

**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 LICOR DE PASAS DE CIRUELA EN EL  
MUNICIPIO DE VINTO Y SU APLICACIÓN EN EL ÁREA DE  
REPOSTERÍA Y BAR”**

**Estudiante: Celina Veliz Orosco  
Docente: Chef. Ronald Alex Mita Rocha**

**COCHABAMBA – BOLIVIA  
2021**

## Índice

Introducción .....	1
1.1 Tema.....	3
1.2 Diagnostico .....	3
1.3 Justificación.....	3
1.4 Planteamiento del problema .....	4
1.5 Formulación del problema .....	4
1.6 Objetivos .....	4
1.6.1 Objetivo general.....	4
1.6.2 Objetivo específico .....	4
1.7 Enfoque metodológico .....	4
1.7.1 Método descriptivo .....	4
1.7.2 Enfoque mixto.....	5
1.7.3 Técnicas e instrumentos de investigación.....	5
1.8 Alcances .....	5
1.8.1 Temático .....	5
1.8.2 Temporal.....	6
1.8.3 Espacial.....	6
1.9 Cronograma.....	6
1.10 Bibliografía.....	7

## Introducción

A lo largo de los años las pasas ciruela fue evolucionando y transformándose en distintos productos y derivados para su aprovechamiento en las distintas áreas de la gastronomía. El origen de la ciruela pasa fue inicialmente en china y su posterior distribución a lo largo del mundo.

Llegado de China por la ruta de la seda, el ciruelo se establece en toda la cuenca mediterránea bajo el impulso de los griegos y de los romanos. El secado al sol o en los hornos de pan, según las regiones, se utiliza ampliamente en las regiones para hacer ciruelas pasas. La ciruela pasa es un fruto secado, con un alto valor nutricional, que se conserva durante mucho tiempo, tanto para las necesidades alimentarias, durante las malas temporadas, como para los largos viajes en caravanas o por mar. (d'Agen, 2021)

Durante el periodo de su existencia obtuvo varios nombres como; “*pasas de ciruela*”, “*ciruelas de pasa*”, “*guindón*”, y otros, pero, el nombre correcto según (Etimologias.dechile.net, 2021) “viene del latín *passa*(extendido), adjetivo que calificaba a una uva en la expresión *uva passa* (uva extendida)”.

Esta fruta deshidratada fue conocida en el continente americano, según (meat, 2021), “Chile, el mayor productor de ciruelas deshidratadas de América Latina y el segundo a nivel mundial (sólo por debajo de Estados Unidos)”

Durante el siglo X el licor fue elaborado, es estos tiempos la definición del licor es:

Son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados, o por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa proporción de azúcar. Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azúcares. (GONZÁLEZ, 7)

Inicialmente los licores fueron elaborados en la edad media por físicos y alquimistas como remedios medicinales, pociones amorosas, afrodisíacos y cura problemas. La realidad era que no se detectaba su alto contenido alcohólico y así permitía lograr propósitos poco habituales. (GONZÁLEZ, 7).

Desde épocas antiguas el licor la producción de licor fue hecha con plantas y hierbas, pero eso fue evolucionando conforme paso el tiempo.

## **1.1 Tema**

Elaboración de licor de pasas de ciruela en el municipio de Vinto y su aplicación en el área de repostería y bar.

## **1.2 Diagnostico**

En el Estado Plurinacional de Bolivia esta materia prima principalmente situado en Erquis perteneciente a departamento de Tarija, según (Castillo, 2019) la producción de ciruelo en la zona genera significativos ingresos económicos para las familias del lugar, por ello se hace gestiones para acceder a créditos. Da a conocer que el producto está en crecimiento y expansión en todo el territorio boliviano.

La elaboración del licor artesanal es muy conocido y practicado en el territorio, pero no tanto así en variedad de sabores. En Bolivia se produce el licor tradicional llamado SINGANI, según (snitcovsky, 2021) El tradicional licor Singani consumido por más de cinco siglos en Bolivia, se ha transformado en la principal atracción en bares y el favorito de varias celebridades en Hollywood.

Actualmente se siguen empleando utensilios y sistemas rudimentarios para elevar la temperatura del fermento, como es el caso del brandy producido en Francia y el whisky de Irlanda y Escocia. El modelo original en el que muchos se inspiraron se conoce como **Tahití** (recipiente simple de fondo ancho y pico de diámetro reducido; El pico cuenta con un pliegue que se conserva a menor temperatura que la base y un conducto que transporta el vapor condensado hacia un recipiente secundario que se encuentra alejado de la llama que calienta al primero). (alcohol, 2021)

## **1.3 Justificación**

El municipio de Vinto carece de variedad de ingredientes y nuevos sabores al momento de realizar una receta, por lo general las preparaciones se las realizan con los insumos que se tiene a la mano en a la venta del mercado de la región. El presente proyecto se enfoca en la elaboración de licor de pasas de ciruela en esta localidad dando a la comunidad vinteña un nuevo componente para la formulación de nuevos postres y bebidas.

#### **1.4 Planteamiento del problema**

La falta de variedad de licores en la región hace que las personas busquen nuevas alternativas al momento de elaborar alguna receta con este tipo de bebidas e incluso optan por el uso de licores procesados industrialmente como; vodka, singani, casa real. Estos licores tienen un grado alcohólico muy elevado lo que genera un sabor muy extravagante a la hora de la degustación de un producto.

Los licores artesanales son una alternativa gastronómica a la hora de elaborar una receta ya que contienen un menor grado alcohólico y el sabor que extrae es agradable.

#### **1.5 Formulación del problema**

¿La Elaboración de licor de pasas de ciruela en el municipio de Vinto ayudara en la aplicación de este producto en el área de repostería y bar?

#### **1.6 Objetivos**

##### **1.6.1 Objetivo general**

Elaborar licor de pasas de ciruela en el municipio de Vinto y aplicar en el área de repostería y bar.

##### **1.6.2 Objetivo específico**

- Elaboración de ficha técnica del licor de pasas.
- Identificar métodos de elaboración para el licor de pasas de ciruela.
- Incorporar el licor de pasas de ciruela en el área de bar.
- Incorporar el licor de pasas de ciruela en el área de repostería.

#### **1.7 Enfoque metodológico**

##### **1.7.1 Método descriptivo**

Este método descriptivo ayuda en la recopilación de datos en el municipio para ser interpretados y tener mejores enfoques de rumbo del proyecto.

El método descriptivo es concluyente. Esto significa que recopila datos cuantificables que se pueden analizar con fines estadísticos en una población

objetivo. Este tipo de estudio tiene, por tanto, la forma de preguntas cerradas, lo que limita las posibilidades de obtener información exclusiva. (diario, 2021)

Los datos obtenidos por este método son cuantificables y su análisis debe ser utilizado para realizar estudios, interpretaciones y comparaciones que ayudara en la elaboración del producto.

### **1.7.2 Enfoque mixto**

La recopilación de los datos es de vital importancia ya que estos son medibles y contables, por lo que es necesario del uso del enfoque mixto.

El proceso de investigación mixto implica una recolección, análisis e interpretación de datos cualitativos y cuantitativos que el investigador haya considerado necesarios para su estudio. Este método representa un proceso sistemático, empírico y crítico de la investigación, en donde la visión objetiva de la investigación cuantitativa y la visión subjetiva de la investigación cualitativa pueden fusionarse para dar respuesta a problemas humanos. (Ortega, 2021)

La recolección de datos cualitativos y cuantitativos ayudan en el proceso de la investigación mixta, este método se basa en lo sistemático, empírico y critico respecto a la investigación que se este realizando.

### **1.7.3 Técnicas e instrumentos de investigación**

Para la recopilación de investigación se usará la técnica de:

- Encientas
- Observación

## **1.8 Alcances**

### **1.8.1 Temático**

Para la elaboración y su aplicación del proyecto

- Procedimientos básicos de repostería y pastelería
- Repostería y pastelería I

- Repostería y pastelería II
- Taller de modalidad de graduación I
- Taller de modalidad de graduación II
- Bar y Cocteleria

### 1.8.2 Temporal

El desarrollo de la investigación, elaboración y aplicación en el área de repostería y bar tiene una duración de 4 meses.

### 1.8.3 Espacial

La elaboración y aplicación del producto se realiza en el estado plurinacional de Bolivia, departamento de Cochabamba, en la provincia de Quillacollo en el municipio de Vinto.

## 1.9 Cronograma

ACTIVIDADES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
INTRODUCCION				
CAPITULO I				
CAPITULO II: MARCO TEORICO				
CAPITULO 3: PROPUESTA DE SOLUCION DE PROBLEMA				
RESULTADOS ESPERADOS				
CONCLUSIONES				
RECOMENDACIONES				
FUENTES DE INFORMACION Y BIBLIOGRAFIA				
ANEXOS				



### 1.10 Bibliografía

- alcohol, C. (7 de 7 de 2021). *Con alcohol*. Obtenido de Con alcohol:  
<https://www.conalcohol.com/licor-historia-y-elaboracion/>
- Castillo, G. (30 de 07 de 2019). Erquis se forja como principal productor de ciruelo de Tarija. *Erquis se forja como principal productor de ciruelo de Tarija*.
- d'Agen, L. P. (26 de 6 de 2021). *Le site du Prunueau d'Agen*. Obtenido de Le site du Prunueau d'Agen: <http://www.pruneau.fr/historia.html>
- diario, o. (27 de junio de 2021). *ok diario*. Recuperado el 26 de junio de 2021, de ok diario: <https://okdiario.com/curiosidades/que-metodo-descriptivo-2457888>
- Etimologias.dechile.net. (26 de 06 de 2021). *Etimologias*. Obtenido de <http://etimologias.dechile.net/?pasa>
- GONZÁLEZ, J. P. (2021 de 7 de 7). *La coctelera indiscreta*. Obtenido de <https://www.lacocteleraindiscreta.com/los-licores-origen-definicion-y-tipos/>
- meat, A. (26 de 06 de 2021). *Agro meat*. Obtenido de Agro meat:  
<https://www.agromeat.com/39567/chile-es-el-mayor-productor-de-ciruelas-deshidratadas-de-america-latina-3>
- Ortega, A. O. (2021). *rnfoques de investigacion*. cochabamba.
- snitcovsky, a. (7 de 7 de 2021). *cocina y vino*. Obtenido de <https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/sinagani-licor-bolivia/>