá disuelto completamente. Vaciar el contenido en una fuente y a velocidad media alta batir con la batidora, hasta que la preparación se allá enfriado totalmente. Obteniendo un merengue estable, cremoso y brillante.


Armado:

Rellenar las tartaletas con la crema pastelera de manjar de café y decorar en el merengue suizo.

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Tartaletas rellenas de crema pastelera de manjar de café										FECHA:	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 11	
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---	
GRAMAJE TOTAL:			1,581 gr.			GRAMAJE UND.			144 gr.		
Nº	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	MASA:										
2	Yemas de huevo	80	Gr.	1.2	----	----	----	80	1.2	257.2	Integrar / F. masa
3	Agua	20	ML.	---	----	----	----	20	---	---	integrar / F. masa
4	Harina	110	Gr.	0.35	----	----	----	110	0.40	400.4	Tamizar / masa
5	Fécula de maíz	75	Gr.	0.60	----	----	----	75	0.75	285.75	Tamizar / masa
6	Sal	1	Gr.	---	----	----	----	1	---	---	Tamizar
7	Mantequilla	120	Gr.	4	----	----	----	120	4	860.4	integrar
8	RELLENO:										
9	Yemas De Huevo	40	Gr.	0.3	----	----	----	40	0.3	128.8	Mezclar
10	Maicena	25	Gr.	0.20	----	----	----	25	0.20	95.25	Integrar
11	Azúcar	20	Gr.	0.06	----	----	----	20	0.06	77.4	Disolver
12	Mantequilla	100	Gr.	5	----	----	----	100	5	717	Integrar
13	Leche	400	ML.	2	----	----	----	400	2	168	Incorporar
14	Manjar de café	200	Gr.	5	----	----	----	200	5	630	Añadir
15	DECORACION:										
16	Claras de huevo	130	Gr.	1.2	----	----	----	130	1.2	67.7	Baño maría – batir
17	Azúcar	260	Gr.	0.40	----	----	----	260	0.50	1.006	Disolver a baño maría
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		20.31	Bs.	FACTURACION						MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40%	
*COSTO UNITARIO		1.84		IVA+IT 14,94%		0.70					
ESPECIES 3%		0.05		TOTAL		5.39		Bs.			
*MANO DE OBRA 40%		0.73		PRECIO DE VENTA		6		Bs.		COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.51									
TOTAL		3.13	Bs.								
GANANCIA 50%		1.56	Bs. 4.69								


PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 2 Horas

TENER LISTO EL MISE AN PLACE		
MASA:		
Mezclar las yemas con el agua.		
Tamizar la harina, fécula de maíz, sal, formar una corona agregar mantequilla y los ingredientes líquidos. Mezclar hasta formar una masa homogénea		
Dejar reposar 20 minutos. Usar la masa y forrar los moldes de tartaletas		
Llevar al horno a una temperatura de 150° C. por 20min. Aproximadamente.		
RELLENO:		
Mezclar las yemas de huevo, azúcar, leche, maicena, mantequilla y manjar de café hasta que se integre bien todo, Llevar a fuego hasta que espese.		
DECORACION:		
Mezclar a baño maría las claras de huevo y azúcar. Una vez disuelto batir hasta obtener un merengue estable, cremoso y brillante.		
Rellenar las tartaletas con la crema pastelera de manjar de café y decorar en el merengue suizo.		

TIEMPOS DE COCCION:


MEZCLA:	Homogénea – compacta	
FERMENTACIÓN:	Polvo de hornear	
AMASADO:	----	
COCCIÓN:	Horno	20 minutos
REPOSO:	A temperatura de 28° C	
RELLENO	Crema pastelera de manjar de café	
DECORADO:	Merengue suizo	
TIPS:		
Las tartaletas pueden ser decoradas igual con otros ingredientes.		

RECETA N° 4	CUPCAKES DE CHOCOLATE RELLENAS CON MANJAR DE CAFÉ	
PAX: 24		
DURACIÓN: 2 horas		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche 375 ml. • Jugo de limón 5 ml. • Harina 220 gr. • Cocoa amarga 75 gr. • Sal 1 gr. • Bicarbonato 10 gr. • Huevo 360 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar 98 gr. • Esencia de vainilla 5 ml. • Aceite 125 ml. <p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 350 gr. <p>Decorado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de leche 350 gr. • Manjar de café 80 gr. 	
<p>Preparación:</p> <p>Entibiar la leche, añadir el jugo de limón, mezclar para que se corte la leche.</p> <p>Tamizar los ingredientes secos harina, cocoa, sal y bicarbonato.</p> <p>Cremar los huevos con el azúcar, añadir la esencia de vainilla y el aceite.</p> <p>Agregar a la mezcla anterior los ingredientes secos, alternando con la leche, mezclar con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea.</p> <p>Vaciar la preparación en moldes personales.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 140° C. con un tiempo de cocción de 25min.Aproximadamente.</p> <p>Retirar del horno, dejar enfriar, con un cuchillo ahuecar la parte del centro del cupcake.</p> <p>Decoración: Batir la crema de leche junto con el manjar de café a punto chantilly</p> <p>Armado: rellenar los cupcakes con el manjar de café y decorar con la crema batida.</p>		

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO													
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA													
NOMBRE: Cupcakes de chocolate rellenas con manjar de café										FECHA:			
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 24			
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---			
GRAMAJE TOTAL:			1.982 gr.			GRAMAJE UND.			82 gr.				
Nº	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA		
1	Masa:												
2	Leche Tibia	375	ML.	2	----	----	----	375	2	157.5	Entibiar / integrar		
3	Jugo de limón	5	ML.	---	----	----	----	5	---	1.1	Agregar / integrar		
4	Harina	220	Gr.	0.80	----	----	----	220	0.80	800.8	Tamizar - integrar		
5	Cocoa amarga	75	Gr.	2	----	----	----	75	2	171	tamizar / integrar		
6	Sal	1	Gr.	---	----	----	----	1	---	---	Agregar - integrar		
7	Bicarbonato	10	Gr.	0.5	----	----	----	10	0.5	---	Tamizar / integrar		
8	Huevo	360	Gr.	3.6	---	18	0.2	342	3	558	Batir punto crema		
9	Azúcar	98	Gr.	0.20	----	----	----	98	0.20	379.2	Integrar		
10	Esencia de vainilla	5	ML.	---	----	----	----	5	---	14.4	Agregar / Integrar		
11	Aceite	125	ML.	1.10	----	----	----	125	1.10	230	Agregar / Integrar		
12	Relleno:												
13	Manjar de café	350	Gr.	8	----	----	----	350	8	1,102	Rellenar los cupcakes		
14	Decorado:												
15	Crema de Leche	350	ML.	8.5	----	----	----	350	8.5	686	Batir punto chantilly		
16	Manjar de café	80	Gr.	2	----	----	----	80	2	252	Agregar integrar		
17													
18													
19													
20													
21													
TOTALES													
COSTO PRODUCTO		28.7		Bs.		FACTURACION				MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40% COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)			
*COSTO UNITARIO		1.19				IVA+IT 14,94%		0.44					
ESPECIES 3%		0.03				TOTAL		3.45				Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		0.47				PRECIO DE VENTA		4				Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.32											
TOTAL		2.01		Bs.									
GANANCIA 50%		1		Bs. 3.01									


PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 2 horas

<p>TENER LISTO EL MISE AN PLACE</p> <p>Entibiar la leche, agregar el jugo de limón. Tamizar harina, cocoa, sal y bicarbonato. Crear los huevos con el azúcar, añadir la esencia de vainilla y el aceite. Integrar los ingredientes secos, alternando con la leche, hasta obtener una mezcla homogénea. Vaciar la preparación en moldes personales. Llevamos al horno a una temperatura de 140° C. por 25min. Aproximadamente. Retirar del horno, dejar enfriar, con un cuchillo ahuecar la parte del centro</p> <p>DECORACION: Batir la crema de leche junto con el manjar de café a punto chantilly</p> <p>ARMADO: rellenar los cupcakes con el manjar de café y decorar con la crema batida</p>	
---	---

TIEMPOS DE COCCION:


<p>MEZCLA:</p> <p>FERMENTACIÓN:</p> <p>AMASADO:</p> <p>COCCIÓN:</p> <p>REPOSO:</p> <p>RELLENO:</p> <p>COBERTURA - GLASEADO - DECORADO:</p>	<p>Homogénea</p> <p>----</p> <p>----</p> <p>Horno</p> <p>----</p> <p>Manjar de café</p> <p>Crema de leche con manjar de café</p>	<p>25 minutos</p>
<p>TIPS:</p> <p>Rellenar los cupcakes con una manga pastelera.</p>		

RECETA N° 5	GALLETAS LUNETTES CON RELLENO DE MANJAR DE CAFÉ	
PAX: 10		
DURACIÓN: 1 hora		
DIFICULTAD: Fácil		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina 220 gr. • Polvo de hornear 10 gr. • Mantequilla 70 gr. • Yemas de huevo 60 gr. • Azúcar 35 gr. • Leche 65 ml. 	<p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 250 gr. <p>Decorado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar impalpable 30 gr. 	
<p>Preparación:</p> <p>Tamizar la harina y el polvo para hornear.</p> <p>Crema la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas de huevo, leche y mezclar poco a poco con la harina, hasta formar una masa homogénea.</p> <p>uslrear la masa de medio centímetro de espesor y cortar círculos de 5 cm de diámetro</p> <p>A la mitad de los círculos volver a sacarle círculos más chicos.</p> <p>Colocar en una bandeja de Horno.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 150° C. con un tiempo de cocción de 20min.Aproximadamente.</p> <p>Una vez listas las galletas, unir ambas mitades rellenar con el manjar de café la que tiene un hueco en el centro va arriba por la cual se verá el manjar.</p> <p>Decoración: espolvorear con azúcar impalpable la parte de arriba de la galleta.</p>		

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Galletas lunettes										FECHA:	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 10	
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---	
GRAMAJE TOTAL: 740 gr.				GRAMAJE UND. 74 gr.							
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	Masa:										
2	Harina	220	Gr.	0.80	---	---	---	220	0.80	800.8	Tamizar / integrar
3	Polvo de hornear	10	Gr.	0.40	---	---	---	10	0.40	---	Tamizar / integrar
4	Mantequilla	70	Gr.	2	---	---	---	70	2	201.9	Creinar / integrar
5	Yemas de huevo	60	Gr.	0.6	---	---	---	60	0.6	193.2	Batir / integrar
6	Azúcar	35	Gr.	0.10	---	---	---	35	0.10	135.45	Creinar / integrar
7	Leche	65	ML.	0.39	---	---	---	65	0.39	27.3	integrar
8	Relleno:										
9	Manjar de café	250	Gr.	6	---	---	---	250	6	787.5	Rellenar las galletas
10	Decorado:										
11	Azúcar impalpable	30	Gr.	0.35	---	---	---	30	0.35	116.7	Decorar
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		10.64		Bs.	FACTURACION						
*COSTO UNITARIO		1.06			IVA+IT 14,94%	0.30					
ESPECIES 3%		0.03			TOTAL	3			Bs.		
*MANO DE OBRA 40%		0.42			PRECIO DE VENTA	3			Bs.		
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.29									
TOTAL		1.8		Bs.							
GANANCIA 50%		0.9		Bs. 2.7							
										MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40%	
										COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)	


PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 1 hora

TENER LISTO EL MISE AN PLACE	
Tamizar la harina y el polvo para hornear.	
Creinar la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas de huevo, leche	
Mezclar con la harina, hasta formar una masa homogénea.	
uslrear la masa, y cortar círculos,	
Llevamos al horno a una temperatura de 150° C. por 20 min. Aproximadamente.	
unir ambas mitades rellenar con el manjar de café	
Decoración: espolvorear con azúcar impalpable la parte de arriba de la galleta.	

TIEMPOS DE COCCION:

MEZCLA:	Homogénea	
FERMENTACIÓN:	Polvo de hornear	
AMASADO:	----	
COCCIÓN:	Horno	20 minutos.
REPOSO:	----	
RELLENO:	Manjar de café	
DECORADO:	Azúcar impalpable	
TIPS:		
No dejar dorar las galletas, tienen que estar cocidas pero blancas.		

RECETA N° 6	TORTA DE CHOCOLATE Y MANJAR DE CAFÉ	
PAX: 12		
DURACIÓN: 2 Horas		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina 220 gr. • Cocoa amarga 75 gr. • Bicarbonato 5 gr. • Huevo 300 gr. • Azúcar 98 gr. • Polvo de hornear 13 gr, • Aceite 125 ml. • Esencia de vainilla 5 ml. • Leche 375 ml. 		<p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 300 gr. • Crema de leche 350 gr. <p>Decorado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de leche 400 gr. • Manjar de café 100 gr.
<p>Preparación:</p> <p>Tamizar harina, cocoa y bicarbonato.</p> <p>Separar las claras de las yemas.</p> <p>Batir las claras a punto nieve, añadir mitad del azúcar seguir batiendo hasta integrar, incorporar el polvo para hornear.</p> <p>Batir las yemas de huevo con la otra mitad de azúcar hasta que estén cremosos, añadir el aceite, vainilla.</p> <p>Incorporar los ingredientes secos intercalando con la leche, mezclar hasta que desaparezcan los grumos, añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. con un tiempo de cocción de</p>		

30min.Aproximadamente.


Decoración: Batir la crema de leche junto con el manjar de café a punto chantilly.

Armado: dividir la masa en tres discos, rellenar con el manjar de café y crema de leche, decorar con la crema batida.

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Torta de chocolate y manjar de café									FECHA:		
MATERIA: Proyecto de grado									PAX: 12		
CHEF: Ana Claudia Valverde									EVENTO: ---		
GRAMAJE TOTAL:			2.366 gr.			GRAMAJE UND.			197 gr.		
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	Masa:										
2	Harina	220	Gr.	0.80	---	---	---	220	0.80	800.8	Tamizar / Integrar
3	Cocoa amarga	75	Gr.	1.80	---	---	---	75	1.80	171	Tamizar / Integrar
4	Bicarbonato	5	Gr.	---	---	---	---	5	---	---	Tamizar / Integrar
5	Huevo	300	Gr.	3	---	20	0.02	280	2.80	465	Batir / P. nieve - P. limón
6	Azúcar	98	Gr.	0.25	---	---	---	98	0.25	379.2	agregar – integrar
7	Polvo de hornear	13	Gr.	0.20	---	---	---	13	0.20	6.89	Tamizar / Integrar
8	Aceite	125	ML.	1.20	---	---	---	125	1.20	1.105	integrar
9	Esencia de vainilla	5	ML.	---	---	---	---	5	---	14.4	agregar / integrar
10	Leche	375	ML.	1.85	---	---	---	375	1.85	157.5	agregar / integrar
11	Relleno:										
12	Crema de leche	350	ML.	6	---	---	---	350	6	686	Batir punto chantilly
13	Manjar de café	300	Gr.	5	---	---	---	300	5	945	Rellenar
14	Decorado:										
15	Crema de leche	400	Gr.	7	---	---	---	400	7	784	Batir punto chantilly
16	Manjar de café	100	Gr.	2	---	---	---	100	2	315	integrar
17											
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		29.1		Bs.		FACTURACION					
*COSTO UNITARIO		2.42				IVA+IT 14,94%		0.80			
ESPECIES 3%		0.07				TOTAL		6.98		Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		0.96				PRECIO DE VENTA		7		Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.67									
TOTAL		4.12		Bs.							
GANANCIA 50%		2.06		Bs. 6.18							
MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40% COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)											


PREPARACION


TIEMPO DE PREPARACION: 2 horas

<p>TENER LISTO EL MISE AN PLACE:</p> <p>Tamizar harina, cocoa y bicarbonato</p> <p>Batir las claras a punto nieve e integrar el polvo de hornear.</p> <p>Batir las yemas con el azúcar punto limón, añadir aceite, vainilla.</p> <p>Incorporar los ingredientes secos y la leche.</p> <p>Añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. por 30 minutos.</p> <p>Decoración: Batir la crema de leche junto con el manjar de café a punto chantilly</p> <p>Rellenar con manjar de café y decorar con la crema batida.</p>	

TIEMPOS DE COCCION:

<p>MEZCLA:</p> <p>FERMENTACIÓN:</p> <p>AMASADO:</p> <p>COCCIÓN:</p> <p>REPOSO:</p> <p>RELLENO:</p> <p>DECORADO:</p>	<p>Homogénea</p> <p>----</p> <p>----</p> <p>Horno</p> <p>---</p> <p>manjar de café – crema de leche</p> <p>crema de leche – manjar de café</p>	<p>30 minutos.</p>
<p>TIPS:</p> <p>En el relleno se puede colocar alguna fruta picada.</p>		


RECETA N° 7	HELADO DE MANJAR DE CAFÉ	
PAX: 10		
DURACIÓN: 30 minutos		
DIFICULTAD: Fácil		
<p>Ingrediente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de leche 250 ml. • Claras de huevo 160 gr. • Manjar de café 300 gr. • Leche condensada 250 gr. • Leche 250 ml. 	<p>Decoración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 80 ML. 	
<p>Preparación:</p> <p>Batir la crema punto chantilly.</p> <p>Batir las claras a punto nieve, añadir el manjar de café y mezclar.</p> <p>En una fuente mezclar las preparaciones anteriores, las claras con el manjar, la crema de leche, la leche condensada en forma envolvente por ultimo añadir la leche, mezclar y llevar a la nevera por 12 horas.</p>		

RECETA N° 8	BOMBONES DE CHOCOLATE RELLENAS CON MANJAR DE CAFÉ	
PAX: 16		
DURACIÓN: 1 hora		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Bombón:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nacarador 3 gr. • Colorantes en aceite 10 gr. • Chocolate cobertura blanco 300 gr. 		<p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 100 gr.
<p>Preparación:</p> <p>En un atomizador colocar el brillo dorado y mezclar con un poco de alcohol. Colocar la preparación en el molde. Atemperar el chocolate de cobertura que será la camisa o el exterior del bombón. En un bol introducir el chocolate de cobertura y calentar en el microondas a temperatura suave y en espacios cortos de tiempo, hasta prácticamente derretir el chocolate. Una vez medio derretido el chocolate, mezclar bien con una espátula hasta que se funda completamente.</p> <p>Extender en una superficie plana y con una paleta extenderlo para una vez bien extendido recogerlo. De esta manera veremos que el chocolate está perfecto.</p> <p>Por último, añadir el chocolate fundido a los moldes. Dar unos golpes para quitar las posibles burbujas. Quitar el exceso de chocolate y dejar que endurezca en una superficie plana. Introducir el manjar de café en una manga pastelera y rellenar los bombones.</p> <p>Sellado. Verter una capa fina de chocolate sobre los moldes con relleno. Con una espátula quitar el sobrante. Dejar que se endurezca el chocolate. Desmoldar con un golpe seco.</p>		

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Bombones de chocolate rellenas con manjar de café										FECHA:	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 16	
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---	
GRAMAJE TOTAL:			403 gr.			GRAMAJE UND.			25 gr.		
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	Bombón:										
2	Nacarador / colorantes	3	Gr.	0.5	----	----	----	3	0.5	---	Decorar
3	Chocolate cobertura	300	Gr.	9	----	----	----	300	9	1.599	Derretir / Agregar
4	Relleno:										
5	manjar de café	100	Gr.	2	----	----	----	100	2	315	Rellenar
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		11.5		Bs.		FACTURACION					
*COSTO UNITARIO		0.71				IVA+IT 14,94%		0.26			
ESPECIES 3%		0.02				TOTAL		2.06		Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		0.28				PRECIO DE VENTA		2.50		Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.19									
TOTAL		1.2		Bs.							
GANANCIA 50%		0.6		Bs. 1.8							
										MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40%	
										COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)	


PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 2 horas

TENER LISTO EL MISE AN PLACE		
Decorar los moldes con el nacarador y los colorantes.		
Derretir el chocolate, mezclar bien con una espátula hasta que se funda completamente .		
Añadir el chocolate fundido a los moldes. Dar unos golpes para quitar las posibles burbujas. Quitar el exceso de chocolate y dejar que endurezca en una superficie plana. Introducir el manjar de café en una manga pastelera, rellenar los bombones.		
Sellado: Verter una capa fina de chocolate sobre los moldes con relleno.		
Quitar el sobrante. Dejar que se endurezca el chocolate.		
Desmoldar con un golpe seco.		

TIEMPOS DE COCCION:

MEZCLA:	liquida / atemperado	
FERMENTACIÓN:	----	
AMASADO:	----	
COCCIÓN:	----	
REPOSO:	a temperatura 20° C	2 horas
RELLENO:	manjar de café	
COBERTURA - GLASEADO - DECORADO:	Nacarador	
TIPS:		
Los bombones se puede elaborar de diferentes tamaños		

RECETA N° 9	CUATRO TEXTURAS: MOUSSE DE YOGURT, CON RELENO DE MOUSSE DE MANJAR DE CAFÉ, CON UNA BASE DE BISCOCHO	
PAX: 10		
DURACIÓN: 4 horas		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Mousse de yogurt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yogurt 375 gr. • Azúcar 80 gr. • Agua 90 ml • Crema de leche 400 ml. • Gelatina en polvo 10 gr. <p>Mousse de manjar de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua 75 ml. • Gelatina en polvo 10 gr. • Manjar de café 200 gr. • Crema de leche 200 gr. <p>biscocho de chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina 110 gr. • Cocoa amarga 35 gr. • Bicarbonato 2 gr. • Huevo 150 gr. • Azúcar 49 gr. • Polvo para hornear 5 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite 62 ml. • Esencia de vainilla 2 ml. • Leche 187 ml. <p>Glaseado espejo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar 210 gr. • Agua 75 ml. • Chocolate blanco 70 gr. • Crema de leche 145 ml. • Gelatina en polvo 15 gr. • Agua 30 ml. • Colorante 5 gr. 	

Preparación:

Mousse de yogur: Hidratar la gelatina. Batir la crema con el azúcar. En una fuente vaciar el yogurt. Llevar la gelatina en el microondas hasta que este líquido e integrar al yogurt, junto con la crema batida con movimientos envolventes

Mousse de manjar de café: Hidratar la gelatina. Batir la crema con el azúcar. En una fuente vaciar el manjar de café. Llevar la gelatina en el microondas hasta que este líquido e integrar al manjar de café, junto con la crema batida con movimientos envolventes. Vaciar la preparación en un molde de silicón pequeño, llevar al congelador durante 2 horas.

Biscocho de chocolate: Tamizar harina, lcocoa y el bicarbonato. Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto nieve, añadir mitad del azúcar seguir batiendo hasta integrar e incorporar el polvo para hornear.

Batir las yemas de huevo con la otra mitad de azúcar hasta que estén cremosos, añadir el aceite, la vainilla. Integrar los ingredientes secos intercalando con la leche, mezclar hasta que desaparezcan los grumos, añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde. Hornear 30 minutos a 130° C. retirar del horno. Cortar con un cortador pequeños discos.

Glaseado espejo: En una cacerola agregar el agua, azúcar, chocolate blanco, crema de leche, integrar y llevar a fuego medio. Hidratar la gelatina. Una vez lista la otra preparación, integrar la gelatina y el colorante.


Armar: en un molde de silicón colocar la preparación del mousse de yogurt, desmoldar el mousse de manjar y colocar de relleno junto con el bizcocho al mousse de yogurt. Llevar al congelador durante 3 horas.

Una vez lista desmoldar y cubrir con el glaseado espejo a una temperatura adecuada.

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA											
NOMBRE: Cuatro texturas										FECHA:	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 10	
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---	
GRAMAJE TOTAL: 2.390			GRAMAJE UND. 239 gr.								
N°	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA
1	Mousse de yogurt:										
2	yogurt	375	Gr.	5	----	----	----	375	5	221.25	agregar / integrar
3	azúcar	80	Gr.	0.20	----	----	----	80	0.20	309.6	Integrar
4	agua	90	ML.	---	----	----	----	90	---	----	hidratar la gelatina
5	crema de leche	400	ML.	10	----	----	----	400	10	784	batir punto chantilly
6	Gelatina en polvo	10	Gr.	0.80	----	----	----	10	0.80	6.2	hidratar
7	Mousse de manjar:										
8	agua	75	ML.	---	----	----	----	75	---	---	hidratar la gelatina
9	gelatina en polvo	10	Gr.	0.80	----	----	----	10	0.80	6.2	hidratar
10	manjar de café	200	Gr.	5	----	----	----	200	5	630	agregar – integrar
11	crema de leche	200	ML.	5	----	----	----	200	5	392	batir punto chantilly
12	biscocho de chocolate:										
13	harina	110	Gr.	0.45	----	----	----	110	0.45	400.4	tamizar / integrar
14	cocoá amarga	35	Gr.	1.80	----	----	----	35	1.80	79.8	agregar – integrar
15	huevo	150	Gr.	1.8	----	8	0.2	142	1.4	232.5	P. nieve – Punto limón
16	azúcar	49	Gr.	0.14	----	----	----	49	0.14	189.63	agregar – integrar
17	polvo para hornear	5	Gr.	0.01	----	----	----	5	0.01	2.65	integrar
18	aceite	62	ML.	0.50	----	----	----	62	0.50	5.74.6	agregar – integrar
19	esencia de vainilla	2	ML.	---	----	----	----	2	---	14.4	integrar
20	leche	187	ML.	1	----	----	----	187	1	78.54	agregar integrar
21	Glaseado espejo	350	ML.	5	----	----	----	350	5	95	cubrir los mousse
TOTALES											
COSTO PRODUCTO		33		Bs.		FACTURACION					
*COSTO UNITARIO		3.3				IVA+IT 19,04%		1.20			
ESPECIES 3%		0.09				TOTAL		9.24		Bs.	
*MANO DE OBRA 40%		1.32				PRECIO DE VENTA		10		Bs.	
COSTOS INDIRECTOS 70%		0.92									
TOTAL		5.36		Bs.							
GANANCIA 50%		2.68		Bs. 8.04							
						MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40% COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)					

PREPARACION


TIEMPO DE PREPARACION: 4 horas

TENER LISTO EL MISE AN PLACE	
Mousse de yogurt. Hidratar la gelatina, batir la crema punto chantilly	
En una fuente incorporar todos los ingredientes yogurt, crema. La gelatina llevar al microondas cuando este liquida integrar a la mezcla con movimientos envolventes. Vaciar a un molde semiesfera y refrigerarla.	
Mousse de manjar: Hidratar la gelatina, batir la crema punto chantilly	
En una fuente incorporar todos los ingredientes con movimientos envolventes. colocar la mezcla en moldes individuales y refrigerar por 2 horas	
Biscocho de chocolate:	
Tamizar harina, cocoá y bicarbonato	
Batir las claras a punto nieve e integrar el polvo de hornear. Batir las yemas con el azúcar punto limón, añadir aceite, vainilla. Incorporar los ingredientes secos y la leche.	
Añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.	
Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. por 30 minutos.	
Glaseado: Cubrir el mousse con el glaseado espejo.	

TIEMPOS DE COCCION:

MEZCLA: FERMENTACIÓN: AMASADO: COCCIÓN: REPOSO: RELLENO: COBERTURA – GLASEADO – DECORADO:	Homogénea	3 horas
	Frío	

	Refrigerar	
	A temperatura -5° C	
Mousse de manjar de café – biscocho de chocolate		
Glaseado espejo		
TIPS:		
El mousse refrigerar en el congelador para que tenga una buena consistencia no sacar antes de tiempo.		
Para una cobertura perfecta, el baño debe estar a 20° C y la mousse a -3° C.		

RECETA N° 10	TORTA AJEDREZ	
PAX:		
DURACIÓN: 3 horas		
DIFICULTAD: Media		
<p>Ingredientes:</p> <p>Masa de chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina 220 gr. • Cocoa amarga 75 gr. • Bicarbonato 5 gr. • Huevo 300 gr. • Azúcar 98 gr. • Polvo de hornear 13 gr, • Aceite 125 ml. • Esencia de vainilla 5 ml. • Leche 375 ml. <p>Masa de vainilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harina 220 gr. • Bicarbonato 5 gr. • Huevo 300 gr. • Azúcar 98 gr. • Polvo de hornear 13 gr, • Aceite 125 ml. 		<ul style="list-style-type: none"> • Esencia de vainilla 5 ml. • Leche 375 ml. <p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manjar de café 500 gr. <p>Decorado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de leche 500 gr.

Preparación:**Masa de chocolate:**

Tamizar harina, cocoa y bicarbonato.

Separar las claras de las yemas.

Batir las claras a punto nieve, añadir mitad del azúcar seguir batiendo hasta integrar, incorporar el polvo para hornear.

Batir las yemas de huevo con la otra mitad de azúcar hasta que estén cremosos, añadir el aceite, vainilla.

Incorporar los ingredientes secos intercalando con la leche, mezclar hasta que desaparezcan los grumos, añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.

Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. con un tiempo de cocción de 30 min. Aproximadamente.

Masa de vainilla:

Tamizar harina, y bicarbonato.

Separar las claras de las yemas.

Batir las claras a punto nieve, añadir mitad del azúcar seguir batiendo hasta integrar, incorporar el polvo para hornear.

Batir las yemas de huevo con la otra mitad de azúcar hasta que estén cremosos, añadir el aceite, vainilla.

Incorporar los ingredientes secos intercalando con la leche, mezclar hasta que desaparezcan los grumos, añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.

Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. con un tiempo de cocción de 30 min. Aproximadamente.


Decoración: Batir la crema de leche junto con el manjar de café a punto chantilly.

Armado: cortar ambas masas con el cortador, intercambiar cada disco en ambas masas rellenar con el manjar de café. Y decorar con la crema de leche batida.

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO INCOS NO.3 QUILLACOLLO																																																											
FICHA TECNICA T.S GASTRONOMIA																																																											
NOMBRE: Torta ajedrez										FECHA:																																																	
MATERIA: Proyecto de grado										PAX: 12																																																	
CHEF: Ana Claudia Valverde										EVENTO: ---																																																	
GRAMAJE TOTAL:			3.347 gr.			GRAMAJE UND.			278 gr.																																																		
Nº	PRODUCTO	CANT.	GR/ML	PRECIO	EVENTO	MERMA	Bs.	PROD.L	Bs.	KCAL	TECNICA																																																
1	Masa de chocolate:																																																										
2	Harina	220	Gr.	0.80	---	---	---	220	0.80	800.8	Tamizar / Integrar																																																
3	Cocoa amarga	75	Gr.	1.80	---	---	---	75	1.80	171	Tamizar / Integrar																																																
4	Huevo	300	Gr.	3	---	20	0.02	280	2.80	465	Batir / P. nieve - P. limón																																																
5	Azúcar	98	Gr.	0.25	---	---	---	98	0.25	379.2	agregar - integrar																																																
6	Polvo de hornear	13	Gr.	0.20	---	---	---	13	0.20	6.89	Tamizar / Integrar																																																
7	Aceite	125	ML.	1.20	---	---	---	125	1.20	1.105	integrar																																																
8	Esencia de vainilla	5	ML.	---	---	---	---	5	---	14.4	agregar / integrar																																																
9	Leche	375	ML.	1.85	---	---	---	375	1.85	157.5	agregar / integrar																																																
10	Masa de vainilla:																																																										
11	Harina	220	Gr.	0.80	---	---	---	220	0.80	800.8	Tamizar / Integrar																																																
12	Huevo	300	Gr.	3	---	20	0.02	280	2.80	465	Batir / P. nieve - P. limón																																																
13	Azúcar	98	Gr.	0.25	---	---	---	98	0.25	379.2	agregar - integrar																																																
14	Polvo de hornear	13	Gr.	0.20	---	---	---	13	0.20	6.89	Tamizar / Integrar																																																
15	Aceite	125	ML.	1.20	---	---	---	125	1.20	1.105	integrar																																																
16	Esencia de vainilla	5	ML.	---	---	---	---	5	---	14.4	agregar / integrar																																																
17	Leche	375	ML.	1.85	---	---	---	375	1.85	157.5	agregar / integrar																																																
18	Relleno:																																																										
19	Manjar de café	500	Gr.	10	---	---	---	500	10	1,575	rellenar la torta																																																
20	Decorado:																																																										
21	Crema de leche	500	ML.	13	---	---	---	500	13	980	Punto chantilly / decorar																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">COSTO PRODUCTO</th> <th colspan="3">FACTURACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>COSTO PRODUCTO</td> <td>39.4</td> <td>Bs.</td> <td>IVA+IT 14,94%</td> <td>1.25</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*COSTO UNITARIO</td> <td>3.28</td> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>9.63</td> <td>Bs.</td> </tr> <tr> <td>ESPECIES 3%</td> <td>0.09</td> <td></td> <td>PRECIO DE VENTA</td> <td>10</td> <td>Bs.</td> </tr> <tr> <td>*MANO DE OBRA 40%</td> <td>1.31</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>COSTOS INDIRECTOS 70%</td> <td>0.91</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>5.59</td> <td>Bs.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GANANCIA 50%</td> <td>2.79</td> <td>Bs 8.38</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>												COSTO PRODUCTO			FACTURACION			COSTO PRODUCTO	39.4	Bs.	IVA+IT 14,94%	1.25		*COSTO UNITARIO	3.28		TOTAL	9.63	Bs.	ESPECIES 3%	0.09		PRECIO DE VENTA	10	Bs.	*MANO DE OBRA 40%	1.31					COSTOS INDIRECTOS 70%	0.91					TOTAL	5.59	Bs.				GANANCIA 50%	2.79	Bs 8.38			
COSTO PRODUCTO			FACTURACION																																																								
COSTO PRODUCTO	39.4	Bs.	IVA+IT 14,94%	1.25																																																							
*COSTO UNITARIO	3.28		TOTAL	9.63	Bs.																																																						
ESPECIES 3%	0.09		PRECIO DE VENTA	10	Bs.																																																						
*MANO DE OBRA 40%	1.31																																																										
COSTOS INDIRECTOS 70%	0.91																																																										
TOTAL	5.59	Bs.																																																									
GANANCIA 50%	2.79	Bs 8.38																																																									
<p>MANO DE OBRA = COSTO UNITARIO X 40%</p> <p>COSTOS INDIRECTOS= MANO DE OBRA X 70% SERVICIOS BASICOS (AGUA, LUZ, GAS, TELEFONO, ETC.)</p>																																																											

PREPARACION

TIEMPO DE PREPARACION: 3 horas

<p>TENER LISTO EL MISE AN PLACE</p> <p>Bizcocho de chocolate: Tamizar harina, <u>cocoa</u> y bicarbonato</p> <p>Batir las claras a punto nieve e integrar el polvo de hornear.</p> <p>Batir las yemas con el azúcar punto limón, añadir aceite, vainilla.</p> <p>Incorporar los ingredientes secos y la leche.</p> <p>Añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. por 30 minutos.</p> <p>Bizcocho de vainilla: Tamizar harina, <u>cocoa</u> y bicarbonato</p> <p>Batir las claras a punto nieve e integrar el polvo de hornear.</p> <p>Batir las yemas con el azúcar punto limón, añadir aceite, vainilla.</p> <p>Incorporar los ingredientes secos y la leche.</p> <p>Añadir las claras en forma envolvente. Vaciar la preparación en el molde.</p> <p>Llevamos al horno a una temperatura de 130° C. por 30 minutos.</p> <p>Armado: cortar ambas masas con el cortador, intercambiar cada disco en ambas masas rellenar con el manjar de café.</p> <p>Y decorar con la crema de leche batida.</p>		
<p>TIEMPOS DE COCCION:</p>		

<p>MEZCLA:</p> <p>FERMENTACIÓN:</p> <p>AMASADO:</p> <p>COCCIÓN:</p> <p>REPOSO:</p> <p>RELLENO:</p> <p>COBERTURA - GLASEADO - DECORADO:</p>	Homogénea	<p>30 minutos.</p>

	Horno	

	manjar de café - crema de leche crema de leche	
TIPS:		
<p>Al momento de realizar el armado pegar bien la masa con el manjar de café</p>		

4 Resultados esperados

Los resultados esperados son los siguientes:

- Se pudo elaborar con muy buenos resultados el manjar saborizado con el grano de café, obteniendo un producto con una buena textura y sabor.
- Como también se pudo obtener buenos resultados en la aplicación del producto en el área de repostería y pastelería para la elaboración de todo tipo de masas, rellenos, coberturas.
- En el Municipio de Vinto zona del mercado central de Vinto, el manjar de café tuvo una gran aceptación.
- Mediante las fichas técnicas se pudo obtener precios accesibles de los productos obtenidos
- Los resultados de la encuesta realizadas a la población demostraron que un buen porcentaje de personas se encuentran con la disponibilidad de consumir el producto.

5 Conclusiones

El presente proyecto de grado se centró en la elaboración y aplicación de manjar saborizado con el grano de café en el área de repostería y pastelería para el Municipio de Vinto zona del mercado central de Vinto.

Teniendo como objetivo principal de la investigación elaborar y aplicar el manjar saborizado con el grano de café en las diferentes recetas de la repostería y pastelería, incentivando al consumo del producto. Se utilizó en el enfoque metodológico, el método descriptivo para obtener datos generales de los mercados y el enfoque mixto para una revisión concreta de datos cualitativos, cuantitativos e interpretando la información recopilada, sobre la leche en el municipio de Vinto.

Por otro lado, se utilizó la encuesta y entrevista para obtener resultados sobre el conocimiento del producto en la zona de Vinto. De acuerdo con el análisis realizado se concluye que se logró aplicar el manjar saborizado con el grano en las diferentes recetas de la repostería y pastelería en el Municipio de Vinto.

6 Recomendaciones

- Se recomienda una selección cuidadosa y de calidad de las materias primas principales la leche de vaca y el grano de café.
- Se recomienda utilizar el producto manjar de café en la alimentación diaria de la población, por el agradable sabor que tiene, y lo fácil que se puede implementar tanto en preparaciones dulces como saladas. Además se estaría aprovechando el consumo de la leche entera de vaca de distinta forma.
- No es aconsejable, añadir mucho café en la elaboración del manjar, debido a que le dará al producto un sabor picante.
- Se recomienda mejorar más el tipo de empaque del producto, como de los productos industrializados para que el manjar dure más tiempo.
- Se recomienda también a los estudiantes de la Carrera de Gastronomía utilizar el producto para la creación de nuevas recetas, en las áreas de repostería y pastelería.

7 Bibliografía

- Abreu, J. L. (2014). El metodo de la investigacion. *International Journal of Good Conscience*, 9, 195-204.
- Ailleo , T., & Mastellone , A. (2017). Proceso de elaboracion . *Laserenisima* .
- Bautista, F., & Gonzales , M. (2017). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid España: Ediciones Paraninfo.
- Campos , G., & Lule, N. E. (2012). La observacion, un metodo para el estudio de la realidad. *Xihmai*(7), 45-60.
- Delonge, R. (2017). Origen y evolucion de la reposteria . *KUPDF* .
- Dulcypas. (2018). La levadura. *DPAS*.
- García Castillejos, P. (S/D de Septiembre de 2019). *15 UTENSILIOS DE REPOSTERÍA QUE NECESITAS PARA INICIARTE EN LA COCINA DULCE*. Obtenido de <https://www.animalgourmet.com/2019/09/24/utensilios-de-reposteria/>
- García, A. (S/D de Julio de 2013). *Una visión global y actual de los edulcorantes. Aspectos de regulación*. Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013001000003
- Gómez, Y. (2017). Producción de Café en Bolivia. *UDABOL* .
- Gonzales , M. (2017). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid España.
- Gonzales , M., & Bautista, F. (2017). *La leche*.
- Gonzales, M., & Bautista , F. (2017). *El chocolate*.
- Gotteland, M. (2007). Algunas verdades sobre el cafe. *Revista chilena de nutricion*, 34(2), 105-115.
- Kurlat , J. (2021). Elaboracion de dulce de leche . *Cuadernillo para unidades de produccion* .
- Llorente , A. (2016). ¿en donde nacio realmente el dulce de leche? *Sitio Argentino de Producción Animal*.
- Ludeña, A. (2011). PASTELERIA- Guia del estudiante . *Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo*.

- Maldonado , H. (30 de Julio de 2019). GRANJA MODELO DE PAIRUMANI, TRADICIÓN DE LÁCTEOS DE ALTA CALIDAD DESDE 1927. *Mi cocha tal cual* .
- Mesa , N. Y. (2017). Efecto anticariogénico del café. *Correo científico medico de olguin* .
- Otero, A. (2018). Enfoques de investigacion. *Metodos para el Diseño Urabano*.
- Peñate, A. (2018). El LIBRO MAS COMPLETO DE REPOSTERIA. En A. PEÑATE. S/C.
- Quintero, R. (S/D de S/M de 2021). *Para Qué se Agregan Huevos a Tortas o Pasteles – Qué Función Tienen ?* Obtenido de <https://clubdereposteria.com/funcion-de-los-huevos-en-tortas-o-pasteles-y-para-que-se-agregan/>
- Quispe, D. J., & Sanchez , G. (2011). Encuestas y entrevistas en investigación científica. *Revista de Actualización Clínica, 10*.
- Rojas, C. (2018). Origen del manjar blanco . *Tarma historia y tradicion* .
- Royo, E. (2014). Café I (G. Coffea). *Reduca (Biología). Serie Botánica, 7(2)*, 113-132.
- Santi . (2015). Manual-de-Pasteleria-y-Panaderia. *Microsoft Word - Postres y Reposteria*, 154.
- Senado , P. (9 de Enero de 2016). Municipio de Vinto – Cochabamba cumplirá 58 años de creación. *Cámara de Senadores*.
- Sierra , A., & Quiñones , T. (2019). Dulce de leche. *Proceso para la produccion de lacteos y derivados* .
- Uzueta , W. (2021). Fortalecen producción de café en el trópico. *Revolucion que se escucha* .
- Winue . (2012). Reposteria. *Preparacion de alimentos y bebidas* .

Anexos



ANEXO N° 1

INSTITUTO TECNICO NACIONAL DE COMERCIO "INCOS N° 3"

CARRERA DE GASTRONOMIA

ENCUESTA DIRIGIDA AL MUNICIPIO DE VINTO

Las preguntas de esta encuesta busca datos para estimar el posible consumo del manjar de café, le pedimos contestar con franqueza a las mismas.

La información de esta encuesta tiene fines estrictamente académicos.

Instrucción. En las preguntas marque la opción que prefiera.

I. DATOS PERSONALES DEL ENCUESTADO

Nombre completo..... Edad.....

Sexo. Hombre Mujer

Estado civil. Soltero Viudo Divorciado ón libre

Nivel de Instrucción.....

II. PREGUNTAS

1. Consume usted Manjar

Sí No

2. ¿Con que frecuencia consume usted manjar?

Una vez al día Una vez a la semana

Una vez al mes Otro (Especifique) _____

3. ¿Conoce usted los dulces artesanales?

Sí No

4. ¿Consumen usted algún dulce artesanal?

Sí No

5. ¿Usted conoce el grano de café?

Sí No



6. Usted consumiría manjar de café

Sí No



7. Si este producto se encontrara en el mercado le gustaría comprarlo

Sí No

8. A usted le gusta consumir el manjar en:

Desayuno

Merienda

Postre

Otro (Especifique).....

Ninguno

9. A usted le gustaría consumir el manjar de café en postres y pasteles

Sí No

10. Si su respuesta es positiva en que postre le gustaría consumir el manjar de café

Especifique.....

ANEXO N° 2

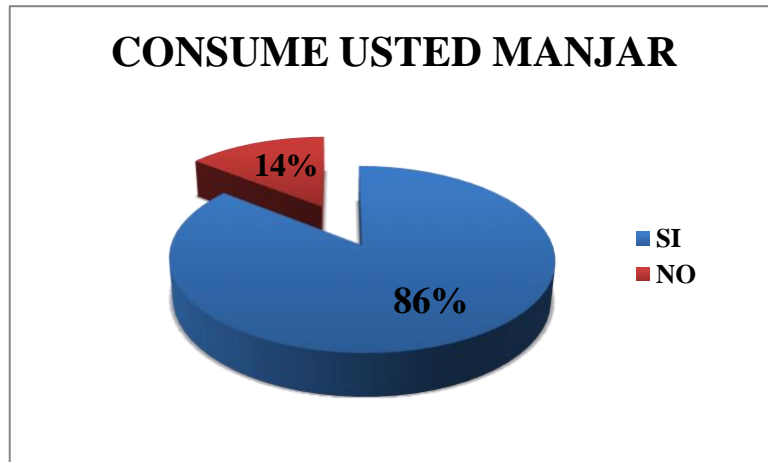
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS

Con la interpretación de los datos se mostrara los resultados obtenidos de la información:

- De la información obtenida, solo se utilizara la más útil para la investigación
- Los gráficos estadísticos serán útiles para la realización del análisis minucioso dependiendo de los resultados obtenidos de cada uno de ellos.

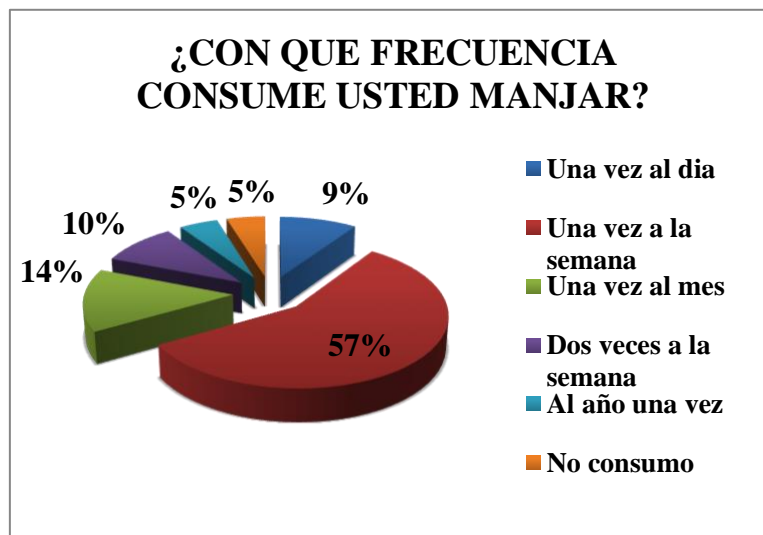
GRÁFICOS DE LOS RESULTADOS

- ✓ En cuanto a la pregunta referente consume usted manjar, el resultado es el siguiente:



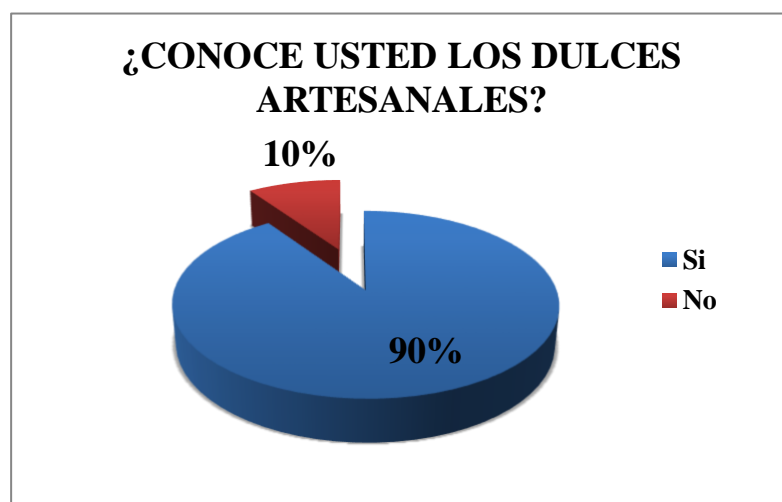
Se ha demostrado mediante la encuesta que el manjar es consumido con un alto porcentaje de 86% de los encuestados, y un menor porcentaje de 14% no consume el manjar.

- ✓ En cuanto a la pregunta ¿Con que frecuencia consume usted manjar?



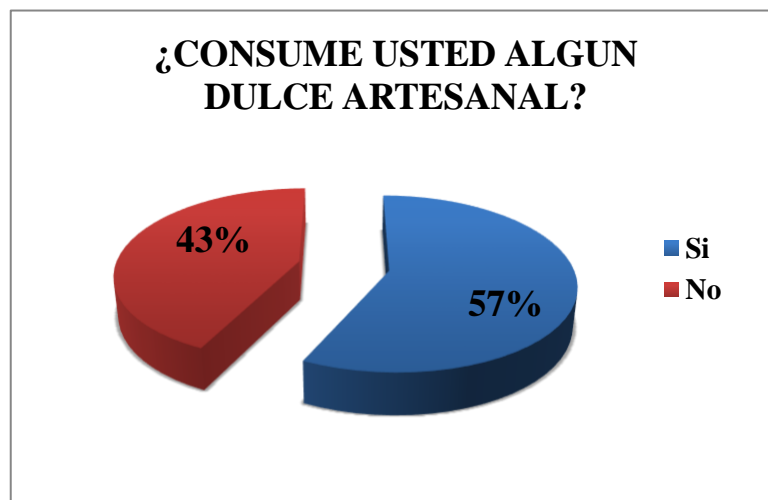
Se ha demostrado mediante la encuesta que el manjar es consumido una vez a la semana con un alto porcentaje de 57% de los encuestados, y un menor porcentaje de 14% consume el manjar una vez al mes y otra parte restante de 9% consume el manjar una vez al día. Lo cual otros colocaron en la opción que consumen el manjar dos veces a la semana con un 10%, otros una vez al año con un 5% y otros simplemente no consumen con un 5%.

- ✓ En cuanto a la pregunta referente ¿Conoce usted los dulces artesanales? El resultado es el siguiente:



Se ha demostrado mediante la encuesta que se conoce los dulces artesanales con un alto porcentaje de 90% de los encuestados y un menor porcentaje de 10% no conoce los dulces artesanales.

- ✓ En cuanto a la pregunta ¿Consume usted algún dulce artesanal? El resultado es el siguiente:



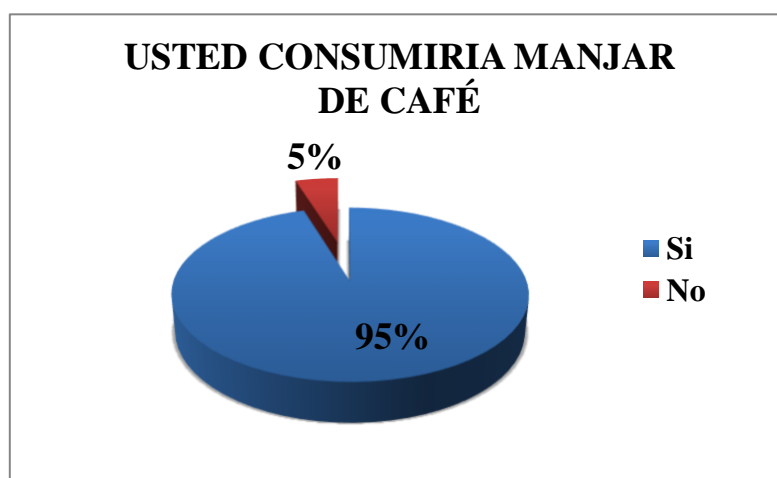
Se ha demostrado mediante la encuesta que se consume los dulces artesanales con un alto porcentaje de 57% de los encuestados y un menor porcentaje de 43% no consume los dulces artesanales.

- ✓ En cuanto a la pregunta referente ¿Usted conoce el grano de café? El resultado es el siguiente:



Se ha demostrado mediante la encuesta que se conoce el grano de café con un alto porcentaje de 100%.

- ✓ En cuanto a la pregunta referente usted consumiría manjar de café



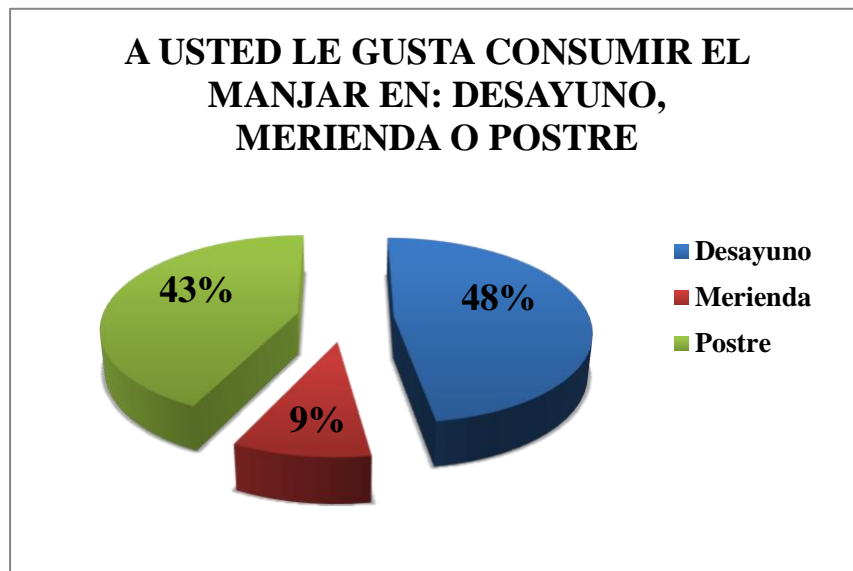
Se ha demostrado mediante la encuesta que el producto manjar de café ha sido aceptado con un alto porcentaje de 95% de los encuestados y un menor porcentaje de 5% prefiere no degustar el producto.

- ✓ En cuanto a la pregunta referente si este producto se encontrara a la venta le gustaría comprarlo el resultado es el siguiente:



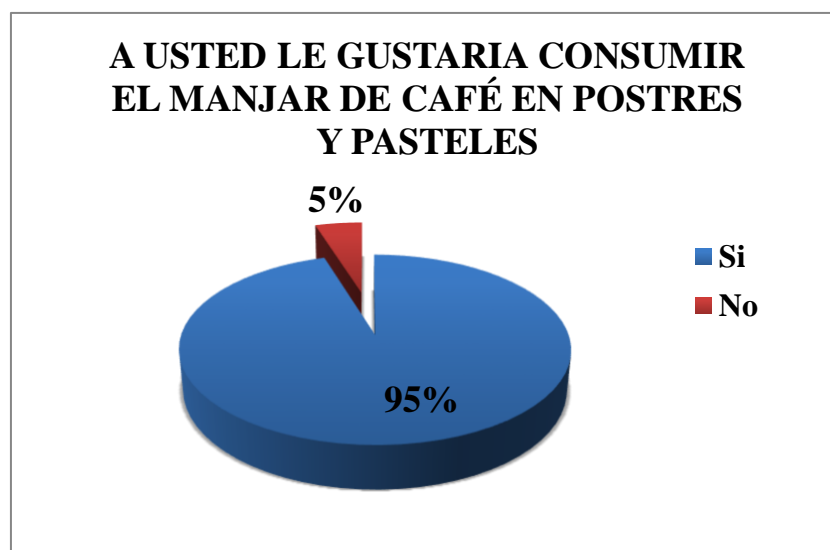
Se ha demostrado mediante la encuesta que se compraría este con un alto porcentaje de 100%.

- ✓ En cuanto a la pregunta referente a usted le gusta consumir el manjar en: Desayuno, merienda, postre el resultado es el siguiente.



Se ha demostrado mediante la encuesta con un alto porcentaje que se consume el manjar en el desayuno con un 48% y en los postres con un 43% de los encuestados, y un menor porcentaje de 9% consume el manjar en meriendas.

- ✓ En cuanto a la pregunta referente: A usted le gustaría consumir el manjar de café en postres y pasteles el resultado es el siguiente



Se ha demostrado mediante la encuesta que se consumiría el manjar de café en postres y pasteles con un alto porcentaje de 95% de los encuestados y un menor porcentaje de 5% prefiere no degustar el producto en postres y pasteles.

ANEXO N° 3
ELABORACIÓN DEL PRODUCTO MANJAR DE CAFÉ

PASO 1.
Colar la leche entera de vaca



PASO 2.
Añadir el bicarbonato



PASO 3.
Integrar el azúcar



PASO 4.
Procesar el grano de café



PASO 5.
Saborizar el manjar con la infusión
de café



PASO 6.
Mover constantemente el manjar



PASO 7.
Esterilizar los envases



PASO 8.
Realizar el envasado del producto









PASO 9.
Producto terminado



PASO 10.
Presentación del producto envasado



ANEXO N° 4
PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS RECETAS

ALFAJORES DE MAICENA CON RELLENO DE MANJAR DE CAFÉ	
<p>PASO 1. Mise en place</p> 	<p>PASO 2. Mezclar los ingrediente líquidos</p> 
<p>PASO 3. Batir punto crema</p> 	<p>PASO 4. Mezclar y tamizar los ingredientes secos</p> 
<p>PASO 5. Integrar los ingredientes secos a la mezcla anterior</p> 	<p>PASO 6. Mezclar hasta obtener una masa homogénea</p> 

PASO 7.
Estirar la masa y cortar



PASO 8.
Hornear a 180° C 15- 20 minutos



PASO 9.
Rellenar y decorar con coco rallado



PASO 10.



TARTALETAS CON RELLENO DE CREMA PASTELERA DE MANJAR DE CAFÉ

PASO 1.
Mise en place



PASO 2.
Tamizar los ingredientes secos



PASO 3.
Formar una corona



PASO 4.
Agregar la mantequilla y los
ingredientes líquidos



PASO 5.
Mezclar hasta obtener una masa
homogenea



PASO 6.
Estirar la masa y cortar



PASO 7.
Colocar la masa a los moldes
individuales



PASO 8.
Hornear a 150° C por 20 minutos



PASO 9.
Rellenar y decorar



PASO 10.



CUPCAKES DE CHOCOLATE RELLENAS CON MANJAR DE CAFÉ

PASO 1. Mise en place



PASO 2. Batir: Claras punto nieve, yemas punto limón



PASO 3. Tamizar los ingredientes secos



PASO 4. Mezclar la preparación con movimientos envolventes



PASO 5. Vaciar la preparación a modes individuales



PASO 6. Hornear a 140° C – 25 minutos



PASO 7.

Con un molde en forma de cilindro, retirar la masa del centro para poder rellenarlo.



PASO 8.

Batir la crema junto con el manjar punto chantillyn



PASO 9.

Decorar los cupcakes con la crema



PASO 10.

Presentación de la parte interior del cupcake



PASO 11.



GALLETAS LUNETTES CON RELLENO DE MANJAR DE CAFÉ

PASO 1.
Mise en place



PASO 2.
Batir la mantequilla con el azúcar
punto crema



PASO 3.
Integrar a la mezcla, yemas de
huevo y leche



PASO 4.
Tamizar los ingredientes secos



PASO 5.
Mezclar los ingredientes secos con
la preparación anterior



PASO 6.
Obtener una masa homogénea



PASO 7.
Estirar la masa y cortar



PASO 8.
Hornear a 150° C por 20 minutos



PASO 9.
Rellenar y decorar con azucar
impalpable



PASO 10.



TRONCO NAVIDEÑO

PASO 1. Mise en place



PASO 2. Batir las claras punto nieve



PASO 3. Batir las yemas punto limón



PASO 4. Tamizar los ingredientes secos



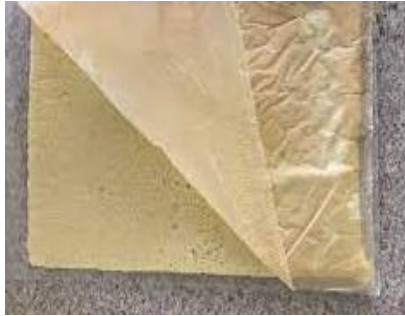
PASO 5. Integrar con movimientos envolventes



PASO 6. vaciar la preparación en una charola con papel mantequilla



PASO 7.
Horno 140° C 20 minutos.



PASO 8.
Desmoldar y envolver con un secador



PASO 9.
Rellenar con manjar de café y decorar



PASO 10.



CUATRO TEXTURAS: MOUSSE DE YOGURT, CON RELLENO DE MOUSSE DE MANJAR DE CAFÉ, CON UNA BASE DE BISCOCHO

PASO 1.
Mise en place



PASO 2.
Batir la crema de leche punto chantilly



PASO 3.
Integrar al yogurt, la crema batida con movimientos envolventes



PASO 4.
Batir la crema de leche punto chantilly, mezclar con el yogurt con movimientos envolventes



PASO 5.
Integrar a la mezcla anterior el manjar de café, colocar la mezcla en molde individual



PASO 6.
Armar el mousse



PASO 7.
Colocar el biscocho de base en el mousse



PASO 8.
Tapar con la misma preparación la base y refrigerar por 4 horas



PASO 9.
Cubrir el mousse con el glaseado espejo



PASO 10.
preparacion terminada



PASO 11
Demostración de la parte interior de la preparación



PASO 12

