



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA**

Trabajo previo a la obtención del Título Académico de Tecnología  
en Gastronomía

**“ELABORACIÓN DE SUSTITUTO DE QUESO  
CON CHOCHO PARA LA APLICACIÓN EN  
REPOSTERÍA”**

**Autora:**

Elena Molina

**Director de tesina:**

Lic. Carlos Aguinaga

Ibarra, Junio 2013

# **ELABORACIÓN DE SUSTITUTO DE QUESO CON CHOCHO PARA LA APLICACIÓN EN RESPOSTERÍA**

**Autora: Elena Molina**

**Director de tesina: Lic. Carlos Aguinaga**

La siguiente investigación es un proyecto que se ha desarrollado para dar a conocer un producto nutritivo, al encontrar una oportunidad para introducir un alimento innovador de origen vegetal que es el queso de chocho, con el cual se elaboraron postres como ingrediente principal el “chocho” también conocido como tarwi, leguminosa andina de alto valor nutricional que se distingue por su contenido de proteínas, aceites y nutrientes que lo coloca en un plano comparable al de la soya.

Además es un alimento que está dirigido para el consumo de todas las personas, principalmente para niños , personas intolerantes a la lactosa y mujeres embarazadas, es un producto que puede contribuir a mejorar la alimentación de las personas y que mejor forma que elaborando postres a base de queso de chocho que además de ser una nueva alternativa de consumo es un producto muy saludable y recomendado, logrando de esa manera, que las personas no solo busquen satisfacer el hambre , sino también mejorar la calidad de vida familiar con productos que aporten los nutrientes necesarios que requiere nuestro organismo. También este alimento puede competir ampliamente en el mercado por su alto nivel de demanda y al ser un producto económico, atrae mucho a la población.

# **ELABORACIÓN DE SUSTITUTO DE QUESO CON CHOCHO PARA LA APLICACIÓN EN RESPOSTERÍA**

**Autora: Elena Molina**

**Director de tesina: Lic. Carlos Aguinaga**

## **ABSTRACT**

The following is a research project that has been developed to provide a nutritional product , to find an opportunity to introduce an innovative plant-based food is cheese pussy , with desserts which were developed as the main ingredient " pussy " also known as lupine , Andean legume high nutritional value that is distinguished by its content of protein, oils and nutrients which puts him in a way comparable to soy plane.

It is also a food that is intended for consumption by all people , especially for children, lactose intolerant and pregnant people, it is a product that can enhance the power of the people and what better way that I developed based desserts cheesecake pussy besides being a new alternative consumption is a very healthy product and recommended , achieving in this way, that people seek not only satisfy hunger, but also improve the quality of family life with products that provide nutrients necessary that our body requires . This food can also compete broadly in the market for its high level of demand and to be an affordable, attracts many people .

## **I. Introducción:**

El chocho o lupino (*Lupinus mutabilis*) es un grano leguminoso originaria de los Andes de Bolivia, Perú y Ecuador. Fue un alimento importante entre nuestros aborígenes desde, hace aproximadamente dos mil años. Su cultivo se ha expandido a todos los países de la región andina, su alto contenido de proteínas, mayor que el de la soja, lo hacen una planta de interés para la nutrición humana y animal.

El chocho es uno de los alimentos vegetales más nutritivos.

Pese a que este vegetal da lugar a infinidad de preparaciones, su consumo no es lo suficientemente amplio; más si consideramos su alto contenido de proteínas, por ello se lo considerarse como la carne y la leche vegetal.

Dos cucharas de chocho equivalen al valor proteínico de una onza de carne de res. El chocho repara tejidos y células, contribuye al crecimiento, previene la osteoporosis, anemia y es ideal para el sistema nervioso.

## **II. Materiales y métodos**

### **2.1 Objetivo General**

- Elaborar un sustituto de queso con chocho para la aplicación en la repostería.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Analizar el origen y la utilización del chocho en el entorno gastronómico.

- Estudiar las formas de consumo actual chocho, mostrando ventajas e inconvenientes de su consumo.
- Preparar diversos tipos de postres con queso de chocho, para satisfacer las necesidades de las personas que buscan alimentos alternativos para la intolerancia a la lactosa.
- Elaborar un recetario de postres preparados con queso de chocho.

### **2.3 Tipo de investigación a ser aplicado**

#### **Descriptivo**

Dar una nueva alternativa de consumo del queso de chocho aplicado en repostería dejando lo tradicional aparte como es la preparación de postres con queso de origen animal.

### **2.4 Técnicas e instrumentos de investigación**

#### **Documental**

También se hizo una investigación documental a través de la consulta de documentos (libros, tesis) Referencia de proyectos presentados sobre temas que ayuden la investigación del queso de chocho o se asemejen al tema propuesto.

#### **Bibliográfica**

Se realizó una investigación bibliográfica para lo que se utilizó bibliotecas, archivos, entre otros. Investigación bibliográfica de autores que interprete datos o información leche de chocho, su origen y la utilización de esta leguminosa.

## **2.3 Fuentes de información**

### **Secundarias**

Es aquel tipo de información que el investigador recoge de otros estudios realizados anteriormente. Para obtener este tipo de información el investigador no hace contacto físico alguno con el objeto de estudio; se trata de un conocimiento o información que se adquiere indirectamente.

Título: Elaboración de leche de chocho saborizada con extracto de mandarina

Autor: Paredes Carlos; Jijón Gabriel

Año: 2006

Documento: Tesis

Título: desarrollo de una técnica para la elaboración de pasta de chocho y conservación en anaquel y refrigeración

Autor: Rueda Gomes Carlos Alberto

Año: 2003

Documento: Tesis

## **IV. Conclusiones**

- Mediante la investigación realizada, acerca de la elaboración de un sustituto de queso con chocho para la aplicación en la repostería se obtiene lo siguiente:
- El queso de chocho es un alimento que contiene proteínas y puede contribuir a mejorar la alimentación de las persona. La elaboración de

postres a base de queso de chocho, es un gran beneficio para aquellas personas que deseen optar por alimentos bajo en calorías.

- El queso de chocho es un producto que tiene poca demanda por cuanto la mayoría de la gente ignora de su existencia y además de su contenido nutricional.

#### **V. Recomendaciones:**

- Proponer un proyecto que involucre a niños, jóvenes y adultos con el fin que el consumo del queso de chocho sea frecuente en su alimentación, para lograr una mejor calidad de vida.
- Elaborar diversos tipos de postres como ingrediente principal el queso de chocho, productos que se obtendrá a partir de la leche de chocho.
- Introducir al mercado los postres elaborados a base del queso de chocho con el fin de que la gente conozca este producto rico y saludable.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Carlos Paredes y Gabriel Jijón (2006) “Elaboración de leche de chocho saborizada con extracto de mandarina” Ibarra-Ecuador

Duarte Beltrán Germánico (1998) “Elaboración de mortadela de chocho y soja”  
Ibarra-Ecuador

## **NET GRAFÍA**

- <http://www.beisa. /Publications/BEISA/Capitulo.pdf>
- <http://www.scielo.org.pe/scielo.php>
- <http://www.iniap-ecuador.gov.ec/noticia>
- <http://www.slideshare.net/>