



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS “GESTURH”

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO DE REPOSTERÍA A BASE DE CHIRIMOYA CON
TÉCNICAS VANGUARDISTAS

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

G.G.1: IDENTIDAD GASTRONÓMICA

AUTORA: KATHERYN LILIANA GARCÍA GUTIÉRREZ

ASESOR: MSC. ESTEBAN GONZALO RUBIO RUEDA

IBARRA, NOVIEMBRE-2019

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

Ibarra, 26 de Noviembre de 2019

Msc: Gonzalo Rubio
ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI) en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f).....

Msc. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C: 1001933462

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI):

(f): 
Msc. Esteban Gonzalo Rubio Rueda
C.C: 1001933462

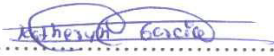
(f): 
Msc. Dayané Mabel Arroyo Mera
C.C: 1002949137

(f): 
Msc. Juan Carlos Echeverría Almeida
C.C: 1002081212

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo García Gutiérrez Katheryn Liliana, declaro conocer y aceptar la disposición del Art.165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilizaciones de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 26 de Noviembre de 2019

(f): 

García Gutiérrez Katheryn Liliana

C.C: 172173690-6

AUTORÍA

Yo, García Gutiérrez Katheryn Liliana, portador de la cedula de ciudadanía N° 172173690-6, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f): 

García Gutiérrez Katheryn Liliana

C.C: 172173690-6

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico a Dios, por darme fuerza y voluntad para continuar en este proceso en alcanzar uno de mis grandes anhelos que es terminar mi carrera universitaria.

A mis padres Bolívar y Tany, quienes me apoyaron en todo momento y fueron un pilar fundamental brindándome su amor incondicional para alcanzar todos mis objetivos.

A mis hermanos Ronal, Fabricio, Jeferson por estar siempre presentes, acompañándome y por su apoyo.

Finalmente quiero dedicar esta tesis a Freddy Mena quien desde el primer semestre de mi carrera me apoyo cuando más lo necesitaba, por siempre brindarme palabras de aliento, por extenderme su mano en los momentos difíciles, por todo su gran amor, mil gracias este logro es de todos.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por cuidar de mí y bendecir cada una de mis etapas.

A mis padres y hermanos quienes fueron mi apoyo en todo momento para la realización de este proyecto pese a todas las dificultades que se presentó en el trayecto de esta investigación.

A la escuela GESTURH, a todos los ingenieros que aportaron en mi formación académica y profesional, en especial al Msc. Gonzalo Rubio asesor de proyecto de investigación, quien estuvo guiándome, compartiendo su experiencia y profesionalismo.

Y a ti Freddy Mena mi compañero de vida te agradezco por tanta ayuda y tantos aportes para el desarrollo de mi proyecto, eres mi inspiración y motivación para alcanzar mis objetivos.

ÍNDICE

Certificación del asesor	ii
Página de aprobación del tribunal	iii
Acta de cesión de derechos	iii
Autoría	v
Dedicatoria	vi
Agradecimiento	vii
ÍNDICE	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xv
1 RESUMEN Y PALABRAS CLAVES	xvi
2 ABSTRACT	xvii
3 INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS.....	2
Objetivo General.....	2
Objetivos Específicos.....	2
4 ESTADO DEL ARTE.....	3
4.1 Macrolocalización.....	4
4.2 Micro Localización	5
4.3 Definición de Recetario.....	6
4.4 Receta Estándar	7
4.5 La Gastronomía.....	8
4.5.1 Historia de la Gastronomía.....	8
4.6 La cocina	9

4.6.1	Tipos de cocina.....	10
4.7	La repostería.....	15
4.7.1	Repostería de vanguardia	16
4.8	Nuevas tendencias culinarias	16
4.8.1	Deconstrucción.....	17
4.8.2	Esferificación.....	17
4.8.3	Ingredientes para las esferificaciones	19
4.8.4	Aires	21
4.8.5	Gelificantes.....	21
4.8.6	Espumas.....	22
4.8.7	Terrificación	22
4.9	Antecedentes de la fruta chirimoya.....	23
4.10	Descripción de la especie.....	24
4.11	Taxonomía botánica de la chirimoya	25
4.12	Variedades de chirimoya.....	26
4.13	Condiciones agroclimáticas	28
4.13.1	Ubicación.....	28
4.13.2	Clima	29
4.13.3	Suelo.....	30
4.14	Cultivo de la chirimoya.....	31
4.14.1	Preparación del terreno.....	31
4.14.2	Plantación	31
4.14.3	Riego	32
4.14.4	Fertilización.....	32

4.14.5	Polinización.....	33
4.14.6	Floración.....	33
4.14.7	Polinización manual.....	34
4.14.8	Poda.....	34
4.15	Enfermedades de la planta	35
4.15.1	Plaga	35
4.15.2	Enfermedades	37
4.16	Tabla de nutrición	38
5	MATERIALES Y MÉTODOS.....	40
5.1	Métodos.....	40
5.1.1	Población y muestra	41
5.1.2	Instrumentos	42
5.1.3	Procedimientos	43
5.1.4	Análisis de datos y tabulación.....	46
5.1.5	Propuesta de solución.....	56
6	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	57
6.1	Resultado de Encuesta.....	57
6.2	Resultado de Análisis general ficha de degustación	59
6.3	Resultado de las recetas estándar	59
6.4	Propuesta de promoción.....	59
6.5	Diseño recetario a base de chirimoya.....	63
6.6	Resultado diseño del recetario	98
7	CONCLUSIONES.....	99
8	RECOMENDACIONES.....	100

9 BIBLIOGRAFÍA.....	101
10 ANEXOS	105

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Macro Localización Provincia de Imbabura	4
Figura 2: Mapa de Ibarra	5
Figura 3: Principales exportadores de Chirimoya	23
Figura 4: Árbol de la chirimoya	24
Figura 5: Flor de la chirimoya	25
Figura 6: Fruta de la chirimoya	25
Figura 7: Chirimoya Lisa.....	26
Figura 8: Chirimoya Impresa.....	27
Figura 9: Chirimoya Umbonata.....	27
Figura 10: Chirimoya Tuberculata	28
Figura 11: Chirimoya Mammillata.....	28
Figura 12: Conocimiento de la chirimoya	46
Figura 13: Sabor de la chirimoya	48
Figura 14: Chirimoya aroma y textura en su estado natural.....	49
Figura 15: Manera de degustación de la chirimoya.....	50
Figura 16: Consumo en estado natural	51
Figura 17: Importancia al momento de comprar un postre	52
Figura 18: Propiedad nutricional	53
Figura 19: Postres de vanguardia	55
Figura 20: Texturas de preferencia.....	56
Figura 21 Logotipo del recetario	60
Figura 22 Slogan.....	61
Figura 23: Portada Recetario	63
Figura 24: Definición 1	64
Figura 25: Definición 2.....	65
Figura 26: Receta 1.....	66
Figura 27: Definición 3	67
Figura 28: Receta 2.....	68

Figura 29: Receta 2.....	69
Figura 30: Definición 4.....	70
Figura 31: Receta 3.....	71
Figura 32: Receta 3.....	72
Figura 33: Definición 5.....	73
Figura 34:: Receta 4	74
Figura 35: Receta 4.....	75
Figura 36: Definición 6	76
Figura 37: Receta 5.....	77
Figura 38: Definición 7	78
Figura 39: Receta 6.....	79
Figura 40: Receta 6.....	80
Figura 41: Definición 8	81
Figura 42: Receta 7.....	82
Figura 43: Receta 7.....	83
Figura 44: Definición 9	84
Figura 45: Receta 8.....	85
Figura 46: Receta 8.....	86
Figura 47: Definición 10	87
Figura 48: Receta 9.....	88
Figura 49: Definición 11	89
Figura 50: Receta 10.....	90
Figura 51: Receta 10.....	91
Figura 52: Receta 11.....	92
Figura 53: Receta 11.....	93
Figura 54: Receta 12.....	94
Figura 55: Receta 12.....	95
Figura 56: Bibliografía	96
Figura 57: Contraportada recetario.....	97
Figura 58 Aplicación de encuesta.....	114

Figura 59 Receta estándar.....	115
Figura 60: Deconstrucción de chessecake de chirimoya.....	139
Figura 61: Cremoso de chirimoya, gel de limón, esferificación de chirimoya, coulis de mora y decoración de suspiro.....	140
Figura 62: Gel de chirimoya, Mousse de chirimoya, trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya cubierta de chocolate y esferificación de mora.	141
Figura 63: Panna cotta de chirimoya, espuma de chirimoya, esferificación de naranja, terrificación de maní y crocante de chocolate.	142
Figura 64: Helado de paila de chirimoya, terrificación de galleta, mousse de chocolate y coulis de naranja.	143
Figura 65: Cremoso de chirimoya, biscocho de chirimoya, gel de chirimoya, esferificación y coulis de frutos rojos y una decoración de nuez y bolitas de chocolate.	144
Figura 66: Biscocho de chirimoya, espuma de chirimoya, terrificación de almendra, esferificación de chirimoya y crocante de chocolate.	145
Figura 67: Aire de chirimoya, galletas de vainilla, cup cake de chocolate y chirimoya, crumbre de almendra y bavaroise de chirimoya.	146
Figura 68: Deconstrucción de pay de chirimoya.....	147
Figura 69: Helado y gelificación de sabayón de chirimoya, crocante de chocolate, coulis de frutos rojos decoración de nuez y formas de chocolate.	148
Figura 70: Carlota de chirimoya, gel de fresa, esferificación de mora, coulis de chirimoya y canela.	149
Figura 71: Tiramisú de chirimoya, terrificación de galleta sable, esferificación de chirimoya y decoración de chocolate.....	150

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Taxonomía de la chirimoya.....	26
Tabla 2 Tabla de nutrición	39
Tabla 3 Cuadro del segmento de habitantes de la ciudad de Ibarra	41
Tabla 4 Matriz diagnóstica.....	45
Tabla 5: Análisis FODA	57
Tabla 6: Estrategia FO, FA, DO, DA.....	58
Tabla 7 Ficha de degustación sensorial.....	151

1 RESUMEN Y PALABRAS CLAVES

La gastronomía es la relación que existe entre el hombre con la forma de alimentarse y el medio en el que se desenvuelve tomando en cuenta la parte esencial que es la comida, con el pasar de los años el hombre muestra la manera de cómo conseguir sus alimentos esto hace que exista un desarrollo cultural, social y gastronómico.

Siendo este un tema amplio y diverso que explica la forma en que empieza la alimentación hasta el punto de convertirse en una profesión, el tiempo ha sido testigo de la evolución de la gastronomía creando ideas, formas más prácticas para satisfacer a los paladares.

El hombre juega un papel muy importante ya que el comprender y entender la razón de cocinar y alimentación hace que existan nuevas y variadas formas de preparación tomando como necesidad y creando una motivación de sorpresa en cada descubrimiento de nuevas tendencias dentro de la gastronomía.

El proyecto tiene como finalidad dar a conocer la chirimoya que es una fruta rica en beneficios, la manera de preparar postres en la que se aprovechara todos sus valores nutricionales y así la aplicación de las diferentes técnicas de vanguardia.

De esta manera se elabora un recetario que contiene 12 elaboraciones a base de chirimoya, en las cuales constan muy detalladamente las diferentes técnicas de vanguardia utilizadas en cada preparación.

Palabras claves:

Gastronomía, Recetario, Chirimoya, Técnicas de vanguardia.

2 ABSTRACT

Gastronomy is the relationship that exists between man with the way of feeding and the environment in which he develops taking into account the essential part that is food, over the years man shows how to go his food this means that there is a cultural, social and gastronomic development.

This being a broad and diverse theme that explains the way in which food begins to the point of becoming a profession, time has witnessed the evolution of gastronomy by creating ideas, more practical ways to satisfy palates.

The man plays a very important role since understanding and understanding the reason for cooking and food means that there are new and varied forms of preparation taking as a need and creating a surprise motivation in each discovery of new trends in gastronomy.

The project aims to publicize the custard apple that is a fruit rich in benefits, the way to prepare desserts in which all its nutritional values will be used and thus the application of the different cutting edge techniques.

In this way, a recipe book containing 12 cherimoya based elaborations is elaborated, in which the different avant-garde techniques used in each preparation are detailed.

Keywords:

Gastronomy, Cookbook, Cherimoya, Cutting edge techniques.

3 INTRODUCCIÓN

Esta investigación analiza las posibilidades gastronómicas que trae consigo la chirimoya, que crece en las zonas de la cordillera de los Andes entre Ecuador- Perú; aplicándola en la elaboración de un recetario de repostería con los nuevos métodos de vanguardia que encontró la cocina actual.

Esta propuesta nace de la necesidad de dar a conocer las propiedades y el uso de la chirimoya con dichos métodos para quien busca disfrutar de nuevas experiencias culinarias, al momento de degustar un postre que este elaborado a base de diferentes texturas.

Como parte de la cultura de un país su gastronomía es un elemento hereditario que es una de las principales características de un territorio, que son sus tradiciones. La gastronomía de vanguardia encierra importantes datos sobre las técnicas de elaborar varias preparaciones de innovación que representa a un grupo, país, región o época.

La *Annona cherimola* pertenece a la familia de las Anonáceas que antiguamente era muy utilizado por nuestros antepasados, por sus diversas propiedades que beneficia a la salud, siendo esta de fácil adquisición. Sin embargo, el uso de la chirimoya es muy escaso por diferentes componentes como: la falta de conocimiento de la misma y la forma de poder adquirirla y prepararla, es así como esta fruta le ayuda a descubrir y mejorar el conocimiento, y la aplicación de nuevos métodos y técnicas que serán utilizadas en la elaboración de postres con dicha fruta que es propia del Ecuador.

OBJETIVOS

Objetivo General

Elaborar un recetario de repostería a base de chirimoya en el que se aplicará técnicas de vanguardia, las mismas que serán utilizadas para la elaboración y presentación de postres.

Objetivos Específicos

1. Integrar la información adecuada que establezca las bases teóricas y científicas del proyecto.
2. Analizar la fruta tomando en cuenta sus características organolépticas.
3. Aplicar técnicas de vanguardia en la repostería, en la que tendrá en cuenta las actuales tendencias que se emplea en la gastronomía.

Hipótesis: El diseño de un recetario de postres a base de chirimoya, aplicando técnicas gastronómicas de vanguardia.

4 ESTADO DEL ARTE

El tema de investigación trata sobre la chirimoya, su origen la descripción de la planta el proceso en el cual se la cultiva, la hemos utilizado para el desarrollo de preparaciones aplicando las distintas técnicas de vanguardia y basado en la creación de un recetario que prevalece el sabor de la misma en diferentes texturas.

Un estudio liderado por expertos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha concluido que el origen histórico del chirimoyo (*Annona cherimola*, árbol que produce las chirimoyas) se encuentra en América Central y no en América del Sur, como se creía hasta ahora.(Larranaga et al., 2017, párr. 1).

Teniendo en cuenta toda la exploración realizada sobre la chirimoya nos da como resultado conocer su verdadero origen y para obtener una fruta de calidad depende mucho de su condición climática.

Su uso es muy variado y depende mucho de su estado, y siempre conservando su sabor natural, por su agradable aroma hace que se la utilice en cocina de manera natural llevando así a la imaginación y a la creación de diferentes preparaciones.

Además de su uso en helados, los productores bolivianos han empezado a incursionar en la comercialización de la pulpa de la fruta y permite preservar su contenido por varios meses. También comercializan, licor de chirimoya, dulces, torta entre otros.(Vega, 2013, p.59).

El uso de esta fruta es muy útil y se la puede consumir fresca por su aroma muy concentrado conociendo así sus características principales se la puede emplear en la elaboración de muchos postres y ensaladas sin perder su sabor original.

4.1 Macro localización

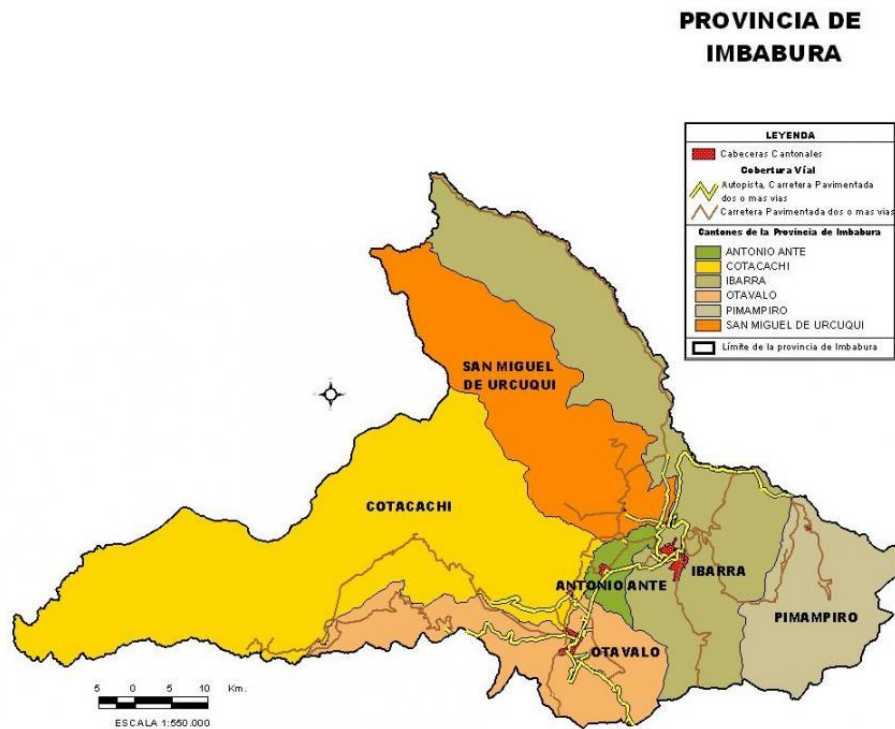


Figura 1: Macro Localización Provincia de Imbabura

Fuente: Mapa de la provincia de Imbabura (WordPress, 2010)

Fecha: 15 de septiembre de 2018

Descripción de la provincia de Imbabura

La provincia de Imbabura, más conocida por sus numerosas lagunas que están ubicada en la misma, y cuenta con 6 cantones.

Es una provincia llena de costumbres y tradiciones, con personas amables y muy cordiales, es ideal para poder practicar deportes de aventuras, las artesanías que son elaboradas dentro de toda la provincia son valoradas en el mercado internacional.

Población

El censo que fue realizado en el año 2010 dieron como resultados que la provincia de Imbabura cuenta con una población total de 398.244 personas, las cuales se dividen mujeres 204,580 y hombres 193,664. (Instituto Nacional de estadísticas y censos, [INEC] 2010).

Datos territoriales

La provincia de Imbabura está ubicada al norte del país, con una superficie de 4.353 km². (Avilés, n.d.).

Límites provinciales

“La provincia de Imbabura está limitada con las siguientes provincias al Norte Carchi, Sur Pichincha, Este Sucumbíos, Oeste Esmeraldas”(Gobierno Autonomo Descentralizado de Imbabura, 2017).

4.2 Micro Localización

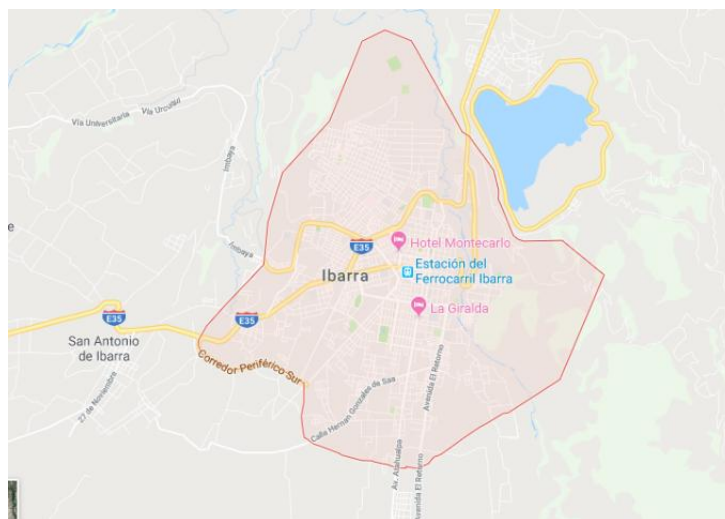


Figura 2: Mapa de Ibarra

Fuente: Mapa de Ibarra (Ibarra - Google Maps, 2018)

Fecha: 17 de septiembre

Ibarra conocida como la ciudad a la que siempre se vuelve, está llena de tradición y costumbre con una gastronomía exquisita como los helados de paila, los helados de Caranqui, la fritada de

cajón, al igual que posee muchos lugares turísticos que son atractivos para propios y extraños entre los cuales se puede mencionar la laguna de Yahuarcocha, el obelisco, el ten de la libertad, el mirador de Arcángel, como su gente que está llena de habilidades que se dedican al tallado de madera en San Antonio.

Capital de la provincia de Imbabura. Está ubicada a 115Km. Al noroeste de Quito a 125Km. Al sur de la ciudad de Tulcán, con una altitud de 2.225 m.s.n.m. posee un clima seco templado y agradable, y una temperatura promedio de 18⁰ C.

Ibarra es una ciudad con más de cuatrocientos años de historia, también conocida como la capital de la provincia de los lagos, en la que cohabitan variedad de culturas que enriquecen y hacen única a la provincia de Imbabura.

Ibarra está constituida por cinco parroquias urbanas: San Francisco, El Sagrario, Alpachaca y Piorato; y siete parroquias rurales: San Antonio, La Esperanza, Angochagua, Ambuquí, Salina, La Carolina y Lita.

Quien llegue a Ibarra disfrutará de un ambiente placido y paisajes ensoñadores podrá, recrear la mente y la vista en sus parques, plazas, iglesias, museos, lugares tradicionales, lagunas, cascadas, cerros y deleitar su paladar con su deliciosa comida tradicional. (Gobierno Autonomo Decentralizado Municipal San Miguel de Ibarra, [GAD San Miguel de Ibarra], 2018).

Es privilegiada por tener un clima agradable y por su ubicación geográfica, es aprovechada en su totalidad para poder realizar varias actividades, conservando siempre sus atractivos que la hacen hermosa.

4.3 Definición de Recetario

Es un manual en el que se encuentra varias elaboraciones de cocina, y esta describe ordenadamente un proceso culinario incluyendo los ingredientes, la cantidad que se solicita para la producción del plato.

Viene a ser como el libro de recetas de un lugar concreto, de una casa, de una familia, pero también evidentemente de un restaurante o de cualquier otro lugar en el que se sirvan comidas.

Una de las ventajas del recetario es la posibilidad de que personas distintas de la que habitualmente cocina puedan elaborar ese plato lo más parecido posible.

El recetario se puede hacer desde lo más sencillo que consiste en hacer un listado de ingredientes y redactar de forma más o menos amplia o concisa en que consiste la realización de la receta; o bien hasta lo más completo, incluyendo toda aquella información que puede ser relevante en un momento determinado. (Revenga, 2014, párr.2 - 4).

Por esta razón el folleto tiende a ser útil ya que enseña la manera correcta de manipular el producto, le detalla la cantidad exacta para no variar su sabor y evitar pérdida de ingredientes, de la misma manera hace que sea mucho más fácil la preparación para el gusto del cliente.

4.4 Receta Estándar

Es un instrumento que sirve como guía para elaborar platillos gastronómicos, en este formato podemos encontrar los ingredientes, cantidades y los pasos para cada preparación para conseguir el mismo sabor y textura.

La receta estándar es una matriz o formato que reúne los datos necesarios para la preparación de un alimento, platillo, bebida, etcétera; en esta se detallan las cantidades, medidas, características de cada uno de los ingredientes, así como la preparación total. Es importante mencionar que la receta estándar puede incluir, además, el costo unitario de cada ingrediente y el costo total de la preparación de la receta. No debemos olvidar que el costo total de la preparación es parte de valor total comercial. (Molina, 2013, parr.1).

Esta ayuda a estandarizar cada ingrediente para evitar que existan desperdicios y así poder reducir costos, respetando y utilizando lo necesario para la realización correcta de la preparación.

4.5 La Gastronomía

La gastronomía es el estudio que existe entre el hombre, la comida y el medio que le rodea, no únicamente se basa en técnicas de cocción, sino la unión que el individuo mantiene con su habitat, del cual recoge sus productos alimentarios.

Tiene su significado etimológico es un término de origen griego compuesto por dos palabras: gaster que significa estómago y nomos que es conocimiento o ley. (Guillén, 2017).

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Gutiérrez, 2012, p.6).

Siendo esta una parte fundamental en la vida alimenticia de cada pueblo o región, le brinda sabores únicos y agradables, tanto como de sus costumbres y estilos de vida, utilizando los recursos propios de cada zona; ya que existen mejoras en la forma del vivir diario.

4.5.1 Historia de la Gastronomía

Inicia desde que el hombre empieza a recolectar los frutos silvestres y con ello a cazar animales para poder vivir, con el pasar del tiempo se descubrió el fuego, uniendo así el alimento que se cosechaba periódicamente, realizando preparaciones que cada vez iban mejorando, buscando siempre nuevas formas de nutrición.

A tenor del registro arqueológico y paleontológico, nuestros antepasados comenzaron su historia evolutiva como carroñeros a la vez que recolectores para, posteriormente, pasar a ser cazadores activos e igualmente recolectores. Los primeros humanos pudieron llegar a conocer cuatro mil especies de vegetales comestibles, aunque la alimentación era más bien proteínica a base de carne, pescado e incluso moluscos marinos en las zonas costeras. La alta ingesta de proteínas demandada por el creciente desarrollo del cerebro produjo la reducción de la masa de los intestinos (el intestino es otro de los tejidos de alto costo energético), cuya consecuencia inmediata sería la necesidad de un aumento en la calidad de los nutrientes con el fin de mantener el equilibrio energético.

La dieta carnívora permitió que la energía se canalizara en una novedosa línea evolutiva y que se desarrollase un cerebro muy superior al de las otras especies, lo que tuvo importantes consecuencias, como la fabricación de herramientas: primero, eran palos, huesos y piedras y, posteriormente, se les aplicó una tecnología más compleja que supuso una evolución en las mismas y se crearon lanzas, hachas, etc. (Almendáriz, 2013, p.2).

El hallazgo de especies animales como vegetales, da lugar a que el hombre le convierta en una necesidad de alimentación, al elaborar nuevos sabores mezclando elementos para satisfacer todo tipo de gustos, es un cambio continuo ya que el individuo busca mejorar su estilo de vida con una nutrición sana.

4.6 La cocina

En efecto al consumir un alimento con más proteínas cambió totalmente la evolución humana debido a su manera de alimentarse, esta pasa por varios momentos; es allí donde un amante de la cocina pone en práctica técnicas, métodos para obtener nuevas preparaciones.

Esta va más allá de elaborar un plato esto empieza desde que el hombre descubre el fuego y da inicio a una nueva cultura, al darse cuenta que los alimentos que consumían ya no

tendrían la textura ni el sabor que adquirirían antes de convertirlos en algo diferente siendo esta de fácil masticación y digestión. (González & Romero, 2017).

Permite al hombre adquirir conocimiento, para estar al tanto de todo el producto que le rodea y apreciar más el valor nutricional que esta le brinda, proporcionándoles un alimento de mejor contenido, adaptándose a todo lo que la naturaleza le ofrece.

4.6.1 Tipos de cocina

La cocina es un arte extraordinario y complejo que encierra varios tipos de cocinas, que nos da lugar a varias preparaciones, en el que se aplica nuevas técnicas y métodos de preparación.

a. Cocina moderna

Trata sobre la innovación y la aplicación de nuevas tendencias culinarias que mezcla lo antiguo con lo actual haciéndolo más vistoso y agradable, sin perder la esencia del sabor de cada ingrediente.

Es una combinación de técnicas, que con el tiempo han ido posicionándose dentro del mercado gastronómico, se caracteriza por brindar placer al momento de ingerir un alimento que a su vez da a conocer la importancia de la salud en la comida de todos los días, es la base para la aparición de otros estilos que actualmente engloba la cocina de mercado, de autor, vanguardia entre otros. (Villegas, 2014).

Esto brinda gusto por crear y a su vez agrada el paladar conociendo más sobre la historia gastronómica desde sus inicios hasta la actualidad.

b. Cocina de autor

Este tipo de cocina solo depende de la creatividad y del pensamiento del autor, para llegar a elaborar nuevas propuestas gastronómicas, poniendo en práctica todos sus conocimientos, siendo esto muy importante para la creación de nuevas preparaciones.

Su característica no puede ser concreta, sino que está abierta a la imaginación, experiencia y posibilidad del cocinero. Cualquiera puede hacer cocina de autor, pero hacerla bien, consiguiendo que emocione y que esté al alcance de todos, para elaborarla hay que crear e inventar, no copiar y redefinir algo ya hecho. (Rumbado, 2013).

Esto da la oportunidad al chef de hacer platillos que al momento de escoger los productos estos sean de calidad para realizar un buen montaje, y así poder sorprender al consumidor con un alimento lleno de sabor e imaginación.

c. Cocina tradicional

En años actuales lo tradicional marca la diferencia en el momento de degustar un platillo esto permite al cocinero guardar recetas milenarias por su textura, sabor y aroma.

Es lo que le identifica o le distingue a cada pueblo o región, esto representa la manera de cocinar de cada lugar, al conocer sobre las características de la vida social, económica y productiva de los grupos o de las comunidades donde se desarrolla, esto define el modo seguro y la relación que se tiene con los productos básicos, los condimentos que se fueron añadiendo para el desarrollo de ciertos sabores que dan forma el agrado de la colectividad que perduran desde la infancia. (González & Romero, 2017).

La cocina tradicional permite conservar el gusto de preparaciones antiguas, la misma que tiene aceptación por parte de las personas y hace que siga año tras año deleitando el paladar en el mundo entero.

d. Cocina de mercado

Esta se caracteriza por ofrecer preparaciones novedosas, con materia prima de estación, que se encuentra en el mercado en perfecto estado para así aprovechar sus nutrientes naturales.

El gastrónomo trabaja con ingredientes y productos frescos, ya que busca destacar el sabor de cada región sin perder la innovación, se tiene en cuenta la temporada de los ingredientes lo que es una ventaja a la hora de elaborar un alimento, ya que la materia

prima se encuentra en óptimas condiciones aportando todas las propiedades de cada producto.

Se la practicaba desde la antigüedad, en esta época no existían las refrigeradoras y era necesario consumir lo que la naturaleza brindaba en cada estación. La característica principal son los alimentos que se adquieren en el mercado en pequeñas cantidades de forma diaria eligiendo cada uno de ellos. (Villegas, 2014).

Es un tipo de preparación que sale caro, por el mismo hecho que se compra para el instante, pero tienen sus beneficios ya que sus alimentos no pierden su esencia, brindando un mejor sabor, agradable y único.

e. Cocina de producto

Es de fácil práctica, ya que no requiere mucho la manipulación del alimento, en si la sazón es sencilla en la que con el simple hecho de agregar un condimento al gusto se puede conseguir elaborar un platillo.

Es un término bastante reciente, aunque es una cocina que ha existido siempre, y este concepto ha surgido como contraposición a la cocina de autor, se basa en elegir géneros de gran calidad, dándoles una transformación mínima y sencilla, sin lugar para proveer un toque personal. Ejemplo de este tipo de cocina se dan en las marisquerías o asadores entre muchos otros. (Almendáriz, 2016, p.179).

Tiene como único fin llevar una elaboración hacia el cliente a consumir, el sabor se la puede conseguir con el mismo producto que al cocinarse bote sus propios jugos, y es suficiente para prepararlo.

f. Cocina fusión

Es una oportunidad en la que un cocinero puede combinar elementos de dos o más culturas, así como la aplicación de técnicas e ideas, para obtener un resultado agradable al momento de servir un plato.

La cocina fusión es unir en una elaboración elementos de distintas culturas. Esto que aparece una nueva corriente gastronómica provocada por la confluencia en muchas ciudades de distintas culturas que abren establecimientos ofreciendo sus cocinas, con el consiguiente intercambio de técnicas y de productos, no es un movimiento reciente y los ejemplos podemos encontrarlos en la cocina del impero romano, la ocupación árabe de la península ibérica, la cocina de París de los siglos XVII y XVIII, la cocina inglesa con sus chutney y currys de su época colonial o la tradicional cocina regional española, inimaginable sin los productos traídos de América. Aunque cierto es que este nuevo intercambio cultural, unido a las posibilidades de viajar, nos da una nueva perspectiva a la hora de crear platos diferentes. Uno de los principales exponentes de este tipo de cocina es Abraham García, gran conocedor de cocinas de distintas partes del mundo y que con los que enriquecer sus elaboraciones.

Hoy en día, es difícil encontrar una cocina en la que no incluyamos productos o tendencias de cualquier lugar del mundo. Cualquier cocina siempre tiene algo de cocina fusión. (Almendáriz, 2013, p.30).

El fusionar alimentos además de dar un nuevo sabor, hace que se eleve la imaginación de crear, ya que de eso se trata de innovar y sacar nuevos productos al mercado, que sean variados en sus diferentes preparaciones.

g. Cocina molecular

Combina elaboraciones actuales aplicando procesos físicos y químicos, para lograr transformar la textura y sabor de un producto durante el tiempo de cocción, teniendo como resultado nuevas experiencias gastronómicas.

En sentido estricto, la cocina o, mejor dicho, gastronomía molecular es la relación entre la cocina y los procesos físico-químicos que tiene lugar en ella. O sea, la aplicación de los conceptos científicos a la comprensión y al desarrollo de las preparaciones culinarias.

Su campo de acción se basa en descubrir las reacciones físico-químicas que ocurren durante la preparación y cocción de los alimentos.

La gastronomía molecular implica, asimismo, tomar cualquier conocimiento de que disponga la ciencia y colocarlo/utilizarlo en función de exaltar la experiencia gastronómica desde el análisis sensorial, en pos de entender cosas tales como la forma en que influyen los sentidos en una degustación o cual es el orden conveniente de los platos. (Casalins, 2012).

Ayuda a la producción culinaria hacerla más novedosa al transformar un alimento, ya que según las alteraciones y la técnica que recibe, se obtendrá un efecto agradable al consumir este tipo de preparaciones.

h. Cocina de vanguardia

Surge en los años 80 y 90 da un nuevo giro a lo tradicional sorprendiendo al mercado, ofrece elaboraciones más estéticas, aplicando técnicas que se encuentra en la cocina.

Se caracteriza por ofrecer al comensal nuevas sensaciones, se encuentra dentro de la cocina moderna, ya que se define por recoger las nuevas tendencias y estilos, tiende a ser cambiante de acuerdo a las novedades que se encuentran en el mercado como la cocina molecular que sigue siendo de vanguardia. (Villegas, 2014).

Tiene un gran impacto visual y por ofrecer al comensal sabores únicos, ya que lleva materia prima de calidad y su decoración es llamativa lleva a fijarse en el más mínimo detalle, esto la hace una gastronomía de alta cocina.

i. Nouvelle cuisine (nueva cocina)

Es fundamental para la aplicación de nuevas tendencias gastronómicas, tomando en cuenta la iniciativa y la creatividad que es parte esencial para un crecimiento culinario, respetando la presentación y el sabor de cada producto.

Parece que la Nouvelle Cuisine es una invención definitiva para los gustos gastronómicos del futuro. Sin embargo, ha sido una revolución en el sentido de la velocidad de su propagación gracias a los medios de información y de la publicidad, como todo lo que pasa hoy en día. Debemos recordar que la cocina europea se ha debatido siempre entre dos extremos: la valorización de la tradición, que comprende el retorno a la simplicidad de las cocinas regionales y locales y la valoración de la inversión.

Paul Bocuse es el primero que frena la cocina ante excesos, ante la anarquía de inventar sólo por inventar, principio que publicitan los periodistas Henri Gault y Christian Millan, propagandistas de todo lo novedoso, condenados por ello a devorar todas las cosas que promocionan.

En esta cocina se busca estéticamente que las figuras sean delgadas y esbeltas, pensando en la importancia de la salud. Para ello, los alimentos deberían ser frescos, de primera calidad, con una presentación simplemente sencilla. Inspiración del chef. (Gutiérrez, 2012, p.146).

Esta presenta una manera diferente de preparar, única y especial, y hace que este tipo de gastronomía una sabores, dando un toque atractivo y vistoso a la preparación conservando el sabor natural de todos los alimentos.

4.7 La repostería

Es una rama de la gastronomía que se encarga de realizar preparaciones como pasteles, tortas, galletas entre otras elaboraciones dulces ya que este tipo de producción se requiere de una correcta manipulación de la materia prima, para así obtener buenos resultados.

El Instituto Culinario de México (2011) citado por Inga (2016):

La parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto una de las áreas más complicadas. Sin embargo el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y

aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias. (p.15).

Al igual que las otras cocinas aplican diferentes técnicas, para conseguir una preparación esponjosa, es donde un cocinero expresa innovación y creatividad al momento de decorar y hacer el montaje de un postre.

4.7.1 Repostería de vanguardia

La repostería de vanguardia viéndole como un arte se utiliza lo que es la imaginación, así como la preparación cocción y decoración de platos y piezas dulces y mucho más, esta nos permite unir infinidad de técnicas con variedad de productos donde es indispensable conocer las características de los alimentos, dando como resultado final un producto elaborado de gran complejidad fusionada en forma, apariencia, textura, sabor y color que son plasmados en montajes varios.

4.8 Nuevas tendencias culinarias

Se caracteriza por recoger lo nuevo en tendencias gastronómicas, para lograr la transformación y presentación de diferentes platillos en la que se puede aplicar cada una de ellas.

La mayoría de las técnicas básicas de cocción recurren al calor como método de producción, pero en la actualidad existen nuevas tendencias culinarias que no necesitan el uso del calor, sino que emplean otros métodos de elaboración culinaria. Es la denominada cocina molecular, que propone crear nuevas técnicas aprovechándose de conocimientos científicos. Es por ello que se requiere en muchos casos la colaboración entre cocineros y científicos para su elaboración. (Carpio, 2014, p.52).

Esta es aplicada para elaboraciones en las que se utilizan métodos científicos y de innovación, para lograr dar un giro a las producciones gastronómicas tradicionales, conservando su estilo y con cada cambio llegar a conseguir sabores novedosos.

4.8.1 Deconstrucción

Consiste en trabajar individualmente cada uno de sus ingredientes, cambiando siempre la textura y la cocción que tiene cada uno de ellos, para luego fusionarlos y lograr el platillo deseado.

La deconstrucción no es un movimiento gastronómico, es más bien una herramienta o técnica de creación de nuevos platos a partir de otros. Es una manera de llamar a la adaptación o reinterpretación, una forma de crear nuevas elaboraciones partiendo de otras ya conocidas. Esta denominación la adoptó Ferran Adrià, quien es en la actualidad uno de los arietes más importantes de la cocina de vanguardia. La deconstrucción ya conocida transformando las texturas de sus ingredientes, así como su forma y temperatura. De esta forma se ofrece un plato, que suena a conocido, y se ofrece algo distinto que sorprende al comensal, aunque se mantenga la esencia del mismo. (Almendáriz, 2016, p.p.179 - 180).

La técnica deconstructiva enseña sobre los conocimientos nuevos del arte culinario de cada país, se manifiesta de una manera artística en la elaboración de cada plato creando una nueva propuesta a base de una elaboración típica.

4.8.2 Esferificación

El realizar esta técnica nos presenta una forma elegante de decorar un platillo llegando a la conclusión de que sea más estético lo que se va a demostrar.

Es aplicada en la cocina de vanguardia, consisten en dar una forma de esfera a los alimentos que se encuentran en estado líquido, esta técnica es muy antigua y apareció en el año 1946 y es aplicada por el chef Ferran Adrià en sus elaboraciones. Para realizar esta técnica se basa en mezclar un producto líquido con un reactivo gelificante, para tener una preparación de forma y textura, similar a los huevecillos del pescado. (Gastalver, 2015).

Este método culinario es uno de los más utilizados en la cocina molecular, y se observa que el alginato de sodio es fundamental en la formación, que actúa como gelificante para realizar las

esferas, que bien en su centro es líquido y al momento de masticarla esta explota y bota todo su sabor, dando un gusto exquisito.

Dentro de la cocina de vanguardia se encuentra diferentes técnicas de esferificación que pueden ser realizadas para la presentación de un platillo.

- Esferificación directa
- Esferificación inversa
- Falsa esferificación o esferificación con agar-agar

a) Esferificación directa

Su manera de explosión del líquido en la boca, esto hace que si no se logra una buena esfera no se producirá el efecto que se quiere conseguir.

Esta técnica consiste en obtener una esfera con una textura de gel, es realizada rápidamente para lograr el efecto de explosión de líquido al degustarla, de lo contrario se lograría esferas sin el efecto deseado, estas esferas las logramos con cloruro cálcico, alginato de sodio y en su caso citrato sódico para corregir el pH de la base. (Muñoz, 2017).

Se consigue una combinación entre una textura suave y lo líquido, haciendo la unión indicada para lograr un buen resultado basándose en las características de este tipo de esfera.

b) Esferificación inversa

Se la puede realizar con más tranquilidad, es un poco más frágil y conserva siempre la textura líquida en su interior con una cubierta delgada que se asemeja con algo cristalino y transparente.

Para obtener esferas que siempre se encuentren líquidas en su interior, y que no sigan gelificándose una vez que se las retira del baño, a esto se conoce como esferificación inversa se logra con Alginato de sodio y Gluconolactato, y así hace que se produzca la gelificación del alginato que encierra la esfera, se puede eliminar el gluconolactato cuando la base que vamos a esferificar esté formada de iones de calcio. (Muñoz, 2017).

Al realizar esta técnica se debe tomar en cuenta la manera correcta de hacerla sus ingredientes y sus principales funciones, utilizando bien las sustancias gelificantes que son importantes al momento de realizar la esfera.

c) Falsa esferificación o esferificación con agar-agar

Mantiene una textura similar a las otras técnicas, se la puede realizar con un ingrediente común, dando como resultado una esfera que no siempre lleva el mismo sabor que se quiere conseguir más sirve como decoración.

La falsa esferificación es una técnica mucho más sencilla de realizarla ya que solo se necesitan dos ingredientes como un género líquido disuelto en gelatina sin sabor, es una técnica en la que vamos a obtener un resultado similar a las esferificaciones directa o inversa, para poder realizarla vamos a utilizar gelatina vegetal o agar-agar disuelta en la base y así lograremos el falso caviar o la falsa esfera. (Muñoz, 2017).

Manteniendo su textura sirve para dar una mejor presentación al montaje tomando en cuenta que al hacerla toma la misma forma de las demás esferas.

4.8.3 Ingredientes para las esferificaciones

Para realizar una correcta esferificación vamos a necesitar diferentes productos que se detallan a continuación.

a) Alginato de sodio

El alginato de sodio es una sustancia que existe en la pared celular de las algas pardas, se la manipula en cocina, al utilizar la cantidad adecuada y mezclarla en una solución líquida en un pH mayor a 4.5 se obtendrá un resultado con textura sólidas. Esta reacción se hace posible al unir una solución calcárea en una sustancia disuelta, el alginato de sodio lo encontramos en polvo, lo cual se lo combina en medios líquidos con pH. (Sesmero, 2015).

La cantidad exacta de alginato es de 4g por litro para la elaboración de las esferas.

b) Cloruro cálcico

La combinación con el alginato procedente de las algas causa un efecto que se denomina esferificación, el cloruro cálcico se lo puede diluir en un líquido a esferificar o que va a formar parte de la solución, esto va a depender de la cantidad de calcio que tiene el medio líquido. Esto quiere decir que si el producto que se quiere esferificar tiene un gran contenido de calcio esto no causa ninguna reacción, lo que se precede hacer es una esferificación inversa mezclando la sal de calcio en el componente. (Sesmero, 2015).

La dosis para la esferificación es 1g por cada 100ml, y se puede aumentar la cantidad si se desea una textura más sólida.

c) Gluconolactato cálcico

El gluconolactato es una mezcla de dos sales cálcicas como el gluconato y el lactato cálcico son sales que aportan de calcio al producto al que se le añade, sirve para la esferificación inversa que requiere mezclar la sal de calcio en el líquido a esferificar. El gluconolactato es una sal que se la puede encontrar en un polvo fino y es de fácil disolución en cualquier líquido. (Sesmero, 2015).

d) Citrato de sodio

El citrato de sodio se presenta en polvo para poder disolverlo en agua o directamente en la preparación que pretende corregir la acidez. Es útil para realizar una esferificación con un producto que no alcanza un pH de 4 o 5, para la reacción del alginato con el carbonato cálcico se recomienda una dosificación de 0.5g por litro. (Sesmero, 2015).

e) Tiras de medición de PH

Son tiras de medición siendo este un papel reactivo que nos muestra el pH del líquido que se valla a esferificar. (Muñoz, 2017).

4.8.4 Aires

Es una emulsión que sirve para dar un toque de olor a las preparaciones, es colocada sobre el alimento es allí donde se escapa su aroma antes de degustarla.

Los aires son elaboraciones a base de lecitina de soya disuelta en algún líquido sus propiedades hacen que se formen burbujas de aire con sabor al líquido en el que se disolvió, con consistencia para poder verlas y probarlas. La formación de esas burbujas son pasajeras es por ello que se las debe elaborar rápidamente al momento de su consumo, el abuso de la lecitina de soja cambia totalmente el sabor del producto, siendo este un polvo fino muy soluble en medios líquidos, además de elaborar burbujas se los puede convertir en estables salsas de emulsión natural. (Rumbado, 2013).

Para realizar esta técnica se debe tener en cuenta la cantidad a utilizar, que por litro de líquido se necesita de 5 a 8g de lecitina.

Esto requiere productos de buena calidad para así conseguir un mejor resultado, se la debe de realizar de manera correcta la mezcla para que no pierda consistencia al momento de montaren el platillo y así lograr que se vea llamativa y elegante.

4.8.5 Gelificantes

El uso de la gelatina en la cocina es de mucha ayuda ya que al mezclar con un alimento líquido ya sea dulce o salado podemos cambiar su textura para obtener un resultado agradable.

Los gelificantes son sustancias que usamos en cocina para dar consistencia gelatinosa a diferentes preparaciones líquidas el uso de esta técnica nos ayuda en diferentes preparaciones desde una elaboración espesa a elaboraciones más o menos líquidas. En la cocina tradicional se utiliza el gelificantes animal o cola de pez, estos productos están constituidos de colágeno puro, piel, tendones de animales terrestres y de peces, su presentación es en láminas finas o en polvo de la misma, ambos casos necesitan ser hidratados en cualquier líquido para ser usados, la gelatina empieza a tomar consistencia a temperaturas bajas de 4 grados. (Sesmero, 2015).

Este elemento era utilizado a diario, ahora es un parte fundamental en la cocina de vanguardia para dar un toque de innovación y creatividad a la hora de presentar un producto.

4.8.6 Espumas

Esta técnica surge en el año 1994 donde el chef Ferran Adrià es el promotor de este método, se la realiza mezclando un elemento líquido colocado con un agente espesante y es allí donde se introduce las burbujas gracias al gas que es N₂O.

Las espumas son elaboraciones que se utilizan en cocina las cuales pueden ser dulces o saladas que en diferentes preparaciones dan un aspecto espumoso ligero y suave. En la cocina tradicional para obtener este efecto se logra mezclando los ingredientes en su caso licuando, y se lo sirve de manera delicada para que no pierda el aire que contiene la preparación, la mejor forma de realizar esta elaboración es a través de una herramienta de cocina llamado sifón, y esto se consigue mezclando a presión el aire comprimido con líquido para obtener un resultado estable. (Sesmero, 2015).

Al ser un método muy original suele ser el protagonista de algunas presentaciones, ya que se caracteriza por realzar el sabor del producto utilizado y la delicadeza de su textura.

4.8.7 Terrificación

La terrificación es una técnica que es aplicada en cocina y esto consiste en convertir cualquier ingrediente solido a una textura que recuerda a la tierra, de allí proviene su nombre. (Crespo & González, 2016).

4.9 Antecedentes de la fruta chirimoya

La chirimoya pertenece a la familia de las anonáceas, cuya fruta es de forma acorazonada corresponde al género *annona* siendo propia de Sudamérica, se origina en la cordillera de las Andes concretamente al norte de Perú y al sur de Ecuador, la misma que es sembrada en espacios localizados entre los 1400 y 2000 metros de altura.

Los valores nutricionales y medicinales de la chirimoya fueron explotados por los indígenas antes que descubrieran el continente Americano los europeos. (Vega, 2013).

Con la llegada de los españoles a América, la descubrieron y la denominaron manjar blanco por su color y sabor y es así que ellos fueron los primeros que se llevan la semilla, para poder introducirla en Europa y rápidamente los navegantes la trasladaron a África y al Oriente.

Los países en donde se cultiva la chirimoya son privilegiados por el clima subtropical que poseen como lo es: Perú, España especialmente en las costas de granada, Chile, Bolivia, Ecuador, EEUU, Colombia, Sudáfrica e Israel. (Vega, 2013).



Figura 3: Principales exportadores de Chirimoya

Fuente: (“Chirimoya- Historia - Región de Murcia Digital,” n.d.).

“La provincia de Loja y el llamado valle sagrado de Vilcabamba, en el Ecuador, son los probables centros de biodiversidad. En este valle todavía subsisten rodales silvestres de chirimoya.” (Vega, 2013, p.55).

Otras zonas de la sierra Ecuatoriana la planta se adapta muy bien, como en la parroquia de Guayllabamba perteneciente a la provincia de Pichincha que posee un clima sub-tropical, con una temperatura aproximada de 3 y 22° C, con un suelo adecuado para su crecimiento.

4.10 Descripción de la especie

La chirimoya es un árbol que puede alcanzar una altura de 7 a 8 metros aproximadamente se caracteriza por tener un tronco corto y estable con una copa ancha, espesa y redonda. Sus ramas son bajas y forman una especie de vuelos y las ramas jóvenes están cubiertas por un pelo de color grisáceo y toman una oxidación convirtiéndose en un tono rojizo semi-oscuro.



Figura 4: Árbol de la chirimoya

Fuente: (“¿Cómo se cultiva la Chirimoya?,” n.d.).

Su raíz es superficial y ramificada, formando dos o tres pisos a diferentes alturas, con una profundidad mínima, sus hojas son simples u ovaladas, con aspecto peludo de color verde que rodea a toda la hoja y su tamaño va desde los 10 a 25 cm de longitud y de 4 a 8 cm de ancho. (Vega, 2013).

Son flores hermafroditas, tiene su forma parecida al de un ramillete dividido con seis pétalos que parten de la rama, y tiene un cáliz con partes diferentes que tiene el nombre de sépalos cada uno tiene forma alargada que miden aproximadamente de 3 a 4 centímetros. En su parte masculina que contiene 150 estambres reside el polen y en su parte femenina vive el ovulo con 150 carpelos, cada estambre contiene dos antenas con polen y un solo filamento, distribuido en forma de espiral y a su vez con estigmas. (Botanical-online, 2018).



Figura 5: Flor de la chirimoya
Fuente: (“Cultivo de la chirimoya - Agromática,” n.d.).

La chirimoya tiene forma de corazón o redonda, puede llegar a pesar desde los 300 gramos hasta llegar al kilo de peso su longitud es de 10 a 25 centímetros de ancho puede llegar a los 15 centímetros, su cascara es delgada y delicada, su superficie es lisa de color verde que tras el proceso de maduración se vuelve de un color más claro, las uniones de fruto dan forma de escamas. El interior de la fruta es de color blanco con algunas semillas de tonalidad negro, su textura es muy jugosa, de sabor suave ligeramente ácido y delicado. (Botanical-online, 2018).

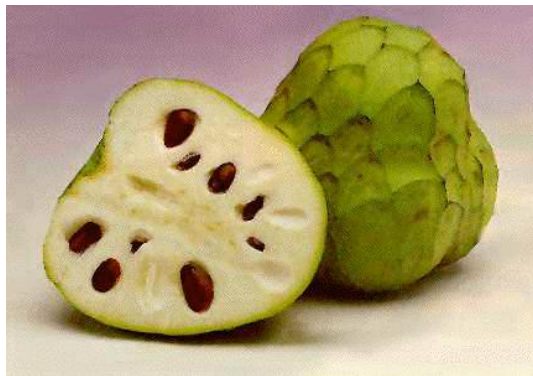


Figura 6: Fruta de la chirimoya
Fuente:(“CHERIMOYA | fruitfacts,” n.d.).

4.11 Taxonomía botánica de la chirimoya

La chirimoya una fruta subtropical, que se cultiva en Ecuador y en otros países su taxonomía botánica la reconoce a esta fruta en las siguientes clases.

Tabla 1

Taxonomía de la chirimoya

Reino:	Vegetal	Suborden:	Magnoliales
Subreino:	Embriophyta	Familia:	Annonaceae
División:	Spermatophyta	Subfamilia	Annonoideae
Subdivisión:	Angiospermae	Género	Annona
Clase	Dicotyledoneae	Especie:	Annona cherimola miller
Orden:	Ranales		

Nota. Recuperado de “Chirimoya (Annona Cherimola Miller), frutal tropical y sub-tropical de valores promisorios” de Vega, M., 2013, Revista Cultivos tropicales, 34 (53).

La chirimoya es una fruta muy agradable, esta fruta es aprovechada por tener un gran contenido en vitaminas y minerales, y es por sus características que es consumida.

4.12 Variedades de chirimoya

Para poder distinguir las variedades de chirimoyas que existen debemos considerar las diferencias que encontramos en la piel del fruto, que nos permite reconocer los cinco grupos principales.

1.- Loevis: “Los frutos de este grupo se caracterizan por tener la piel lisa con los bordes de los carpelos fundidos y poco aparentes” (Flores, 2013, p.10).



Figura 7: Chirimoya Lisa

Fuente: (“TU NUTRICIONISTA. Alimentamos tu Salud,” n.d.).

2.- Impresa: “Los frutos presentan depresiones suaves en la piel, semejando placas que originan figuras con relieve” (Flores, 2013, p.10).



Figura 8: Chirimoya Impresa
Fuente: (“Chirimoya - Bilocosa,” n.d.).

Esta variedad de chirimoya se caracteriza por tener una pulpa dulce, jugosa de sabor agradable y en su interior contiene pocas semillas.

3.- Umbonata: “Presenta frutos con piel gruesa reticulada, numerosos carpelos y protuberancias pequeñas y aguzadas” (Flores, 2013, p.10).



Figura 9: Chirimoya Umbonata
Fuente: (TURESPAÑA, 2007).

Esta clase de chirimoya se identifica por contener algunas semillas, su pulpa es jugosa, es utilizada en preparaciones como batidos y jugos.

4.- Tuberculata: “Fruto con cubierta fuertemente reticulada y con protuberancias, al principio marcadas pero que se atenúan al madurar” (Flores, 2013, p.11).



Figura 10: Chirimoya Tuberculata

Fuente: (“zerezas-otrasformasdecocinar: La Pulpa Refrescante de la Chirimoya,,” n.d.).

Esta chirimoya de color verde oscuro, con un peso entre los 200 a 300 gramos, su forma es redonda y es resistente a las enfermedades y plagas.

5.- Mammillata: “Los frutos poseen un piel fuertemente reticulada y con protuberancias carpelares muy marcados (algo mayores que en Umbonata), más notorias durante el crecimiento de fruto que en la madurez” (Flores, 2013, p.11).



Figura 11: Chirimoya Mammillata

Fuente: (“Chirimoya - Ficha agronutricional - Agroboca,,” n.d.).

4.13 Condiciones agroclimáticas

4.13.1 Ubicación

El lugar de la chirimoya es algo que no se puede decidir a la ligera, ya que se da mucho en las zonas andinas tanto que crece espontáneamente en Perú y Ecuador.

La chirimoya se cultiva entre altitudes de 1000 hasta los 2500 msnm, cuando se desea efectuar una plantación en zonas que no son típicamente frutícolas, junto con el análisis de los datos climáticos locales, es recomendable recorrer la zona y ver qué tipo de frutales existen y el estado que se encuentran. (Flores, 2013, p.8).

Es por ello que debemos tener en cuenta todos los aspectos importantes para poder llevar a cabo un correcto cultivo de la chirimoya se debe tomar en cuenta su clima, su suelo y la calidad de agua que pasa por el lugar.

4.13.2 Clima

El clima es muy importante para el crecimiento de la chirimoya según sus temperaturas y el viento, puede causar que sus ramas se doblen causando una deformación en el árbol y de eso depende la calidad del fruto y un buen cultivo.

El árbol requiere de climas secos donde no llueva mucho y donde la temperatura no presente extremos de calor ni de frío.

Las zonas sin grandes fluctuaciones de temperatura y humedad son las más propicias para este cultivo. Las condiciones ideales para obtener un buen cuajado del fruto son temperaturas entre 25 y 28 °C y humedades relativas ente 60-70% durante la época de floración.

La temperatura media que se acepta como límite para el cultivo de esta especie es de 13 °C en los meses más fríos. Por debajo de esta temperatura existe mayor dificultad para obtener frutos comestibles.

Es un árbol muy susceptible a las heladas y a temperaturas por debajo de -2 °C, se pueden ocasionar daños tanto en la madera como en las hojas y fruto, irreparables si estas temperaturas permanecen durante algunas horas.

En época de floración las temperaturas superiores a 30 °C, junto con bajas humedades relativas, afectan negativamente a la fecundación al provocar pérdida de receptividad estigmática.

Los vientos fuertes también son perjudiciales para el chirimoyo ya que las ramas más jóvenes pueden doblarse provocando una mala formación del árbol. También el viento puede tener un efecto negativo sobre el fruto en su etapa de maduración en el árbol, ya que la piel puede verse dañada debido a los roces que se producen con las ramas. (Flores, 2013, p.9).

Se debe tomar en cuenta la estación debido a que es una fruta muy frágil, y se da en zonas frescas y esto hace que se conserve en su totalidad dando lugar a un fruto en óptimas condiciones para su uso.

4.13.3 Suelo

La chirimoya es un árbol que se puede adaptar con más facilidad a varios tipos de suelos, pero lo más importante de este proceso es que siempre cuente con un buen sistema de drenaje y así evitar la pérdida de la plantación.

El chirimoyo, igual que las demás especies de género *Annona* que se cultivan, se adapta a diversos tipos de suelos, como pueden ser arenosos, limo-arenosos, arcillosos e incluso se ha visto que crece bien en suelos pedregosos, con la única exigencia de que estos tengan un buen drenaje, puesto que no soportan los encharcamientos.

El pH del suelo más adecuado, sería el comprendido entre 6,0 y 7,5. (Flores, 2013, p.p.9-10).

Siendo este un factor muy importante para el crecimiento de la fruta, se debe buscar las áreas que cumplan con esas características para lograr obtener una cosecha con un producto de calidad.

4.14 Cultivo de la chirimoya

4.14.1 Preparación del terreno

Es necesario realizar un estudio minucioso del terreno, y en su caso hacer un levantamiento topográfico, que le de todas las características al suelo y así poder estar más seguro de que es un ambiente óptimo para la siembra.

La chirimoya requiere de un terreno que cumpla con varias características, para que el árbol se desarrolle con las mejores condiciones, para cultivar la chirimoya se necesita un suelo bueno que sea pesado y a su vez ligero sin dejar de tomar en cuenta que contenga con una gran cantidad de materia orgánica. (Garcia et al., 2010).

Este debe ser libre y limpio de vegetación, ya que si no se lo conserva de esta manera podría afectar la plantación de la fruta.

Los hoyos deben tener como mínimo 60 cm de diámetro por 80 cm de profundidad. Si la profundidad del hoyo es menor de 60 cm se recomienda no sembrar debido a que la planta tendrá un periodo de vida corto. (Flores, 2013, p.15).

Para un buen manejo del suelo se recomienda llevar un cuidado adecuado desde la germinación de la semilla hasta el cultivo de la misma.

4.14.2 Plantación

Este proceso se debe realizar con el mayor cuidado para evitar malformaciones, debemos hacer una selección de las mejores plantas para la siembra y el suelo definitivamente, y así desechando las que no cumplan con las características. (Flores, 2013).

“Los hoyos para recibir a los chirimoyos deben contener una mezcla de tierra suelta, estiércol descompuesto y arena gruesa a la que se añade el fertilizante.” (Flores, 2013, p.15).

Para efectuar la plantación de la chirimoya se debe cuidar en todo momento las raíces, conservando su posición que obtienen en el vivero en la bolsa de plástico, se debe llenar alrededor de la planta con tierra evitando dejar espacios vacíos, la planta necesita cuidados para verificar que el tallo crezca verticalmente, cuando la planta proceda de viveros en suelo, deberá llevarse a cabo la extracción cuidadosa, recortando las raíces rotas o dañadas. (Flores, 2013).

4.14.3 Riego

Para mantener la plantación de la chirimoya en óptimas condiciones, se aconseja un buen sistema de riego logrando resultados positivos, de igual manera es recomendable la microaspersión que consiste en controlar la temperatura de la tierra.

Este aspecto es de especial importancia si se quiere obtener arboles con una buena brotación.

Un buen calendario de riego post-plantación es el que sigue:

- Primer riego: el mismo día de la plantación
- Segundo día: 2 – 3 días después del primero
- Tercer riego: 3 – 4 días después del segundo
- Cuarto riego y siguientes: cada 4 – 7 días según el clima y suelo.

Cuando hay diferencias en el riego y hay una mala hidratación radicular se produce la deformación de los árboles. (Flores, 2013, p.16).

Para lograr que la planta de la chirimoya crezca de una manera adecuada, se debe cumplir con el calendario de riego que empieza desde su plantación y así lograr un árbol fuerte y con un fruto de calidad.

4.14.4 Fertilización

Depende de la fertilidad del suelo el colocar la cantidad necesaria de abono al igual que el tipo de terreno y la cantidad de agua que se aplique, la disponibilidad de nutrientes ya sea por falta

o exceso hace que la planta no se desarrolle en su totalidad disminuyendo la calidad del fruto y duración de la plantación.

Los principales fertilizantes empleados en el cultivo del chirimoyo son sólidos solubles como nitrato amónico, nitrato potásico y sulfato potasa, así como los ácidos fosfórico y nítrico. Las necesidades de calcio y magnesio son importantes sobre todo en la última fase de crecimiento del fruto, previo la maduración. (Garcia et al., 2010, p.23).

Por otra parte, se recomienda abonar a la chirimoya con estiércol descompuesto cada dos años cuando la planta alcanza una altura de 30 a 50 cm desde el primero hasta el sexto mes.

4.14.5 Polinización

Para entender cómo se lleva a cabo la polinización debemos diferenciar primero los ciclos de la floración.

4.14.6 Floración

Se da inicio en los meses de agosto hasta finales de octubre progresivamente, este depende mucho de la variedad y de la zona en donde se llevó a cabo la plantación de la chirimoya.

La flor puede permanecer cerrada de 10 a 15 días para luego pasar al estado pre-hembra a hembra es en donde las puntas comienzan a separarse permitiendo el paso a insectos polinizadores, produciendo un cambio a estado macho el cual tiene los pétalos abiertos y los estambres sueltan el polen. Luego da inicio a la flor seca en el momento de la polinización los pétalos pierden humedad y comienzan a secarse pasa de cuatro a siete meses hasta que la flor madure totalmente según la temperatura.(García et al., 2010).

Para lograr un fruto en buenas condiciones se debe tener en cuenta cada ciclo y proceder a la polinización manual.

4.14.7 Polinización manual

Se lo lleva a cabo por la mañana y su aplicación se lo realiza por la tarde, o al siguiente día por la mañana para así mantener la calidad del polen que se extrajo para este proceso.

Este tipo de polinización debemos hacerlo con mucho cuidado y tomando en cuenta cada ciclo de la flor, se lo realiza primero recolectando las flores cuando se encuentran en estado pre-hembra o hembra, es cuando el polen es de mejor calidad para ser utilizado en la polinización manual y se lo extrae separando las flores según la fase que se encuentra, al momento de empezar con la polinización se tendrá cuidado de no batir a los pétalos y a los estambres durante el proceso de separación y se lo realiza con la perrilla polinizadora. (Garcia et al., 2010).

Este proceso tiene algunas ventajas entre ellas se puede evidenciar como una buena cosecha, frutos uniformes y una mayor cantidad en los árboles.

4.14.8 Poda

Da inicio a la forma inicial que ira tomando las ramas, dependiendo de la densidad de su plantación.

Es importante para la chirimoya y para su desarrollo realizar los tipos de podas que requiere el árbol, el equilibrio y el crecimiento vegetativo tiene como objetivo en la chirimoya la producción del fruto, la de formación se lleva a cabo en los tres primeros años, con el fin de obtener la adecuada estructura del árbol que le permita soportar, al igual que la de mantenimiento que consiste en eliminar primero todo el material seco y aquel que esté creciendo hacia el interior y que no tenga grandes posibilidades de recibir abundante luz y por último la de fructificación que es cada año a la salida del invierno y antes del inicio de la nueva brotación. (Flores, 2013).

Es necesario realizar los tres tipos de podas que necesita el árbol, para mejorar la calidad de la luz que entra en los espacios siendo esta manejable, para lograr una buena producción de la fruta.

4.15 Enfermedades de la planta

Al momento del cultivo de la chirimoya debemos tener en cuenta las enfermedades que le puede pegar a la planta, y si se tiene debido cuidado desde el momento de su cultivo hasta la cosecha podemos evitar que el cultivo se dañe.

4.15.1 Plaga

1.- Mosca de la fruta

Entre las plagas que atacan al chirimoyo, la de mayor repercusión económica es la mosca del mediterráneo (*Ceratitis capitata* Wied) como especie predominante, sin embargo, el complejo *Anastrepha* sp. Causa un efecto relevante en algunas zonas del país.

Daños

- Los danos producidos por la picadura de la hembra al poner los huevos produce un pequeño orificio en la cascara del fruto que forma alrededor una mancha de color castaño.
- Después sale la larva y se alimenta de la pulpa y favorece los procesos de oxidación y maduración prematura de los frutos, originado que se pudra y quede inservible para la venta.

Control cultural

- Trampa caseras tipo McPhail usando feromonas y atrayentes.
- Entierro de fruto dañados en zanjas de 40 cm de profundidad como mínimo.
- Rastillar el suelo para evitar empupamientos de moscas.

2.- Perforador del fruto

Otra plaga de creciente importancia económica es el perforador del fruto *Bephratelloides* sp.

Daños

La avispa pone huevos directamente en la semilla cuando los frutos son pequeños. La larva generalmente empupa en el interior de la semilla y cuando el adulto sale, deja en el interior de los frutos una pequeña perforación de 2 a 3 milímetros de diámetro.

Control cultural

- La sanidad del campo es de suma importancia. La fruta infestada puede servir como una fuente de avispa para la reinfestación por lo que se debe retirar del campo. Si esto se hace, lo más probable es que habrá una menos infestación durante la siguiente temporada de fructificación.

- Una alternativa para la obtención de fruta sana es embolsar frutas individuales cuando miden de 2 a 5 centímetros de diámetro.

3.- Minador de hojas

El minador de hojas (*Lyonetia* sp.) se encuentre ampliamente distribuido en nuestros valles, con incidencias que varían de acuerdo a las condiciones ambientales llegando a valores superiores al 80% especialmente en las zonas frías.

Daños

El insecto coloca los huevos dentro de las hojas, luego sale la larva que es pequeña, de color blanco, que se alimenta formando galerías que se distinguen a simple vista, como manchas blanco plumizas.

Estrategias de control

Se puede utilizar aceite más insecticida. (Flores, 2013, p.p.23 - 25).

4.15.2 Enfermedades

1.- Podredumbre del cuello (*Phytophthora* sp)

Este hongo penetra principalmente a través de heridas en la raíz, dando lugar al necrosamiento de las mismas. El árbol adquiere un aspecto claro generalizado.

Ocasiona la muerte de las raíces, apareciendo un micelio blanco sobre las mismas y setas sobre la base del tronco.

Control

- El tratamiento de las enfermedades del sistema radicular es difícil; pudiéndose emplear productos como Captan y Maneb en dosis de 100g/m².

- Otro método de control es descubrir las raíces afectadas, rascar las partes enfermas y enterrarlas, aplicando a su vez un fungicida.

2.- Moniliasis (*monilia frutícola*)

Esta enfermedad causa la momificación de los frutos que permanecen prendidos en las ramas durante el ciclo anual, cuando se inicia la nueva brotación.

Daños

- La enfermedad permanece en los frutos momificados y ataca las flores, nuevas hojas y al final los frutos en maduración.

- Cuando las condiciones de humedad, lluvias, aumentan durante la época de cosecha, la enfermedad se vuelve muy agresiva pudiendo destruir por lo menos el 60% de la producción.

Control

Se recomienda no labrar el suelo (para no dañar las raíces) y el evitar la entrada de material de suelo y agua infectados.

3.- Podredumbre radicular (*Armillaria mellea*)

Los arboles viejos plantados en suelos mal drenados sufren fuertes ataques de *Armillaria*, dando luego a clorosis foliar y defoliaciones, produciendo una disminución de vigor.

Control

- Se recomienda retirar y enterrar los frutos momificados.
- Realizar aplicaciones de funguicidas preventivos en base de azufre y captan.
- Control oportuno de insectos. (Flores, 2013, p.p.26- 29).

4.16 Tabla de nutrición

La información nutricional de la chirimoya nos detalla su composición como lo menciona Pamplona (2004: 68), citado por (Gayoso & Chang, 2017, p.p. 622-623) por cada 100g de parte comestible cruda, su estructura es la siguiente:

Tabla 2

Tabla de nutrición

Energía:	94,0 kcal= 358 kl
Proteínas:	1,30 g
Carbohidratos:	21,6 g
Fibra:	2,40 g
Vitamina A:	1,00 ug ER
Vitamina B1:	0,100 mg
Vitamina B2	0,110 mg
Niacina:	1,30 mg EN
Vitamina B6:	0,200 mg EN
Folatos:	14,0 ug
Vitamina C:	9,00 mg
Calcio:	23,0 mg
Fósforo:	40,0 mg
Hierro:	0,500 mg
Grasa total:	0,400 g
Grasa saturada:	-
Colesterol	-
Sodio:	5,00mg

Nota: Recuperado de “ Museo de Historia Natural” , de Gayoso & Chang, 2017, Universidad Privada Antenor Orrego, Casilla Postal 1075, Trujillo, Perú.

La chirimoya por tener un gran contenido en vitaminas, minerales y carbohidratos es una parte importante para la alimentación del ser humano de todas las edades, y se puede ser degustada a cualquier hora para disfrutar de esta fruta.

5 Materiales y métodos

En este apartado se hace referencia a la metodología que se requirió para el desarrollo de esta investigación, para la realización de un recetario que contenga técnicas de vanguardia usando a la chirimoya como elemento principal para su proceso, se lo realiza con el uso de métodos e instrumentos para detectar diferentes aspectos y así llegar al diagnóstico para alcanzar los objetivos planteados.

La metodología que describe bien la investigación es de tipo cualitativo, y para su desarrollo se tomó en cuenta los siguientes puntos:

- El primer punto es identificar el método que se aplicaran en la investigación cualitativa considerando el contenido y el material que se utilizara.
- Segundo punto, selección la población al cual se dirige nuestro proyecto.
- Tercer punto, Tomar en cuenta el instrumento para el desarrollo de las variables para la realización de la matriz diagnóstica.
- Cuarto punto, El desarrollo de la propuesta y presentar soluciones para su correcto avance.

Investigación cualitativa: Con la definición de este tipo de metodología se llega a conocer la aceptación que tiene esta fruta que es la chirimoya, al igual que el conocimiento de las técnicas de vanguardia dentro del mercado, y así continuar con el diseño de los instrumentos definitivos como encuestas y fichas de degustación.

Investigación de campo: este método se aplicó dentro de la ciudad de Ibarra donde se focalizo este tipo de investigación.

5.1 Métodos

El tipo de metodología que se utilizó en la investigación ha sido exacto y variado, ya que lleva mucha información observacional que hace más fácil entender el tema a tratar, se basa en objetivos procedimientos que se evaluaron muy detenidamente; mediante un sistema de encuestas se aplicó y se observó la aceptación de este fruto con el cuál se procede a la creación

de un recetario que lleva toda la información necesaria para realizar recetas a base de técnicas de vanguardia.

5.1.1 Población y muestra

La población es el conjunto en donde se enfocará la investigación al presentar todas las características para ser estudiadas.

La investigación se centró a las personas de la ciudad de Ibarra que conocen sobre esta fruta que es la chirimoya.

a) Población

El segmento al cual se dirige el producto son personas de todas las edades de la ciudad de Ibarra.

Tabla 3

Cuadro del segmento de habitantes de la ciudad de Ibarra

Población total	181.175	(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra, n.d.)
Segmento meta Población total	181.175	

Nota: Recuperado de Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra, n.d.

Muestra

La encuesta es realiza a las personas de la ciudad de Ibarra, según el censo Ecuatoriano del 2010.

Para calcular el tamaño de la muestra se obtiene con la siguiente formula.

Fórmula:

$$n = \frac{Nd^2 Z^2}{(N-1)E^2 + d^2 Z^2}$$

Simbología:

n= Tamaño de la muestra, número de unidades a determinar

N= Universo o población a estudiarse

d^2 = varianza de la población respecto a las principales características que se van a presentar. Es un valor contante que equivale a 0.25, ya que es la desviación típica tomada como referencia es 0.5.

$N-1$ = Corrección que se usa para muestra mayores a 30 unidades

E = Límite aceptable de error de muestra que varía entre el 1% y 9% (0.01-0.09)

Z =valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que se lo toma en relación al 95% y equivale a 1.96.

Los valores son los siguientes:

$N= 181.175$

$d^2= 0.25$

$E=7\%$

$Z= 1.96$

$$n = \frac{Nd^2 Z^2}{(N - 1)E^2 + d^2 Z^2}$$

$$n = \frac{181,175 \times 0,25^2 \times 1,96^2}{(181.175 - 1)0,0049 + 0,24 * 1.96^2}$$

$$n = \frac{174000,47}{888,713}$$

$$n=195,78$$

El tamaño de la muestra es de 196 personas.

5.1.2 Instrumentos

Para este apartado se identificará los instrumentos que se necesitan para poder recolectar información que ayude para el diseño de la investigación.

Encuestas: Se realizó un cuestionario de nueve preguntas sobre las diferentes características de la chirimoya y la aplicación de la cocina de vanguardia, y se lo aplico de acuerdo al porcentaje de los habitantes de la ciudad de Ibarra, quienes son consumidores de esta fruta con el fin de conocer sus gustos y preferencias.

Fichas de degustación: Mediante el análisis sensorial se ha definido las características organolépticas que posee cada preparación, realizada a base de la chirimoya con técnicas de vanguardia, las cuales se ha definido en una ficha de degustación, dicha herramienta permitirá evaluar las preferencias y gustos de las personas que degustaran la preparación de cada plato.

Objetivo: Conocer el sabor, aroma, textura, de las preparaciones a base de chirimoya con técnicas de vanguardia poniendo en práctica la agudeza de nuestros sentidos y diferenciar perfectamente los posibles componentes del plato a degustar tomando en cuenta lo que le haría falta a la receta.

Receta estándar: El modelo que se utiliza para realizar la receta es propio de la GESTURTH, el cual es completo y puede facilitar e indica correctamente los ingredientes con su respectivo gramaje, costo, tiempos de cocción, temperatura y su respectivo procedimiento paso a paso.

5.1.3 Procedimientos

Para la recopilación de información y para el desarrollo de los instrumentos de investigación son los siguientes:

- **Fuentes de información:** Es realizo unas fichas de degustación y el diseño de las encuestas, al igual se obtuvo información valida de fuentes como libros, web y revistas.
- **Determinación del sujeto de estudio:** Se dirige a las personas que fueron investigadas son a los residentes de la ciudad de Ibarra mediante la respectiva aplicación de las encuestas, al igual se empleó la ficha de degustación a los docentes de la GESTURTH conocedores del área.

- **Selección de técnicas de información:** Para el diseño de la matriz diagnóstica se estableció los objetivos a la investigación.

Variable 1: Nuevas técnicas de vanguardia

Variable 2: Producto nuevo e innovador

Indicadores:

Nueva preparación

Nuevos montajes

Consumo de producto

Aceptación dentro del mercado

Tabla 4

Matriz diagnóstica

Objetivo Diagnóstico	VARIABLES Diagnóstico	Indicadores	Técnicas de investigación	Fuentes de información
Identificar las formas de consumo de la chirimoya	Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento • Gusto • Jugo y helados • Manera natural • Postres • Nivel de conocimiento de las propiedades nutricionales de la chirimoya • Aceptación de postres vanguardistas a base de chirimoya 	<ul style="list-style-type: none"> • Encuesta • Encuesta • Encuesta • Encuesta • encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> • Población de la ciudad de Ibarra
Determinar las características sensoriales de preferencia al consumir postres (sabor, textura)	Características sensoriales	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor • Textura • Naturaleza del producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Encuesta • Encuesta • Encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> • Población de la ciudad de Ibarra
Determinar las formas que se utiliza la chirimoya para elaborar postres	Producción culinaria	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de conocimiento de las propiedades nutricionales de la chirimoya • Preparaciones tradicionales • Métodos y técnicas culinarias • Preparaciones vanguardistas 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas 	<ul style="list-style-type: none"> • Profesionales en gastronomía

Elaborado por: Katheryn García, 2018.

Después de haber realizado la matriz de diagnóstico se procedió a formular las preguntas para las encuestas referentes al tema de investigación. (Revisar Anexo II)

5.1.4 Análisis de datos y tabulación

Se realizó la tabulación de datos y el correcto análisis del resultado de las encuestas realizadas.

Pregunta 1 ¿Conoce usted la fruta de la chirimoya?



Figura 12: Conocimiento de la chirimoya
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

Con el pasar de los tiempos el ser humano busca la manera de alimentación diaria siendo este un elemento y complemento importante para su bienestar cuidando su salud de una manera correcta.

El chirimoyo (*Annona Cherimola* Mill.) es una de las especies del genero *Annona* y se considera como una de las frutas más deliciosas del mundo. Es un frutal nativo de la región andina que se cultiva en los climas subtropicales, comúnmente en los valles interandinos semiáridos. (García et al., 2010, p.7).

La fruta de chirimoya es refrescante de sabor agradable dulce ligeramente acida; es considerada una de las frutas subtropicales más apreciadas de fácil digestión, saciante que lleva numerosos beneficios para la salud, siendo muy favorable ya que es una fruta que se da en una temporada específica, al realizar un breve análisis y llegando a un conocimiento más profundo acerca de la chirimoya se observó respuestas positivas de las personas encuestadas obteniendo una buena aceptación de la misma.

Pregunta 2: ¿Le parece agradable el sabor de la chirimoya?

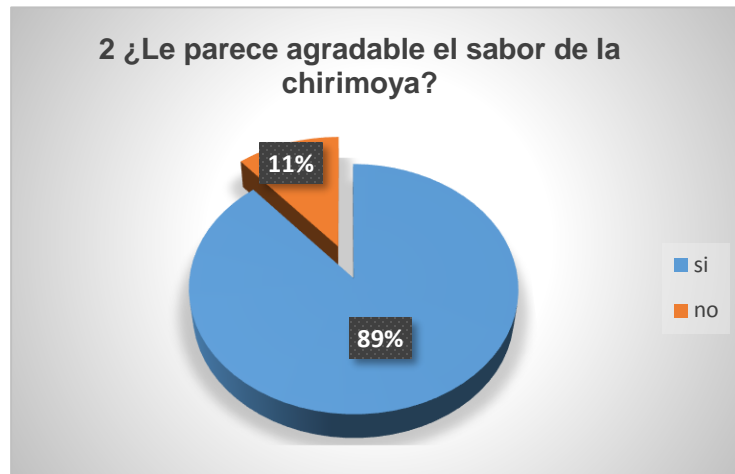


Figura 13: Sabor de la chirimoya
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

El sabor es muy importante para disfrutar de una fruta, ya que de él depende la aceptación de cada alimento.

La chirimoya es dulce, jugosa y sabrosa; reúne las mejores cualidades gustativas de la fresa, de la frambuesa y de la pera, con una nota de canela.

Tiene una pulpa muy cremosa, casi oleosa, un sabor característico que la distingue del resto de las anonas. (Fernández, 2018, párr. 1 - 2).

La chirimoya conociendo que es una fruta subtropical la cual es muy deliciosa como todas las demás frutas, al degustarla hace recordar el sabor agradable de la piña, plátano o en su caso de la pera; su pulpa es muy aromática y refrescante, y tiende a ser muy agradable para las personas que la consumen. Al hacer el análisis sobre los comentarios de las personas encuestadas encontramos que es una fruta que tiene una aceptación muy positiva por su gran poder proteínico al momento de consumirla y de la misma manera existe un mínimo porcentaje que no le agrada el sabor de la chirimoya por desconocimiento de la misma en calidad.

Pregunta 3 ¿Le agrada el aroma y la textura de la chirimoya en su estado natural?



Figura 14: Chirimoya aroma y textura en su estado natural
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

El aroma y la textura es una característica básica en un alimento para su consumo.

Esta fruta en forma de corazón está cubierta por una piel verde clara, gruesa pero no dura y que tiene un dibujo que recuerda a las escamas de reptil. La pulpa contiene numerosas semillas negras que se desprenden con facilidad. (Fernández, 2018, párr.4).

El aroma de la chirimoya es muy dulce por lo que llama mucho la atención para las personas, su textura es blanda, suave y muy jugosa, esto hace que las personas sientan ese gusto de probarla, la mayoría de las personas investigadas sienten ese deseo de sentir su aroma y textura, al igual que encontramos una mínima participación que no les agrada esta fruta.

Pregunta 4: Cual es la manera que usted a degustado el fruto de la chirimoya



Figura 15: Manera de degustación de la chirimoya
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

Existe mucha manera de poder degustar un alimento, eso es lo agradable de sentir sus características en sus diferentes formas de preparación.

“A nivel de fruto, la especie *A. cherimola* es importante por la pulpa que usualmente es utilizada como alimento en forma fresca, y particularmente para la elaboración de productos industriales alimenticios tales como jugos, yogurt, cremas y productos saborizantes.” (Vega, 2013, p.59).

La chirimoya es muy consumida por su palpa fresca que es utilizada para la elaboración de productos alimenticios y se la puede combinar con otras frutas, por su sabor dulce hace que existan variedad de forma de degustarla ya sea en jugos, batidos, helados o en su estado natural y analizando las respuestas de la investigación realizada podemos observar que las personas encuestadas les gusta esta fruta más en su estado natural porque así aprovechan todas sus propiedad y un mínimo porcentaje la consume en jugos, batidos y helados.

Pregunta 5: Consume usted la fruta de la chirimoya en su estado natural

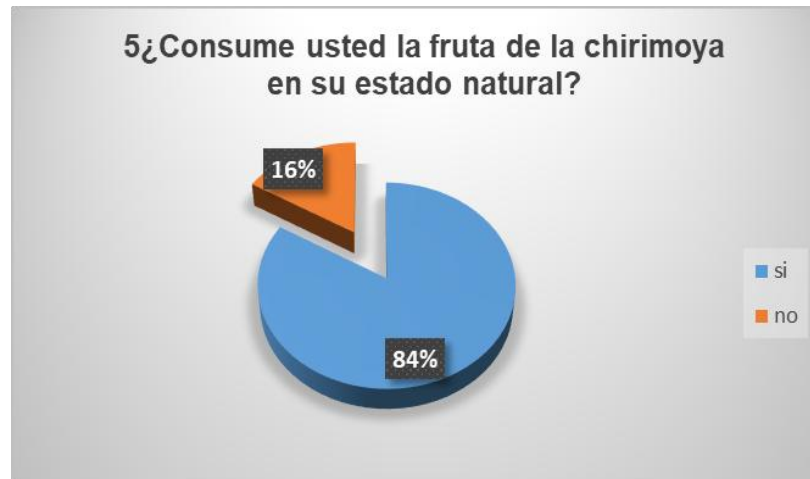


Figura 16: Consumo en estado natural
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

El consumir un alimento en su estado natural, puede llevar muchos benéficos esenciales para la salud del que lo consume.

Lo primero es retirar el pedúnculo o rabillo dando un tirón, en las frutas maduras sale con facilidad. Corte la fruta por la mitad con un cuchillo afilado, da igual que se haga a lo ancho o a lo largo. Saque la cremosa pulpa con una cucharilla evitando las semillas negras y a disfrutar de esta deliciosa fruta exótica. (Fernández, 2018, párr.9).

Muchas de las frutas se consumen en su estado natural; y una de ellas es la chirimoya por su gran contenido en agua se la puede consumir, y por su gran contenido de carbohidratos viene a ser una buena fuente de energía para las personas. Gran parte de las personas investigadas nos dan a conocer que les parece agradable la chirimoya en su estado natural y que da gusto probarla y siendo así una mínima parte de personas no degustan de la chirimoya.

Pregunta 6: Que es lo más importante para usted al momento de comprar un postre

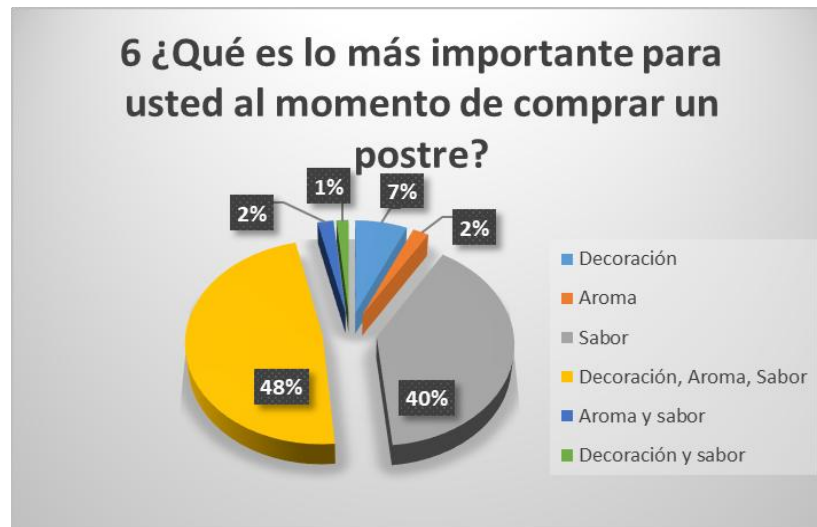


Figura 17: Importancia al momento de comprar un postre
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

La mayoría de postres por su textura, sabor, aroma y decoración hace que exista una gran variedad para elegir con las características que más le agrade al consumidor tomando en cuenta esta información sacada de las encuestas realizadas un gran porcentaje de personas eligen postres que cumplan con las siguientes características las más importantes en un alimento y una cantidad muy pequeña que al comprar un postre bien se fijan en el sabor, otros en la decoración y el aroma.

Pregunta 7: Conoce usted las propiedades nutricionales de la chirimoya

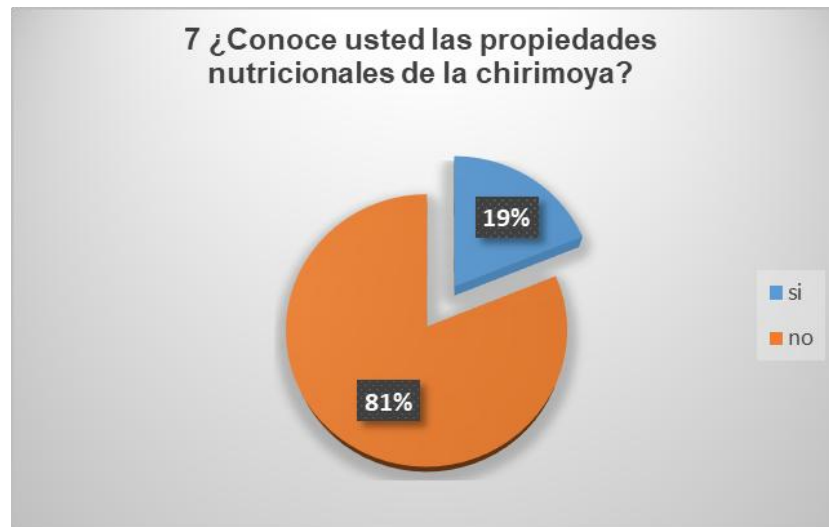


Figura 18: Propiedad nutricional
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

Todo alimento tiene sus beneficios y propiedades nutricionales al ingerirlo, esto viene a ser al parte esencial ya que muestre lo saludable que puede llegar a ser para las personas.

El componente mayoritario de esta fruta es el agua (73.5ml por 100g de porción comestible).

La chirimoya también destaca por su aporte en hidratos de carbono (20% de su peso), fundamentalmente azúcares simples como la fructosa y glucosa (en torno al 11%) y sacarosa (alrededor del 9%). Dado su alto contenido en azúcares, su aporte calórico es entre moderado y alto, proporcionando 81 Kcal por 100 g de porción comestible.

Esta fruta subtropical es pobre en grasa y proteínas. Tiene la peculiaridad de contar con una gran cantidad de ácido fosfórico que, fluctúa alrededor de un 14%, lo cual eleva notablemente su valor nutritivo, constituyendo un alimento fosfatado natural.

Aporta otros minerales como calcio (30 mg por 100g de porción comestible), potasio (264 mg por 100 g de porción comestible) y hierro (0,4 mg por 100 g de porción comestible.).

Su aporte de fibra (1,9 por 100 g de porción comestible) mejora el tránsito intestinal y beneficia a múltiples enfermedades y alteraciones.

Tienen un gran valor vitamínico en las del grupo B(ninguna fruta fresca posee tan alto contenido en vitaminas B1, B2 y B6), también es fuente de vitamina C y de pequeñas cantidades de vitamina A. (Moreu, s. f., párr. 10).

La chirimoya por su alto contenido en vitaminas, minerales, hidratos de carbono y su elemento principal que es el agua hace de esta fruta un gran alimento rico en proteínas y aporta al cuerpo lo que el necesita, al igual que baja el nivel de azúcares en la sangre y es utilizada por personas con problemas de diabetes. Esto da un beneficio a sus propiedades nutricionales para su consumo lo que se observó en la investigación realizada es que un gran porcentaje desconoce de dicha propiedad por falta de información, y una pequeña cantidad si conoce lo que contiene esta fruta y aprovechan de sus grandes beneficios.

Pregunta 8: Le gustaría encontrar postres vanguardistas a base de la chirimoya en las diferentes pastelerías de la ciudad de Ibarra

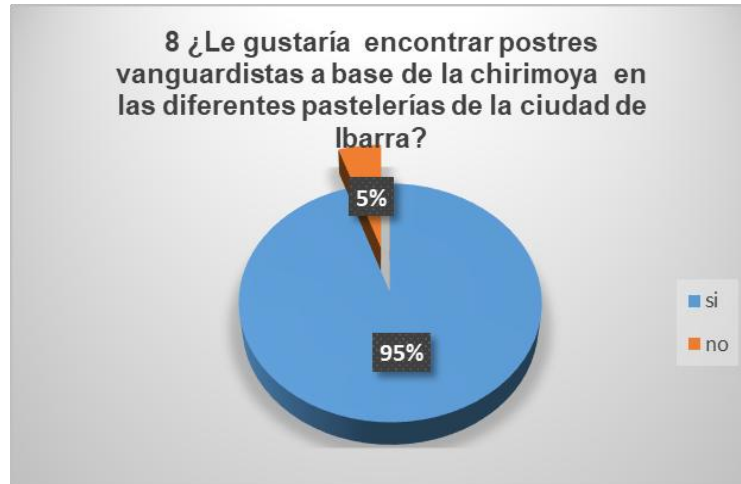


Figura 19: Postres de vanguardia
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

El avance de la gastronomía hace que salga al mercado postres novedosos y agradables a la vista del ser humano que siente el gusto por disfrutar su sabor y textura siendo productos de calidad.

“Innovadores y delicados, con una atractiva presentación, la tendencia de los minipostres llegó para quedarse. El resultado, además de ser extremadamente delicioso, es hermoso porque las diferentes recetas permiten una presentación colorida y alegre.” (Barrios, 2016).

Los postres de vanguardia son delicados, por su elaboración son extremadamente deliciosos y llamativos, son postre que lleva una presentación muy elaborada que aportan en si la innovación y originalidad de sus recetas, convirtiéndose con las preguntas realizadas para su consumo. Haciendo un análisis y comparación con la propuesta realizada a las personas encuestadas, tenemos una gran aceptación de este tipo de postres de vanguardia a base de chirimoya para que se encuentren en las diferentes pastelerías de Ibarra, y encontramos un mínimo porcentaje que no les gustaría ya sea por su sabor, textura o porque desconocen este tipo de elaboraciones.

Pregunta 9: Que texturas son de su preferencia cuando consume postres

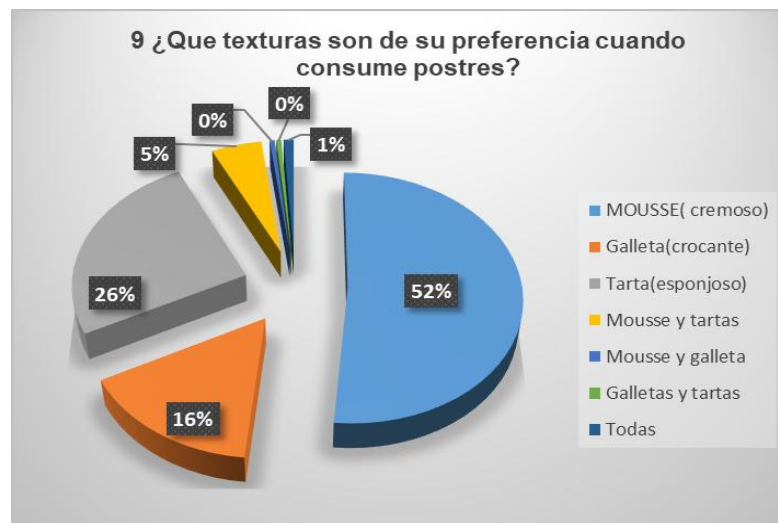


Figura 20: Texturas de preferencia
Elaborado por: Katheryn García
Fuente: Personas encuestadas

Análisis

La calidad y presentación de cada postre depende mucho, ya que existen muchas formas de elaborarlo y consumirlo según el gusto o preferencias de cada persona, siendo estas las diferentes texturas son un elemento principal al instante de presentar un bocadillo dulce, esto reuniendo varias texturas para brindar una experiencia delicada, a analizando los resultados obtenidos en la investigación acerca de las texturas de preferencia de la personas encuestadas se puede observar que un gran cantidad prefieren las elaboraciones cremosas y una cantidad aceptada prefieren las texturas esponjas como las torta y una mínima cantidad prefieren las estructuras crocantes en este caso las galleta.

5.1.5 Propuesta de solución

De acuerdo a los datos recolectados mediante el instrumento encuesta, se elabora el diseño del recetario a base de chirimoya, en el cual se dará a conocer el uso de esta fruta en la repostería; al igual que la aplicación de técnicas de vanguardia siendo este un instrumento que llegará al consumidos para su respectivo uso.

6 Resultados y discusión

6.1 Resultado de Encuesta

Se obtuvo a partir de la aplicación de un cuestionario a los habitantes de la ciudad de Ibarra, a través de una matriz de análisis FODA se evidencio varios puntos sobre esta fruta.

Tabla 5:

Análisis FODA

ANÁLISIS INTERNO	
Fortaleza	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Experiencia aplicando cocina de vanguardia	<ul style="list-style-type: none">• Escasos proveedores de la chirimoya
<ul style="list-style-type: none">• Variedad de preparaciones de repostería a base de chirimoya	<ul style="list-style-type: none">• Frágil manipulación de la chirimoya
<ul style="list-style-type: none">• Valor nutricional de la chirimoya	<ul style="list-style-type: none">• Escasa promoción a la nueva cocina de vanguardia aplicada a la repostería
ANÁLISIS EXTERNO	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">• Nuevas experiencias para los consumidores	<ul style="list-style-type: none">• Mal cultivo de la chirimoya
<ul style="list-style-type: none">• Alto consumo de la chirimoya	<ul style="list-style-type: none">• Incumplimiento de normas de calidad
<ul style="list-style-type: none">• Dar a conocer el valor nutricional del producto	<ul style="list-style-type: none">• Escases de los ingredientes para realizar las preparaciones de vanguardia
<ul style="list-style-type: none">• Promover el interés a nuevas técnicas de cocina de vanguardia a los consumidores	<ul style="list-style-type: none">• Competencia

Elaborado por: Katheryn García, 2018.

Estrategia FO, FA, DO, DA

Tabla 6:

Estrategia FO, FA, DO, DA

Fortaleza	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Aplicar de manera correcta las técnicas de vanguardia• Elaborar un recetario aplicando técnicas de vanguardia a base de la fruta chirimoya• Dar a conocer a los consumidores los valores nutricionales que contiene la chirimoya	<ul style="list-style-type: none">• Convenios con proveedores que cultivan la chirimoya• Manipular de manera correcta la chirimoya para evitar pérdidas de materia prima• Promover la nueva cocina de vanguardia en la repostería
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">• Ofrecer al consumidor recetas de vanguardia que sean de su gusto• Dar a conocer el valor nutricional de la chirimoya por medio de preparaciones de vanguardia.• Exponer la oportunidad de aplicar la nueva cocina de vanguardia en la repostería.	<ul style="list-style-type: none">• Convenios para que los productores cumplan con las normas adecuada de cultivo de la chirimoya• Emplear métodos de almacenamiento de materia prima para evitar escases de la misma.• Mantener una competencia leal, e ir innovando las preparaciones en la repostería de vanguardia.

Elaborado por: Katheryn García, 2018.

Análisis Matriz FODA

Al observar la matriz FODA, podemos determinar que las debilidades que encontramos pueden ser solucionadas a través de las estrategias que se detallaron en la tabla, pero las principales debilidades que giran al entorno del análisis son las siguientes:

- Escasos proveedores de chirimoya.
- Frágil manipulación.
- Escasa aplicación de la cocina de vanguardia en la repostería.

La causa principal de la debilidad mencionada se da por varios factores como la poca producción de la chirimoya y la falta de promoción a la nueva cocina que favorece a la gastronomía.

Para esto se ha elaborado un recetario en el que se aplicara nuevas técnicas de vanguardia teniendo como genero principal a la chirimoya, este va ser un recetario fácil de manipular, explicativo, llamativo a la vista por su contenido con fotografías, aplicando nuevos montajes para los consumidores.

6.2 Resultado de Análisis general ficha de degustación

La ficha de degustación se realizó a un grupo de docentes representado por tres profesores que imparten clases de cocina Msc, Dayané Arroyo, Msc Ronny Soriano, Msc Gonzalo Rubio, se logró obtener resultados positivos de las diferentes preparaciones de postres a base de chirimoya.

Para esta degustación se ha seleccionado 3 elaboraciones obteniendo como la aceptación de las diferentes preparaciones expuestas a los consumidores, y es así como se evidencio que este tipo de postres de vanguardia son una gran opción para el consumo.

Finalmente se concluyó que la propuesta del proyecto es viable para su desarrollo. (Revisar Anexos VI)

6.3 Resultado de las recetas estándar

Con el modelo de receta estándar de la PUCE-SI, se procedió a la elaboración de las doce preparaciones, detallando cada ítem para llegar a tener una guía correcta de cada preparación. (Revisar Anexo III, Anexo IV, Anexo V)

6.4 Propuesta de promoción

Las estrategias de promoción que se tomarán en cuenta para el trabajo de investigación son las que se van a especificar a continuación.

1. Hacer una degustación a una pequeña cantidad de docentes de la carrera de Gastronomía, para conocer el grado de aceptación que tendrá la elaboración a base de chirimoya aplicando la técnica de vanguardia.

2. Dar a conocer a la población lo innovador que puede ser elaborar la repostería de vanguardia.
3. Crear un recetario gastronómico para la localidad, siendo este de fácil adquisición.

Para la presente investigación se utilizará los siguientes medios:

- Logotipo
- Slogan
- Recetario gastronómico

Logotipo

Figura 21

Logotipo del recetario



Elaborado por: Katheryn García

Descripción:

Para el desarrollo de este logotipo se ha escogido los colores negro, blanco y naranja los mismos que representa el esfuerzo que se realizó en esta investigación, el color negro que representa la elegancia, el blanco expresa la frescura a nuevas ideas, el naranja significa innovación, creatividad y el pensamiento dentro de la gastronomía.

Slogan

Figura 22

Slogan



Elaborado por: Katheryn García

Descripción:

“Diferentes texturas un solo sabor” esta propuesta de slogan se ha desarrollado con la finalidad de dar a conocer las diferentes técnicas aplicadas a la chirimoya, basándose en la gastronomía de vanguardia y así dar a conocer a las personas este tipo de cocina que es muy diversa y compleja en la variación de sus procesos.

Recetario gastronómico a base de chirimoya aplicando técnicas de vanguardia

Introducción

El recetario gastronómico de la presente investigación, es una selección de 12 recetas de repostería a base de chirimoya, en estas preparaciones aplicaremos técnicas de vanguardia como espumas, aires, gelificaciones, deconstrucción y terrificación.

Descripción

Cada preparación de vanguardia que se encuentra dentro del recetario cuenta con el nombre de la elaboración, los ingredientes, las cantidades, el procedimiento de la preparación, el tiempo y una foto del tipo de montaje que puede realizar con cada postre.

Ficha de Productos a elaborar a base de chirimoya aplicando técnicas de vanguardia

- Deconstrucción de cheesecake de chirimoya.
- Cremoso de chirimoya, gel de limón, esferificación de chirimoya, coulis de mora con una decoración de suspiro.
- Gel de chirimoya lisa, mousse de chirimoya impresa, trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya y chocolate y esferificación de mora.
- Panna cotta de chirimoya, espuma de chirimoya, esferificación de naranja, terrificación de maní, crocante de chocolate.
- Helado de paila de chirimoya, terrificación de galleta, mousse de chocolate, coulis de naranja.
- Cremoso de chirimoya, biscocho de chirimoya, gel de chirimoya, esferificaciones de frutos rojos, coulis de mora y una decoración de nuez y esferas de chocolate.
- Biscocho de chirimoya, espuma de chirimoya, terrificación de almendra, esferificación de chirimoya, crocante de chocolate.
- Aire de chirimoya, galleta de vainilla, cup cake de chocolate y chirimoya, cumbre de almendra, bavarois de chirimoya.
- Deconstrucción de pie de chirimoya.
- Helado de sabayón de chirimoya, crocante de chocolate, decoración de nueces y formas de chocolate.
- Carlota de chirimoya, gel de fresa, esferificación de mora, coulis de chirimoya y canela.
- Tiramisú de chirimoya, terrificación de galleta sable, esferificación de chirimoya decoración de chocolate

6.5 Diseño recetario a base de chirimoya

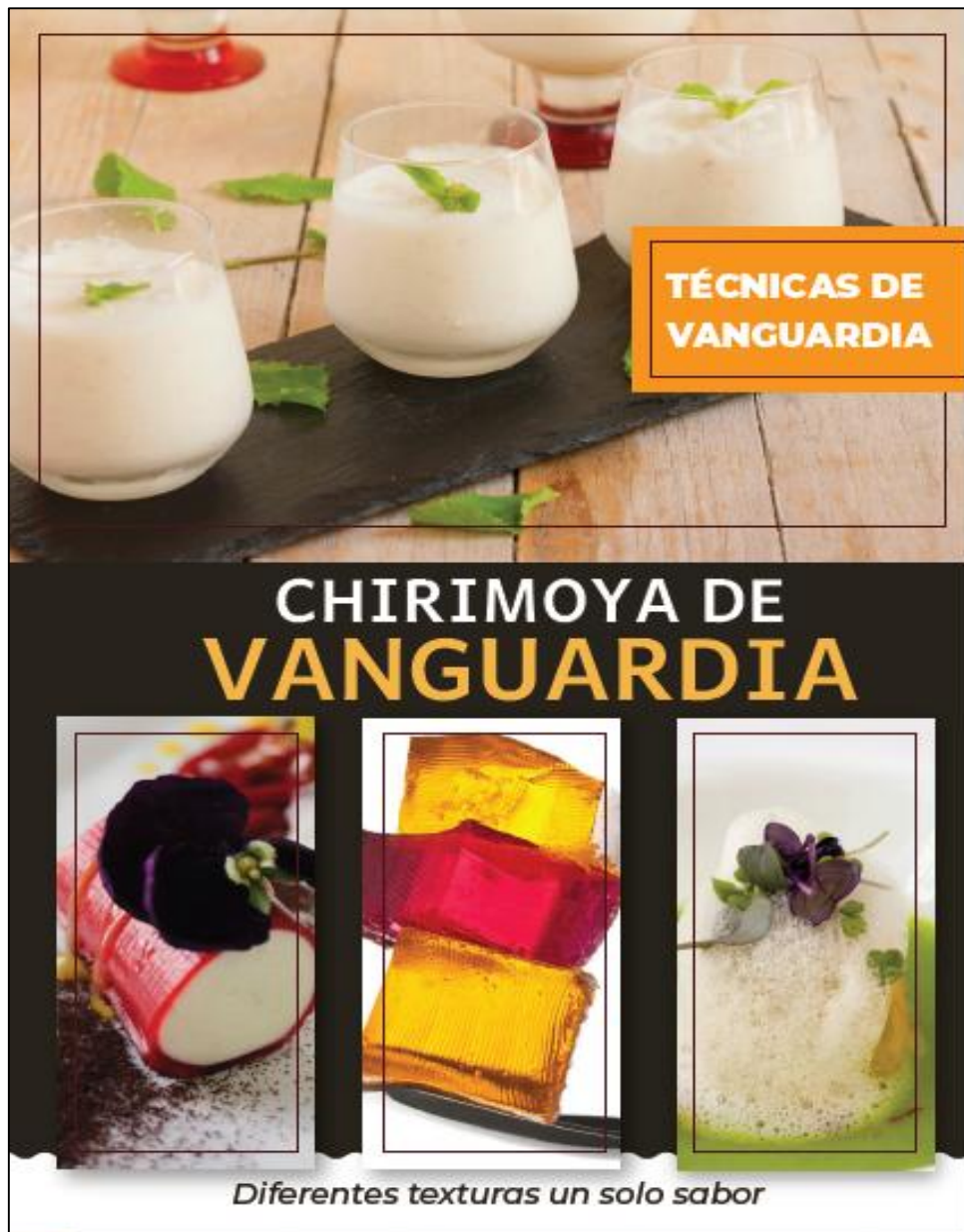


Figura 23: Portada Recetario
Elaborado por: Kathryn García

GASTRONOMÍA

La gastronomía es el estudio que existe entre el hombre, la comida y el medio que le rodea, no únicamente se basan en técnicas de cocción, sino la unión que el individuo mantiene con el medio al que pertenece, del cual recogen sus productos alimentarios.

La palabra gastronomía tiene su significado etimológico como lo explica (Guillén, 2017), el termino es de origen griego compuesto por dos palabras: gaster que significa estómago y nomos que es conocimiento o ley.

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el termino gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.(Gutiérrez, 2012, p.6)

La gastronomía es parte fundamental en la vida alimenticia de cada pueblo o región, siendo así nos brindan sabores únicos y agradables de cada territorio tanto como de sus costumbres y estilos de vida utilizando los recursos propios de cada zona; ya que con el pasar del tiempo existen mejoras en el estilo de vida.

Figura 24: Definición 1

Elaborado por: Katheryn García

LA REPOSTERIA



El Instituto Culinario de México (2011, pag.1)
citado por (Inga, 2016, p.15)

La parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto una de las áreas más complicadas. Sin embargo el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias.

La repostería es una rama de la gastronomía que se encarga de realizar preparaciones como pasteles, tortas, galletas entre elaboraciones dulces ya que este tipo de producciones se requiere de una buena manipulación de ingredientes y técnicas, para así obtener buenos resultados.

Figura 25: Definición 2
Elaborado por: Katheryn García

DECONSTRUCCIÓN DE CHEESECAKE DE CHIRIMOYA



BASE TERRIFICACIÓN

- 100 g. Galleta
- 5 g. Mantequilla
- 20 g. Azúcar

CHEESECAKE

- 200 g. Queso crema
- 200 ml. Crema de leche
- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 60 g. Azúcar

GELIFICACIÓN DE FRUTOS ROJOS

- 7 g. Gelatina sin sabor
- 30 g. Azúcar
- 100 g. Fresas
- 100 g. Mora

PROCEDIMIENTO

1. Con un procesador de alimentos triturar galletas. En una sartén a fuego bajo añadir una cucharada de azúcar, cuando esté a punto de caramelo añadir la mantequilla hasta que se derrita, incorporar galletas trituradas, mezclar y retirar.
2. Batir crema de leche a medio punto y reservar, aparte mezclar queso crema, azúcar y pulpa de chirimoya por 5 minutos, agregar la crema de leche batida y llevar a refrigeración por 2 horas.
3. En un sartén a fuego bajo agregar azúcar, agua y frutos rojos cocinar por 5 minutos, retirar del fuego y licuar, agregar gelatina hidratada y disuelta, mezclar y llevar a refrigeración por 30 minutos.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
3 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 26: Receta 1

Elaborado por: Katheryn García

DECONSTRUCCIÓN



La técnica deconstructiva nos enseña sobre los conocimientos nuevos del arte culinario de cada país, se manifiesta de una manera artística en la elaboración de cada palto creando nuevas propuestas gastronómicas a base de una elaboración típica.

La deconstrucción no es un movimiento gastronómico, es más bien una herramienta o técnica de creación de nuevos platos a partir de otros. Es una manera de llamar a la adaptación o reinterpretación, una forma de crear nuevas elaboraciones partiendo de otras ya conocidas. Esta denominación la adoptó Ferran Adriá, quien es en la actualidad unos de los arietes más importantes de la cocina de vanguardia. La deconstrucción consiste en utilizar elaboraciones ya conocidas, transformando las texturas de sus ingredientes, así como su forma y temperatura. De esta forma se ofrece un plato, que suena a conocido, y se ofrece algo distinto que sorprende al comensal, aunque se mantenga la esencia del mismo.(Almendáriz, 2016, p.179-180)

La deconstrucción hace que se conserve la delicadeza y sabor de los ingredientes, pero conservando su textura, aroma y sus diferentes temperaturas, la base fundamental de esta técnica es la creatividad.

Figura 27: Definición 3

Elaborador por: Katheryn García

CREMOSO DE CHIRIMOYA, GEL DE LIMÓN, ESFERIFICACIÓN DE CHIRIMOYA, COULIS DE MORA, DECORACIÓN DE SUSPIRO.



CREMOSO DE CHIRIMOYA

- 250 g. Pulpa de chirimoya
- 200 ml. Leche
- 200 ml. Crema de leche
- 120 g. Azúcar

GEL DE LIMÓN

- 150 ml. Zumo de limón
- 7 g. Gelatina sin sabor

ESFERIFICACIONES DE CHIRIMOYA

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 25 g. Azúcar
- 50 ml. Agua
- 5 g. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

CULIS DE MORA

- 250 g. Mora
- 60 g. Azúcar
- 40 ml. Agua

SUSPIROS

- 2 u. Huevos
- 160 g. Azúcar

PROCEDIMIENTO

1. Para el cremoso licuar leche, pulpa de chirimoya, azúcar y reservar, aparte montar crema de leche y añadir poco a poco la preparación anterior, mezclar en forma envolvente, llevar a refrigeración por 2 horas.
2. Para la gelificación; en un vaso añadir un sobre de gelatina con cuatro cucharas de agua, dejar reposar y diluir en el microondas, incorporar zumo de limón y mezclar, llevar a refrigeración por 30 minutos.
3. Licuar pulpa de chirimoya, azúcar y agua a fuego bajo colocar el líquido en una olla, añadir gelatina previamente hidratada y disuelta, remover hasta que empiece a hervir y dejar reposar, con ayuda de una jeringa realizar el caviar falso dentro del recipiente con aceite frío, lavar y reservar.

Tips: Para montar la crema de una manera rápida podemos colocar el recipiente y las varillas en la nevera por unos 10 minutos

Figura 28: Receta 2
Elaborado por: Katheryn García



4. En una olla a fuego medio añadir agua, azúcar y moras cocinar por unos 5 minutos retirar del fuego, licuar y cernir.

5. Cocinar claras de huevo y azúcar a baño María remover constantemente evitando que las claras de cocinen, en un bowl limpio y seco vaciar la mezcla, batir a velocidad rápida hasta formar picos levantando las varillas de la batidora, colocar la mezcla en una manga pastelera con la boquilla de su preferencia en una bandeja con papel encerado, llevar al horno a 120°C por 90 minutos, retirar y reservar.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 29: Receta 2
Elaborado por: Katheryn García

ESFERIFICACIÓN



La esferificación es una técnica que es aplicada en la cocina de vanguardia como lo menciona (Gastalver, 2015) las esferificación consisten en dar un forma de esfera a los alimentos que se encuentran en estado líquido, esta técnica es muy antigua y apareció en el año 1946 y es aplicada por el chef Ferran Adrià en sus elaboraciones.

Para realizar esta técnica se basa en mezclar un producto líquido con un reactivo Gelificante, para tener elaboraciones de forma y textura parecidas a los huevecillos del pescado

Figura 30: Definición 4
Elaborado por: Katheryn García

**GEL DE CHIRIMOYA, MOUSSE DE CHIRIMOYA,
TRUFAS DE GALLETA RELLENAS DE
MERMELADA DE CHIRIMOYA CUBIERTAS
DE CHOCOLATE Y ESFERIFICACIONES DE MORA.**



INGREDIENTES

GEL DE CHIRIMOYA

- 200 g. Pulpa de chirimoya
- 80 g. Azúcar
- 10 g. Gelatina sin sabor

**TRUFAS DE GALLETA RELLENA
DE CHIRIMOYA Y CHOCOLATE**

- 100 g. Galletas
- 100 ml. Leche condensada
- 200 g. Pulpa de chirimoya
- 25 g. Azúcar
- 50 ml. Agua

MOUSSE DE CHIRIMOYA

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 200 ml. Leche condensada
- 200 ml. Crema de leche

ESFERIFICACIONES DE MORA

- 100 g. Mora
- 10 ml. Agua
- 50 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

Figura 31: Receta 3
Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO

1. Licuar pulpa de chirimoya con azúcar y colocar la mezcla en un recipiente, añadir gelatina previamente hidratada y disuelta, llevar lo preparado a refrigeración.

2. Para la mousse; en un recipiente añadir leche condensada, pulpa de chirimoya previamente licuada mezclar hasta que se integren, incorporar crema de leche, gelatina hidratada y disuelta, remover y llevar a refrigeración.

3. Con ayuda de un procesador de alimentos triturar galletas hasta obtener una consistencia arenosa, en un recipiente mezclar con leche condensada llevar a refrigeración por 5 minutos.

4. Para realizar la mermelada licuar la mitad de la chirimoya con agua, a fuego medio cocer con la otra mitad, añadir azúcar y dejar por 5 minutos al fuego retirar y reservar.

5. Para las trufas retirar la mezcla de galletas con leche condensada, con ayuda de una cuchara sacar pequeñas cantidades, hacer un orificio llenar con mermelada y formar las esferas, derretir a baño María chocolate, sumergir las trufas y llevar a refrigeración.

6. Para la realizar la esferificación; cocinar mora, azúcar y agua licuar y cernir, agregar gelatina hidratada y disuelta, colocar la mezcla en la jeringa y empezar a realizar las esferas dentro del recipiente con aceite frío, retirar y reservar.

TIPS: Poner las cantidades adecuadas de gelatina sin sabor en las preparaciones que requieren de este producto.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 32: Receta 3
Elaborado por: Katheryn García

ESFERIFICACIÓN DIRECTA



Como nos expresa (Muñoz, 2017) esta técnica consiste en elaborar una esfera que va gelificando lentamente hasta convertirse en gelatina, es por ello que su elaboración debe ser inmediata para poder lograr el efecto de explosión del líquido en la boca, de lo contrario obtendríamos esferas de gel que no provocarían el resultado propio de una esferificación.

Los productos que se utilizan para obtener una esferificación directa, un baño con cloruro cálcico, alginato de sodio diluido en la base a esferificar y si es necesario citrato sódico para corregir el Ph de esta base.

Figura 33: Definición 5
Elaborado por: Katheryn García



PANNA COTTA DE CHIRIMOYA, ESPUMA DE CHIRIMOYA, ESFERIFICACIÓN DE NARANJA, TERRIFICACIÓN DE MANÍ, CROCANTE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES

- 200 ml. Crema de leche
- 200 ml. Leche
- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 60 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor
- 3 g. Esencia de vainilla

ESPUMA DE CHIRIMOYA

- 300 g. Pulpa de chirimoya
- 60 g. Azúcar
- 150 ml. Crema de leche

ESFERIFICACIÓN DE NARANJA

- 100 ml. Zumo de naranja
- 25 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor

TERRIFICACIÓN DE MANÍ

- 150 g. Maní

CROCANTE DE CHOCOLATE

- 70 g. Harína
- 50 ml. Leche
- 50 g. Chocolate en polvo
- 40 g. Azúcar

Figura 34:: Receta 4

Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO



1. En una olla añadir leche, crema de leche, azúcar, esencia de vainilla, pulpa de chirimoya, remover constantemente hasta que la mezcla empiece a hervir retirar del fuego, agregar gelatina hidratada y disuelta repartir en los recipientes, reservar y llevar a refrigeración durante 2 horas.

2. Para realizar la espuma; licuar pulpa de chirimoya con azúcar, incorporar crema de leche y mezclar; agregar el contenido al sifón tapar y añadir una carga de nitrógeno, agitar ligeramente y reservar.

3. En un recipiente agregar zumo de naranja, azúcar y remover, añadir gelatina hidratada y disuelta, colocar la mezcla en la jeringa y proceder a formar el caviar dentro del recipiente con aceite frío.

4. Para la terrificación; triturar el maní con ayuda de un procesador de alimentos, obtener una textura arenosa.

5. Para realizar del crocante; en un recipiente agregar los ingredientes, mezclar hasta conseguir una masa homogénea, agregar la preparación sobre una bandeja con papel encerado, llevar al horno a 180°C por 10 minutos.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 35: Receta 4
Elaborado por: Katheryn García

ESFERIFICACIÓN INVERSA

La esferificación inversa según (Muñoz, 2017) para obtener esferas que siempre se encuentren líquidas en su interior, y que no sigan gelificando una vez que se retira del baño, la elaboración de una esferificación inversa la realizamos con un baño con Alginato de sodio y Gluconolactato para enriquecer con calcio la base que vamos a esferificar, y así lograr que se produzca la gelificación del alginato que encierra la esfera, se puede eliminar el gluconolactato en el caso de que la base que vamos a esferificar esté formada de iones de calcio, un ejemplo tenemos al yogurt.



Figura 36: Definición 6
Elaborado por: Katheryn García

HELADO DE PAILA DE CHIRIMOYA, TERRIFICACIÓN DE GALLETA, MOUSSE DE CHOCOLATE, COULIS DE NARANJA.



HELADO DE PAILA

- 1 lt. Pulpa de chirimoya
- 200 g. Azúcar
- 100 g. Sal en grano

TERRIFICACIÓN DE MANÍ

- 300 g. Galletas

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 170 g. Chocolate negro
- 3 u. Huevos
- 50 g. Mantequilla
- 60 g. Azúcar

TERRIFICACIÓN DE MANÍ

- 2 u. Naranja chilena
- 100 g. Azúcar
- 90 ml. Agua

PROCEDIMIENTO

1. Sobre una cama de paja, con hielo y sal en grano colocar la paila de bronce, agregar pulpa de chirimoya con azúcar y mezclar con una cuchara de madera, girar la paila por unos minutos, hasta obtener una textura compacta.
2. Con ayuda de un procesador de alimentos triturar las galletas.
3. Para la mousse; a baño María se derrite el chocolate junto con la mantequilla y remover hasta que quede una masa homogénea, añadir yemas de huevo, mezclar y reservar. Monta a punto de nieve claras de huevo con azúcar, añadir la mezcla anterior vierte la preparación en un molde cuadrado y refrigerar durante 2 horas.
4. Para la salsa; en una olla a fuego medio se añade naranja cortada, agua, azúcar, y remover, dejar hervir hasta que estén blandas retirar del fuego, licuar y reservar.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 37: Receta 5
Elaborado por: Katheryn García

FALSA ESFERIFICACIÓN O ESFERIFICACIÓN CON AGAR-AGAR

La falsa esféricación es una técnica mucho más sencilla de realizarla ya que solo se necesitan dos ingredientes como un género líquido disuelto en gelatina sin sabor, como lo menciona (Muñoz, 2017) la falsa esféricación es una técnica en la que vamos a obtener un resultado similar a las esféricaciones directa o inversa, para poder realizarlas vamos a utilizar gelatina vegetal o agar-agar disuelta en la base y así lograremos el falso caviar, la falsa yema o falsa esfera.



Figura 38: Definición 7

Elaborado por: Katheryn García

CREMOSO DE CHIRIMOYA, BISCOCHO DE CHIRIMOYA, GEL DE CHIRIMOYA, ESFERIFICACIÓN Y COULIS DE FRUTOS ROJOS, Y UNA DECORACIÓN DE NUEZ Y ESFERAS DE CHOCOLATE.



INGREDIENTES

CREMOSO DE CHIRIMOYA

- 250 g. Pulpa de chirimoya
- 250 ml. Leche
- 250 ml. Crema de leche
- 120 g. Azúcar

BISCOCHO DE CHIRIMOYA

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 2 u. Huevos
- 90 g. Azúcar
- 80 g. Mantequilla
- 50 ml. Leche
- 125 g. Hartna
- 3 g. Polvo de hornear
- 3 g. Esencia de vainilla

GEL DE CHIRIMOYA

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 40 g. Azúcar
- 4 g. Gelatina sin sabor

ESFERIFICACIÓN Y COULIS DE FRUTOS ROJOS

- 125 g. Moras
- 125 g. Fresas
- 40 ml. Agua
- 5 gr. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

DECORACIÓN

- 70 g. Nuez
- 5 g. Esferas de chocolate

Figura 39: Receta 6
Elaborado por: Katheryn García



PROCEDIMIENTO

1. Licuar leche con pulpa de chirimoya, azúcar y reservar, montar crema de leche se añade el licuado, mezclar y llevar a refrigeración.
2. Batir los huevos a velocidad alta por unos 5 minutos, incorporar azúcar y seguir batiendo hasta que se mezcle correctamente, añadir esencia de vainilla, mantequilla derretida, leche, pulpa de chirimoya y batir; cernir harina, polvo de hornear y mezclar, a velocidad baja hasta que todos los ingredientes se integren homogéneamente, colocar la preparación en el molde previamente enmantecado y llevar al horno a 180°C aproximadamente por 60 minutos.
3. Licuar pulpa de chirimoya con azúcar, añadir gelatina hidratada y disuelta, mezclar y llevar a refrigeración durante 30 minutos.
4. A fuego medio cocinar frutos rojos, agua y azúcar durante 5 minutos retirar, licuar y cernir, separar la preparación en dos; a una se le añade la gelatina hidratada y disuelta, y con ayuda de una jeringa se realiza el caviar dentro de un vaso con aceite frío.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 40: Receta 6
Elaborado por: Katheryn García

AIRES



Los aires son elaboraciones a base de lecitina de soya disuelta en algún líquido y según (Rumbado, 2013) sus propiedades hacen que se formen burbujas de aire con sabor al líquido en el que se disolvió con consistencia para poder verlas y probarlas. La formación de esas burbujas son pasajeras es por ello que se las debe elaborar rápidamente al momento de su consumo, el abuso de la lecitina de soja cambia totalmente el sabor del producto.

La lecitina de soja es un polvo fino muy soluble en medios líquidos, además de elaborar burbujas se los puede convertir en estables salsa de emulsión natural.

Figura 41: Definición 8
Elaborado por: Katheryn García



BISCOCHO DE CHIRIMOYA, ESPUMA DE CHIRIMOYA, TERRIFICACIÓN DE ALMENDRA, ESFERIFICACIÓN DE CHIRIMOYA, CROCANTE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 2 u. Huevos
- 90 g. Azúcar
- 80 g. Mantequilla
- 50 ml. Leche
- 125 g. Harina
- 3 g. Polvo de hornear

ESPUMA DE CHIRIMOYA

- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 30 g. Azúcar
- 75 ml. Crema de leche

TERRIFICACIÓN DE ALMENDRA

- 150 g. Almendra

ESFERIFICACIÓN DE CHIRIMOYA

- 100 g. Chirimoya
- 50 g. Azúcar
- 5 g. Gelatina sin sabor

CROCANTE DE CHOCOLATE

- 60 g. Harina
- 20 ml. Leche
- 20 g. Chocolate en polvo
- 50 g. Azúcar

Figura 42: Receta 7
Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO



1 Batir los huevos a velocidad alta durante 5 minutos, añadir azúcar y seguir batiendo, se incorpora mantequilla derretida, leche, pulpa de chirimoya y mezclar, se cieme harina, polvo de hornear, y batir a velocidad baja hasta obtener una textura homogénea, verter la mezcla en un molde previamente enmantequillado, llevar al horno a 180oC cerca de 60 minutos.

2 .Licuar chirimoya con azúcar agregar crema de leche y mezclar, colocar el contenido en el sifón, se añade una carga de nitrógeno, agitar sutilmente y llevar a la refrigeración.

3. Con ayuda de un procesador triturar las almendras hasta tener una consistencia arenosa.

4 .Cocinar pulpa de chirimoya, azúcar licuar y cernir, añadir gelatina hidratada y disuelta, colocar la mezcla en la jeringa crear las esferas dentro del recipiente con aceite frio, cernir, lavar y reservar

5 .En un recipiente agregar los ingredientes y revolver hasta obtener una masa homogénea, colocar la mezcla sobre una bandeja enmantequillado y llevar al horno a 180oC por 10 minutos.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 43: Receta 7

Elaborado por: Katheryn García

GELIFICANTES



Los gelificantes son sustancias que usamos en cocina para dar consistencia gelatinosa a diferentes preparaciones líquidas, como nos menciona (Sesmero, 2015) el uso de esta técnica nos ayuda en diferentes preparaciones desde una elaboración espesa a elaboraciones más o menos líquidas.

En la cocina tradicional se utilizan los gelificantes animal o cola de pez, estos productos están constituidos de colágeno puro, piel, tendones de animales terrestres y de peces.

Su presentación es de láminas finas o en polvo de la misma, en ambos casos necesitan ser hidratados en cualquier líquido para ser usadas, la gelatina empieza a tomar consistencia a temperaturas bajas de 4 grados.

Figura 44: Definición 9
Elaborado por: Katheryn García

AIRE DE CHIRIMOYA, GALLETA DE VAINILLA, CUP CAKE DE CHOCOLATE Y CHIRIMOYA, CRUMBLE DE ALMENDRA, BAVAROISE DE CHIRIMOYA.



Aire de chirimoya

- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 1 g. Lecitina
- 50 g. Azúcar

Galleta de vainilla

- 100 g. Harina
- 1 u. Huevo
- 50 g. Azúcar
- 100 g. Mantequilla
- 3 g. Polvo de hornear
- 3 ml. Esencia de vainilla
- 1 g. Sal

Cup cake de chocolate y chirimoya

- 120 g. Mantequilla
- 120 g. Harina
- 60 g. Chocolate en polvo
- 200 g. Azúcar
- 100 ml. Leche
- 80 g. Pulpa de chirimoya
- 2 u. Huevos
- 5 g. Polvo de hornear

Cumple de almendra

- 70 g. Harina
- 90 g. Almendra triturada
- 120 g. Mantequilla
- 100 g. Azúcar morena

Bavarols de Chirimoya

- 1000 g. Pulpa de chirimoya
- 150 g. Azúcar
- 64 ml. Crema de leche
- 20 g. Gelatina sin sabor



Figura 45: Receta 8
Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO

1. Licuar pulpa de chirimoya con azúcar, añadir lecitina y con ayuda del mixer batir superficialmente y así se formará el aire.
2. En un recipiente agregar azúcar, mantequilla, esencia de vainilla y batir, agregar un huevo y seguir mezclando cernir harina, polvo de hornear y agregar la pisco de sal, mezclar hasta que se integre.
3. Preparar una bandeja con papel encerado, estirar la masa y cortar en círculos; llevar al horno a 180oC por 15 minutos retirar y dejar enfriar.
4. En un recipiente mezclar harina, chocolate en polvo, polvo de hornear y reservar, batir mantequilla, azúcar añadir uno a uno los huevos, pulpa de chirimoya, a velocidad baja mezclar con los ingredientes secos, añadir la leche y obtener un masa homogénea, con ayuda de una cuchara llenar las capsulas llevar al horno a 180oC por 20 minutos retirar y enfriar
5. En un procesador de alimentos añadir; harina, mantequilla y harina de almendra batir por un momento hasta formar unos grumos, añadir azúcar morena y seguir mezclando llevar al horno a 180oC por 12 minutos.
6. Licuar la pulpa de chirimoya y cocinar con 75 g de azúcar por 10 minutos, añadir la gelatina hidrata y disuelta y reservar, aparte montar la crema de leche con 75 g de azúcar, añadir la chirimoya y refrigera por 45 minutos aproximadamente.

TIPS: En el caso de no tener mixer para la realización del aire podemos obtener el mismo resultado con la batidora de mano.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 46: Receta 8
Elaborado por: Katheryn García

ESPUMAS

R



Las espumas como lo menciona (Sesmero, 2015) son elaboraciones que se utilizan en cocina las cuales pueden ser dulces o saladas que en diferentes preparaciones dan un aspecto espumoso ligero y suave.

En la cocina tradicional para obtener este efecto se logra mezclando los ingredientes en su caso licuándole y se lo sirve de manera delicada para que no pierda el aire que contiene la preparación, la mejor forma de realizar esta elaboración es a través de una herramienta de cocina llamado sifón, y esto se consigue mezclando a presión el aire comprimido con líquido para obtener un resultado estable.

Figura 47: Definición 10

Elaborado por: Katheryn García

DECONSTRUCCIÓN DE PIE DE CHIRIMOYA



BASE

- 250 g. Harina
- 125 g. Mantequilla
- 30 g. Azúcar
- 1 u. Huevo
- 20 ml. Agua

PIE DE CHIRIMOYA

- 4 u. Huevos
- 125 g. Pulpa de chirimoya
- 200 g. azúcar
- 25 g. Mantequilla
- 7 g. Gelatina sin sabor

MERENGUE

- 3 u. Huevos
- 120 g. Azúcar

PROCEDIMIENTO

1. Con ayuda de una batidora kitchen mezclar los ingredientes juntos, harina, mantequilla, azúcar, huevo y agua, empezamos a unir hasta formar una masa, dejar reposar por 10 minutos y estirar, cortar en forma redonda y llevar al horno hasta que estén doradas.
2. A baño María batir pulpa de chirimoya, azúcar y huevo hasta que empiece a espesar, añadir gelatina hidratada y disuelta, retirar del fuego y colocar mantequilla derretida mezclar y dejar reposar.
3. Mezclar a baño María claras de huevo, azúcar hasta que se disuelva; batir hasta que empiece a tomar consistencia y reservar, con ayuda de un soplete tostar al momento del montaje.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 48: Receta 9
Elaborado por: Katheryn García

TERRIFICACIÓN



(Crespo & González, 2016) Nos manifiesta que la terrificación es una técnica que es aplicada en cocina y esto consiste en convertir cualquier ingrediente solido a una textura que recuerda a la tierra, de allí proviene su nombre.



Figura 49: Definición 11
Elaborado por: Katheryn García



**HELADO DE SABAYÓN DE CHIRIMOYA,
CROCANTE DE CHOCOLATE, COULIS DE
MANGO DECORACIÓN DE NUEZ Y FORMAS
DE CHOCOLATE.**

INGREDIENTES

- 6 u. Huevos
- 120 g. Azúcar
- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 200 ml. Crema de leche

CROCANTE DE CHOCOLATE

- 100 g. Harina
- 50 ml. Leche
- 25 g. Azúcar
- 20 g. Chocolate en polvo

COULIS DE FRUTOS ROJOS

- 50 g. Mora
- 50 g. Fresa
- 25 g. Azúcar
- 50 ml. Agua

DECORACIÓN

- 50 g. Nuez
- 100 g. Chocolate negro

Figura 50: Receta 10
Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO



1. En un recipiente de vidrio añadir yemas, azúcar y pulpa de chirimoya a baño María a fuego bajo, mezclar los ingredientes hasta que empiece a espesar, retirar y seguir revolviendo hasta que el recipiente este frio, batir crema de leche e incorporar a la anterior mezcla en forma envolvente, llevar a refrigeración por 3 horas.
2. En un bowl añadir todos los ingredientes mezcla hasta obtener una masa homogénea, colocar sobre una bandeja enmantecillado llevar al horno a 180°C por 20 minutos.
3. En una olla a fuego medio agregar frutos rojos, azúcar y agua, cocinar por 5 minutos retirar del fuego, licuar y reservar.
4. Para la decoración a baño María se derrite el chocolate, se lo coloca en un dispensador y sobre una base plana se realizar las formas que desee.

TIPS: : Evitar que las yemas se cocinen, es por ello que se tiene que mezclar constantemente cuando este en el baño María.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
3 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 51: Receta 10
Elaborado por: Katheryn García

**CARLOTA DE CHIRIMOYA, GEL DE FRESA,
ESFERIFICACIÓN DE MORA, COULIS DE
CHIRIMOYA Y CANELA.**



INGREDIENTES

- 525 g. Galletas
- 150 g. Zumo de chirimoya
- 250 ml. Crema de leche
- 250 ml. Leche
- 250 ml. Leche condensada
- 10 g. Gelatina sin sabor

Gel de Fresa

- 50 g. Fresas
- 15 g. Azúcar
- 3 g. Gelatina sin sabor
- 20 ml. Agua

Esferificación de Mora

- 100 g. Moras
- 25 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor
- 25 ml. Agua

Coulis de Chirimoya y canela

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 2 g. Canela en polvo
- 40 g. Azúcar
- 50 ml. Agua

Figura 52: Receta 11
Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agregar leche y batir por 5 minutos para que espume, incorporar crema de leche y batir hasta obtener una textura espesa, se añade leche condensada, zumo de chirimoya, gelatina previamente hidratada y disuelta. En un recipiente colocar una base de galleta y una de la mezcla, cuando ya esté todo unido llevar a refrigeración.
2. Licuar fresas, azúcar y agua, añadir gelatina hidratada y disuelta, colocar la preparación sobre un recipiente plano y llevar a refrigeración.
3. Para la esferificación; licuar moras, azúcar, agua y cernir, mezclar gelatina hidratada y disuelta, con ayuda de una jeringa añadir el líquido y empezar a realizar el caviar falso dentro del recipiente con aceite frío, retirar, lavar y reservar.
4. Para el coulis en una olla añadir pulpa de chirimoya, azúcar, agua y cocer por 5 minutos a fuego medio incorporar canela, retirar y licuar.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 53: Receta 11
Elaborado por: Katheryn García



TIRAMISÚ DE CHIRIMOYA, TERRIFICACIÓN DE GALLETA SABLE, ESFERIFICACIÓN DE CHIRIMOYA, DECORADO DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES

TIRAMISU

- 500 g. Queso crema
- 3 u. Huevos
- 120 g. Azúcar
- 1 g. Sal
- 200 ml. Crema de leche
- 150 g. Pulpa de chirimoya

BASE

- 20 g. Café
- 50 ml. agua
- 400 g. Bizcotelas
- 50 g. Chocolate en polvo
- 25 g. Chocolate

TERRIFICACIÓN DE GALLETA SABLE

- 125 g. Harina
- 25 g. Maicena
- 50 g Mantequilla
- 2 u. Yemas de huevo
- 50 g. Azúcar impalpable
- 5 ml. Esencia de vainilla
- 1 g. Sal

ESFERIFICACIÓN DE CHIRIMOYA

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 25 g. Azúcar
- 50 g. Agua
- 5 g. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

Figura 54: Receta 12
Elaborado por: Katheryn García

PROCEDIMIENTO



1. Montar claras de huevo con una pizca de sal y para que tenga más consistencia añadir la mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que estén bien montadas y reservar, en otro recipiente batir crema de leche

y añadir un 1/3 de azúcar hasta que este firme y llevar a refrigeración, batir las yemas con el resto de azúcar, agregar queso crema y añadir pulpa de chirimoya, incorporar poco a poco las claras montadas y mezclar en forma envolvente se añade la mezcla de crema de leche.

2. En un plato hondo agregar café preparado remojar bizcotelas y colocar sobre un molde, añadir una capa de la mezcla una de chocolate en polvo y llevar a refrigeración.

3. Para realizar las galletas batir la mantequilla, azúcar impalpable hasta obtener un mezcla homogénea, añadir esencia de vainilla, y las yemas una a una hasta que se integren y dejar de batir.

4. Cernir la harina sobre una superficie plana y agregar la mezcla y procedemos a unir hasta que quede todo bien compacto reservar en refrigeración máximo una hora, luego estirar la masa y cortar, llevar al horno a 180°C por 15 minutos, retirar y dejar enfriar. Procedemos a agregar las galletas a la trituradora hasta obtener una consistencia arenosa y reservar.

5. Licuar la pulpa de chirimoya, azúcar, agua; se añade la gelatina hidratada y disuelta con ayuda de una chuchara se realiza la esferificación dentro del recipiente con aceite frío, lavar y reservar.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO



TIEMPO DE COCCIÓN
2 HORAS

PORCIONES
8 - 10

Figura 55: Receta 12

Elaborado por: Katheryn García

BIBLIOGRAFÍA

- Almendáriz, J. L. (2016). Productos culinarios: Hostelería y turismo, Cocina y gastronomía. Paraninfo.
- Crespo, E., & González, N. (2016). Técnicas culinarias. Paraninfo.
- Gastalver, R. M. del C. (2015). MF1060_3 - Cocina Creativa y de autor. Elearning, S.L.
- Guillén, S. (2017). Alta cocina y derecho de autor. Reus.
- Gutiérrez, C. (2012). Historia, de la Gastronomía Red Tercer Milenio.
- Inga, A. G. (2016). Propuesta De Recetario De Repostería Innovadora Con Uso De Frutas Tradicionales De La Ciudad De Cuenca, Como Un Aporte a La Cocina Local. Universidad de Cuenca, Ecuador. Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24615/1/Tesis.pdf>
- Muñoz, V. (2017). Técnica de Esferificación: directa, inversa y falsa esferificación. Recuperado 4 de agosto de 2018, de <https://cookstorming.com/2017/tecnica-de-esferificacion>
- Rumbado, M. E. (2013). Cocina creativa o de autor (UF0070). IC Editorial.
- Sesmero, J. L. (2015). La innovación en la cocina. Elearning,S.L. (5.1).

Figura 56: Bibliografía
Elaborado por: Katheryn García



Figura 57: Contraportada recetario
Elaborado por: Kathryn García

6.6 Resultado diseño del recetario

Este recetario a la vez que es innovador, su diseño es moderno utilizando en las preparaciones técnicas de vanguardia, aplicada a la fruta chirimoya, al igual se puede observar que se detalla de manera escrita su significado y su respectiva elaboración los ingredientes con su gramaje, que va a ser útil para un mejor entendimiento que no dificulte al realizarlo, haciendo que cada preparación cumpla todos sus parámetros y en si haciendo que la gastronomía sea más novedosa e interesante.

7 CONCLUSIONES

1. Esta propuesta muestra las tendencias y nuevos estilos culinarios con el fin de perfeccionar la gastronomía y esto puede ser una opción única para quienes buscan innovación en sus recetas.
2. Mediante la investigación científica sobre la chirimoya se pudo evidenciar, que es una fruta que tiene alto contenido nutricional, y se la consume mucho en su estado natural, obteniendo así un producto adecuado para la elaboración de nuevas recetas aplicando técnicas de vanguardia.
3. La chirimoya, así como tiene ventajas nutricionales tiene algunas desventajas ya que es una fruta muy frágil, que puede ser dañada por el frío, partiduras, golpes, plagas y enfermedades.
4. Esta propuesta presenta la gastronomía de vanguardia, utilizando como producto principal la chirimoya aprovechando su sabor en diferentes presentaciones y así logras una buena aceptación al degustar estas preparaciones.
5. El contenido de este recetario hace referencia a los productos utilizados en cada preparación con su respectivo gramaje para que las personas al utilizarlo puedan guiarse correctamente elaborando este tipo de propuestas gastronómicas.

8 RECOMENDACIONES

1. Se recomienda tener mucha disciplina en cada proceso que se realiza para conseguir que el producto a elaborar tenga la textura, color, sabor que uno quiere lograr.
2. Las personas que tiene el gusto por la gastronomía, aplicar nuevas formas de preparación, inclinándose hacia las tendencias culinarias ya que con el pasar de los años la cocina va innovando y cambiando sus técnicas
3. La manipulación de la chirimoya debe ser con mucha delicadeza e higiene, ya que hablamos del cuidado de la fruta en su totalidad para así conservar su sabor natural y conseguir en las preparaciones buenos resultados.
4. Para el uso de este recetario se lo tiene que hacer de una manera adecuada siguiendo todos los pasos, sin alterar el gramaje de cada ingrediente ya que esto puede causar alteración y cambio en los sabores de las diferentes preparaciones.

9 BIBLIOGRAFÍA

- ¿Cómo se cultiva la Chirimoya? (n.d.). Retrieved July 24, 2018, from <https://www.jardineriaon.com/chirimoya.html>
- Almendáriz, J. L. (2013). *Gastronomía y nutrición* (1.). Madrid: EDICIONES PARANINFO, S.A.
- Almendáriz, J. L. (2016). *Productos culinarios : Hostelería y turismo, Cocina y gastronomía*. Paraninfo.
- Avilés, E. (n.d.). Provincia de Imbabura - Geografía del Ecuador | Enciclopedia Del Ecuador. Retrieved January 13, 2019, from <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-de-imbabura/>
- Barrios, C. (2016). Postres de Vanguardia - Edicion Impresa - ABC Color. Retrieved August 17, 2018, from 27 de Agosto website: <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/suplementos/gastronomia/postres-de-vanguardia-1512416.html>
- Botanical-online. (2018). Árbol de la chirimoya. Retrieved July 24, 2018, from <https://www.botanical-online.com/chirimoyo.htm>
- Carpio, M. de la O. (2014). *Elaboración de platos combinados y aperitivos : nociones básicas de preparación y control de calidad* (1.). Ideaspropias.
- Casalins, E. (2012). *Cocina Molecular Conceptos,tènicas y recetas* (LEA S.A., Ed.). Buenos Aires, Argentina.
- CHERIMOYA | fruitfacts. (n.d.). Retrieved July 25, 2018, from <http://fruitfacts-sastha.blogspot.com/2012/03/cherimoya.html>
- Chirimoya- Historia - Región de Murcia Digital. (n.d.). Retrieved July 23, 2018, from https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2715&r=ReP-23701-DETALLE_REPORTAJESPADRE
- Chirimoya - Bilcosa. (n.d.). Retrieved July 23, 2018, from <http://www.bilcosa.es/catalogo/chirimoya/>
- Chirimoya - Ficha agronutricional - Agroboca. (n.d.). Retrieved July 23, 2018, from <https://www.agroboca.com/especies-frutas-verduras/chirimoya>
- Crespo, E., & González, N. (2016). *Técnicas culinarias*. Paraninfo.

Cultivo de la chirimoya - Agromática. (n.d.). Retrieved July 24, 2018, from <https://www.agromatica.es/cultivo-de-la-chirimoya/>

Fernández, Á. (2018). Conoce La Chirimoya, propiedades, sus beneficios, recetas... | Bavaro Digital. Retrieved August 16, 2018, from 27 de Febrero website: <http://bavarodigital.net/2018/02/27/conoce-la-chirimoya-propiedades-sus-beneficios-recetas/>

Flores, D. (2013). *Cultivo de chirimoyo. Manual Práctico para productores. Primera Ed*, 41.

García, W., Guzmán, B., Lino, V., Rojas, J., Hermoso, J., Guirado, E., ... Hormaza, I. (2010). *Manual del manejo integrado de chirimoyo.pdf* (p. 53). p. 53. Retrieved from <http://www.proinpa.org/tic/pdf/Frutales/Varios Frutales/pdf56.pdf>

Gastalver, R. M. del C. (2015). *MF1060_3 - Cocina Creativa y de autor*. Elearning, S.L.

Gayoso, G., & Chang, L. (2017). *Annona cherimola* Mill. “chirimoya” (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico. *Arnaldoa*, 25(1), 127–140.

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra. (2018). Ibarra, ciudad a la que siempre se vuelve. Retrieved September 17, 2018, from <https://www.ibarra.gob.ec/web/index.php/ibarra1234/informacion-general>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de Ibarra. (n.d.). Datos Demográficos. Retrieved August 26, 2018, from <https://www.ibarra.gob.ec/web/index.php/ibarra1234/informacion-general/660-datos-demograficos>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Imbabura, [GAD Imbabura]. (2017). Datos Generales - Prefectura de Imbabura. Retrieved September 17, 2018, from <http://www.imbabura.gob.ec/imbabura/datos-generales.html>

González, S., & Romero, P. (2017). *Breve historia de los alimentos y la cocina*. ExLibric.

Guillén, S. (2017). *Alta cocina y derecho de autor*. Reus.

Gutiérrez, C. (2012). *Historia, de la Gastronomía Red Tercer Milenio*.

Ibarra - Google Maps. (2018). Ibarra - Google Maps. Retrieved September 17, 2018, from <https://www.google.com/maps/place/Ibarra/@0.35162,-78.1579214,13z/data=!4m5!3m4!1s0x8e2a3ca1785b375d:0x85703f133e056adb!8m2!3d0.3471401!4d-78.1323624>

Inga, A. G. (2016). *PROPUESTA DE RECETARIO DE REPOSTERÍA INNOVADORA CON*

USO DE FRUTAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUENCA, COMO UN APORTE A LA COCINA LOCAL” (Universidad de Cuenca, Ecuador). Retrieved from <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24615/1/Tesis.pdf>

Instituto Nacional de estadísticas y censos, [INEC]. (2010). Población y Demografía |. Retrieved December 3, 2018, from <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Larranaga, N., Albertazzi, F. J., Fontecha, G., Palmieri, M., Rainer, H., van Zonneveld, M., & Hormaza, J. I. (2017). A Mesoamerican origin of cherimoya (*Annona cherimola* Mill.): Implications for the conservation of plant genetic resources. *Molecular Ecology*, 26(16), 4116–4130. <https://doi.org/10.1111/mec.14157>

Moreu, M. del C. (n.d.). La chirimoya, fuente de propiedades beneficiosas. Retrieved August 16, 2018, from <https://www.lechepuleva.es/nutricion-y-bienestar/la-chirimoya>

Muñoz, V. (2017). Técnica de Esferificación: directa, inversa y falsa esferificación. Retrieved August 4, 2018, from 08 de febrero website: <https://cookstorming.com/2017/tecnica-de-esferificacion>

Revenge, J. (2014). recetario | El nutricionista de la general. Retrieved June 3, 2019, from 31 de Enero website: <https://blogs.20minutos.es/el-nutricionista-de-la-general/tag/recetario/>

Rumbado, M. E. (2013). *Cocina creativa o de autor (UF0070)*. IC Editorial.

Sesmero, J. L. (2015). La innovación en la cocina. In *Elearning,S.L.* (5.1).

TU NUTRICIONISTA. Alimentamos tu Salud. (n.d.). Retrieved July 23, 2018, from <http://www.tunutricionista.es/tu/ficha/ed97b5d450286a8c12027d3a1ab22387.html>

TURESPAÑA. (2007). *Chirimoya de la costa tropical de Granada Malaga. Gastronomía en Andalucía*. Retrieved from https://www.spain.info/es/quequieres/gastronomia/productos/chirimoya_de_la_costa_tropical_de_granada_-_malaga.html

Vega, M. E. G. (2013). Revisión bibliográfica CHIRIMOYA (*Annona cherimola* Miller), FRUTAL TROPICAL Y SUB-TROPICAL DE VALORES PROMISORIOS Review Cherimoya (*Annona cherimola* Miller), fruit-bearing tropical and sub-tropical of promissory values. *Cultivos Tropicales*, 34(3), 52–63.

Villegas, A. (2014). *Cocina creativa o de autor: nuevas tendencias gastronómicas*. Ideaspropias.

WordPress. (2010). Imbabura – Ecuador. Retrieved September 15, 2018, from 28 Mayo website:

<https://imbabura.wordpress.com/2010/05/28/hola-mundo/zerezas-otrasformasdecocinar>: La Pulpa Refrescante de la Chirimoya. (n.d.). Retrieved July 23, 2018, from <https://zerezas-otrasformasdecocinar.blogspot.com/2011/03/la-pulpa-refrescante-de-la-chirimoya.html>

10 ANEXOS

Anexo 1: Plan de investigación



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
IBARRA**

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

CARRERA GASTRONOMÍA

PLAN DE FINAL DE CARRERA

**ELABORACIÓN DE UN RECETARIO DE REPOSTERÍA A BASE DE CHIRIMOYA
CON TÉCNICAS VANGUARDISTAS**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN G.G.1:
IDENTIDAD GASTRONÓMICA**

Autora:

GARCÍA GUTIÉRREZ KATHERYN LILIANA

***IBARRA-ECUADOR
2017***

1. Nombre del proyecto: ELABORACIÓN DE UN RECETARIO DE REPOSTERIA A BASE DE CHIRIMOYA CON TÉCNICAS VANGUARDISTAS

2. Contextualización:

Como parte de la cultura de un país es su gastronomía, reuniendo varios componentes culturales tomando como eje principal la comida siendo este un elemento hereditario que comunica una de las principales características del territorio, sus tradiciones y diversas culturas. La gastronomía típica encierra importantes antecedentes histórico-tradicionales sobre el arte de preparar una buena comida característica que represente a un grupo, país, región o época.

La presente propuesta consiste en la elaboración de postres moleculares a base de la chirimoya siendo una fruta tropical de pulpa refrescante y muy aromática, con sabor dulce ligeramente ácido.

La chirimoya (*Annona Cherimola* Mill), pertenece a la familia de las Anonáceas, género *Annona*. Es originaria de Sudamérica, más concretamente de la zona andina limítrofe entre Ecuador y Perú que antiguamente era muy utilizado por nuestros antepasados, debido a que tenía varias propiedades beneficiosas para la salud y era de fácil adquisición. Sin embargo hoy en día el uso de la chirimoya ha ido disminuyendo por diferentes factores como: la falta de conocimiento de la ciudadanía y la manera de poder adquirirlo. Por este motivo esta investigación se basa en el uso de la chirimoya en la gastronomía habitual y en especial postres vanguardistas, para lo cual se empleará técnicas apropiadas a este producto para realzar su sabor. La razón por la cual se escogió este producto, porque es poco explotado en la cocina actual ya que es importante el poder rescatarlo y darlo a conocer a través de postres con sus propiedades organolépticas que podrían llegar a complementar la dieta de la alimentación diaria en las familias.

3. Justificación

Este proyecto tiene como finalidad informar al lector sobre los beneficios de consumir la chirimoya dando a conocer su valor nutricional.

El arte culinario nos permite la combinación innovadora de platos y la creación de belleza en la comida. Conseguir el equilibrio entre el arte y la ciencia es nuestra meta como profesionales culinarios. Se debe recordar que producir alimentos nutricionales que al mismo tiempo tenga un sabor agradable al paladar, requiere de arte y ciencia al mismo tiempo.

La elaboración de productos a base de la chirimoya sirve para descubrir y mejorar el conocimiento de nuevos métodos y técnicas para ser aplicados en la elaboración de postres con frutas propias del Ecuador, como en este caso la chirimoya que servirá de guía para las amas de casa, panaderías o a las personas que gustan de la repostería para implementar nuevas recetas alternativas.

Este proyecto nace de la necesidad de utilizar una fruta existente en el Ecuador a través de la repostería la misma que está mejorando en tenencias de elaboración de diversos productos en la sociedad.

Los consumidores son importantes porque gracias a que se elaborarán postres a base de la chirimoya ellos podrán hacer recetas de gran variedad de esta fruta y así podrán satisfacer sus necesidades.

4. Objetivo general:

Aplicar técnicas vanguardistas en la elaboración de postres a base de la chirimoya.

Objetivos específicos:

- Elaborar un Marco Teórico mediante investigación bibliográfica documental para sustentar el proyecto.
- Realizar un diagnóstico y análisis técnico de la situación del entorno de los beneficios que lleva la creación de postres innovadores a base de la chirimoya.
- Elaborar un recetario que contenga postres a base de la chirimoya con técnicas vanguardistas.
- Determinar y analizar los impactos que el proyecto genere, en los distintos ámbitos sociales, culturales, económicos y ambientales.

5. Descripción del proyecto:

Para la presente investigación se ha tomado como eje principal cada uno de los objetivos específicos presentados como guía para dar lugar al informe de investigación final.

- En el primer capítulo se incluye el marco teórico es una investigación documental tanto en textos como en internet, aspectos generales de los conceptos de análisis de la Chirimoya, fundamentos teóricos y aspectos técnicos relacionados a generalidades de la repostería, técnicas básicas de repostería, técnicas vanguardistas y cocina molecular.
- El segundo capítulo parte fundamental de este proyecto consta de una investigación de campo en la que se pretende contextualizar el conocimiento teórico sobre la chirimoya, para esto se realizara un diagnóstico del uso de la chirimoya en la repostería. Se aplicará encuestas y entrevistas a los agentes implicados.
- El tercer capítulo consiste en el diseño y elaboración de un recetario en el que se mostrara mediante fotografías y en forma escrita como se elabora paso a paso cada una de las recetas.
- El cuarto capítulo será el análisis de los impactos que genera este proyecto prospectivamente en las áreas sociales, culturales, económicas a desarrollarse mediante matrices.

6. Organización metodológica

La presente investigación a desarrollarse tiene toda la investigación que necesita el trabajo previo a la obtención del título en ingeniería en administración en empresas gastronómicas.

Tomando en cuenta que el marco teórico se desarrolla con investigación documental, en el diagnostico una investigación de campo, en el desarrollo del recetario de postres a base de la chirimoya.

6.1. Métodos

6.1.1 Inductivo: Este método será empleado para el análisis de acontecimientos y elementos generales de casos específicos o particulares.

En el marco teórico será utilizado tanto en la investigación de conceptos, aspectos administrativos y económicos de la ingeniería del proyecto.

6.1.2 Deductivo: este método se analizará y contextualizará técnicas, paradigmas y teorías generales de la administración como de la gastronomía para llegar a parcializar temas concretos relacionados al proyecto aplicado propuestas y estrategias constitutivas de esta investigación.

6.1.3 Analítico - Sintético: este método será de mucha importancia en el desarrollo de todo proyecto de investigación que será beneficiada con información completa sobre la base de un análisis minucioso de las partes o componentes estudiados con captación diagnóstica.

7. Técnicas:

7.1 Encuestas: serán diseñadas y aplicadas en el lugar propuesto a personas y grupos relacionados con el proyecto se realizará con el análisis de diagnóstico para determinar la optimización de los recursos captando la información y terminando con la tabulación y análisis de los datos obtenidos.

7.2 Entrevistas: Se necesita información técnica y específica adecuado a las encuestas, por lo que será necesario la aplicación de entrevistas semiestructuradas para hacer aplicadas a ciertos actores directos expertos y conocedores del tema.

7.3 Instrumentos: Para poder realizar las técnicas antes mencionadas es necesario diseñar o adquirir una serie de instrumentos como:

- Cuestionarios
- Diarios de campo
- Fichas de observación
- Grabadora
- Revistas

8 Cronograma de actividades

Actividades	Primer mes				Segundo mes				Tercer mes				Cuarto mes				Quinto mes				Sexto mes			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Marco Teórico																								
1.1. Búsqueda de información	X																							
1.2. Análisis de información		X																						
1.3 Redacción previa			X																					
1.4. Finalización del marco teórico				X	X																			
2. Diagnóstico																								
2.1. Diseño de instrumentos						X																		
2.2. Aplicación de instrumentos							X																	
2.3. Tabulación								X																
2.4. Análisis de la información									X															
3. Propuesta																								
3.1. Adquisición de la materia prima										X	X													
3.2. Elaboración de las recetas																								
3.3. Estructuración del recetario																								
3.4. Impresión del recetario																								
4. Impactos																								

9 Recursos y presupuesto

Recursos	Costos
A) Humanos	
Créditos de titulación	1.200\$
Diseñador grafico	150\$
SUBTOTAL	1,350\$
B) Materiales	
Papel	30\$
Empastado	25\$
Impresiones a color	150\$
Copias	20\$
Textos	40\$
Anillados	10\$
Cds	5\$
Ingredientes de las recetas	400\$
Fotografías	10\$
SUB TOTAL	690\$
C) Otros	
Internet	35\$
Transporte	45\$
Refrigerios	70\$
SUB TOTAL	150\$
Total a+ b +c	\$
+15% de imprevistos	300\$
Total	2,190\$

10 Financiamientos

Todos los gastos que demanda la presente investigación es decir los 2,190\$ serán asumidos en su totalidad por el autor del proyecto.

11 Bibliografía

Alimentos saludables. (s.f.). Obtenido de alimentos saludables:

<http://alimentosaludables.mercola.com/chirimoya.html>

García, G. d. (1965). Cultivo de la chirimoya. En G. d. García, *Cultivo de la chirimoya*.

Guía práctica de frutas . (s.f.). Obtenido de Guía práctica de frutas :

<http://frutas.consumer.es/chirimoya/propiedades>

Anexo II: Modelo de encuesta aplicada a la población de la ciudad de Ibarra

Objetivo de la encuesta:

Conocer el nivel de aceptación y conocimiento de la fruta chirimoya en preparaciones de repostería aplicando técnicas de vanguardia.

1. ¿Conoce usted la fruta de la chirimoya?

SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

2. ¿Le parece agradable el sabor de la chirimoya?

SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

3. ¿Le agrada el aroma y la textura de la chirimoya en su estado natural?

SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

4. ¿Cuál es la manera que usted a degustado la fruta de la chirimoya?

Jugos	<input type="checkbox"/>	Helados	<input type="checkbox"/>	Batidos	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>
-------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	-------	--------------------------

5. ¿consume usted la fruta de la chirimoya en su estado natural?

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

6. ¿Qué es lo más importante para usted al momento de comprar un postre?

Decoración	<input type="checkbox"/>	Aroma	<input type="checkbox"/>	Sabor	<input type="checkbox"/>	Todas	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	-------	--------------------------	-------	--------------------------	-------	--------------------------

7. ¿Conoce usted las propiedades nutricionales de la chirimoya?

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

8. ¿le gustaría encontrar postres vanguardistas a base de la chirimoya en las diferentes pastelerías de la ciudad de Ibarra?

Si	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
----	--------------------------	----	--------------------------

9. ¿Qué textura son de su preferencia cuando consume postres?

Mousse (cremoso)	<input type="checkbox"/>	Galleta(crocante)	<input type="checkbox"/>	Tartas(esponjoso)	<input type="checkbox"/>
---------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

APLICACIÓN DE ENCUESTA



Figura 58 Aplicación de encuesta

Elaborado por: Katheryn García, 2018.

Fuente: Encuesta aplicada a los residentes de Ibarra

Anexo IV: Preparaciones Receta estándar

Repostería de vanguardia

Receta 1: Deconstrucción de cheesecake de chirimoya

Ingredientes

Base terrificación

- 100 g. Galleta
- 5 g. Mantequilla
- 20 g. Azúcar

Cheesecake

- 200 g. Queso crema
- 200 ml. Crema de leche
- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 60 g. Azúcar

Gelificación de frutos rojos

- 7 g. Gelatina sin sabor
- 30 g. Azúcar
- 100 g. Fresas
- 100 g. Moras

Procedimiento

1. Con un procesador de alimentos triturar galletas. En una sartén a fuego bajo añadir una cuchara de azúcar, cuando esté a punto de caramelo añadir la mantequilla hasta que se derrita, incorporar galletas trituradas, mezclar y retirar.

2. Batir crema de leche a medio punto y reservar, aparte mezclar queso crema, azúcar y pulpa de chirimoya por 5 minutos, agregar la crema de leche batida y llevar a refrigeración por 2 horas.
3. En un sartén a fuego bajo agregar azúcar, agua y frutos rojos cocinar por 5 minutos, retirar del fuego y licuar, agregar gelatina hidratada y disuelta, mezclar y llevar a refrigeración por 30 minutos.

Tiempo de cocción: 3 horas

Grado de dificultad: Media

Receta 2: Cremoso de chirimoya, gel de limón, esferificación de chirimoya, coulis de mora, decoración de suspiro.

Ingredientes

Cremoso de chirimoya

- 250 g. Pulpa de chirimoya
- 200 ml. Leche
- 200 ml. Crema de leche
- 120 g. Azúcar

Gel de limón

- 150 ml. Zumo de limón
- 5 g. Gelatina sin sabor

Esferificaciones de chirimoya

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 25 g. Azúcar
- 50 ml. Agua

- 5 g. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

Coulis de mora

- 250 g. Mora
- 60 g. Azúcar
- 40 ml. Agua

Suspiros

- 2 u. Huevos
- 160 g. Azúcar

Procedimiento

1. Para el cremoso licuar leche, pulpa de chirimoya, azúcar y reservar, aparte montar crema de leche y añadir poco a poco la preparación anterior, mezclar en forma envolvente, llevar a refrigeración por 2 horas.
2. Para la gelificación; en un vaso añadir un sobre de gelatina con cuatro cucharas de agua, dejar reposar y diluir en el microondas, incorporar zumo de limón y mezclar, llevar a refrigeración por 30 minutos.
3. Licuar pulpa de chirimoya, azúcar y agua a fuego bajo colocar el líquido en una olla, añadir gelatina previamente hidratada y disuelta, remover hasta que empiece a hervir y dejar reposar, con ayuda de una jeringa realizar el caviar falso dentro del recipiente con aceite frio, lavar y reservar.
4. En una olla a fuego medio añadir agua, azúcar y moras cocinar por unos 5 minutos retirar del fuego, licuar y cernir.

5. Cocinar claras de huevo y azúcar a baño María remover constantemente evitando que las claras de cocinen, en un bowl limpio y seco vaciar la mezcla, batir a velocidad rápida hasta formar picos levantando las varillas de la batidora, colocar la mezcla en una manga pastelera con la boquilla de su preferencia en una bandeja con papel encerado, llevar al horno a 120°C por 90 minutos, retirar y reservar.

Tips: Para montar la crema de una manera rápida podemos colocar el recipiente y las varillas en la nevera por unos 10 minutos.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Media

Receta 3: Gel de chirimoya, mousse de chirimoya, trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya cubiertas de chocolate y esferificaciones de mora.

Ingredientes

Gel de chirimoya

- 200 g. Pulpa de chirimoya
- 80 g. Azúcar
- 10 g. Gelatina sin sabor

Mousse de chirimoya

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 200 ml. Leche condensada
- 200 ml. Crema de leche
- 8 g. Gelatina sin sabor

Trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya y chocolate

- 100 g. Galletas

- 100 ml. Leche condensada
- 200 g. Pulpa de chirimoya
- 25 g. Azúcar
- 50 ml. Agua
- 50 g. Chocolate

Esferificaciones de mora

- 100 g. Mora
- 10 ml. Agua
- 50 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

Procedimiento

1. Licuar pulpa de chirimoya con azúcar y colocar la mezcla en un recipiente, añadir gelatina previamente hidratada y disuelta, llevar lo preparado a refrigeración.
2. Para la mousse; en un recipiente añadir leche condensada, pulpa de chirimoya previamente licuada mezclar hasta que se integren, incorporar crema de leche, gelatina hidratada y disuelta, remover y llevar a refrigeración.
3. Con ayuda de un procesador de alimentos triturar galletas hasta obtener una consistencia arenosa, en un recipiente mezclar con leche condensada llevar a refrigeración por 5 minutos.
4. Para realizar la mermelada licuar la mitad de la chirimoya con agua, a fuego medio cocer con la otra mitad, añadir azúcar y dejar por 5 minutos al fuego retirar y reservar.

5. Para las trufas retirar la mezcla de galletas con leche condensada, con ayuda de una cuchara sacar pequeñas cantidades, hacer un orificio llenar con mermelada y formar las esferas, derretir a baño María chocolate, sumergir las trufas y llevar a refrigeración.
6. Para la realizar la esferificación; cocinar mora, azúcar y agua licuar y cernir, agregar gelatina hidratada y disuelta, colocar la mezcla en la jeringa y empezar a realizar las esferas dentro del recipiente con aceite frio, retirar y reservar.

Tips: Añadir las cantidades adecuadas de gelatina sin sabor en las preparaciones que requieren de este producto.

Tiempo de cocción: 2 Horas

Grado de dificultad: Media

Receta 4: Panna cotta de chirimoya, espuma de chirimoya, esferificación de naranja, terrificación de maní, crocante de chocolate.

Ingredientes

- 200 ml. Crema de leche
- 200 ml. Leche
- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 60 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor
- 3 g. Esencia de vainilla

Espuma de chirimoya

- 300 g. Pulpa de chirimoya
- 60 g. Azúcar
- 150 ml. Crema de leche

Esferificación de naranja

- 100 ml. Zumo de naranja
- 25 g. Azúcar
- 5 g. Gelatina sin sabor

Terrificación de maní

- 150 g. Maní

Crocante de chocolate

- 70 g. Harina
- 50 ml. Leche
- 50 g. Chocolate en polvo
- 40g. Azúcar

Procedimiento

1. En una olla añadir leche, crema de leche, azúcar, esencia de vainilla, pulpa de chirimoya, remover constantemente hasta que la mezcla empiece a hervir retirar del fuego, agregar gelatina hidratada y disuelta repartir en los recipientes, reservar y llevar a refrigeración durante 2 horas.
2. Para realizar la espuma; licuar pulpa de chirimoya con azúcar, incorporar crema de leche y mezclar; agregar el contenido al sifón tapar y añadir una carga de nitrógeno, agitar ligeramente y reservar.
3. En un recipiente agregar zumo de naranja, azúcar y remover, añadir gelatina hidratada y disuelta, colocar la mezcla en la jeringa y proceder a formar el caviar dentro del recipiente con aceite frío.

4. Para la terrificación; triturar el maní con ayuda de un procesador de alimentos, obtener una textura arenosa.
5. Para realizar del crocante; en un recipiente agregar los ingredientes, mezclar hasta conseguir una masa homogénea, agregar la preparación sobre una bandeja con papel encerado, llevar al horno a 180°C por 10 minutos.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Media

Receta 5: Helado de paila de chirimoya, terrificación de galleta, mousse de chocolate, coulis de naranja.

Ingredientes

Helado de paila

- 1 lt. Pulpa de chirimoya
- 200 g. Azúcar
- 100 g. Sal en grano

Terrificación de galleta

- 300 g. Galletas

Mousse de chocolate

- 170 g. Chocolate negro
- 3 u. Huevos
- 50 g. Mantequilla
- 60 g. Azúcar

Coulis de naranja

- 2 u. Naranja chilena
- 100 g. Azúcar
- 90 ml. Agua

Procedimiento

1. Sobre una cama de paja, con hielo y sal en grano colocar la paila de bronce, agregar pulpa de chirimoya con azúcar y mezclar con una cuchara de madera, girar la paila por unos minutos, hasta obtener una textura compacta.
2. Con ayuda de un procesador de alimentos triturar las galletas.
3. Para la mousse; a baño María se derrite el chocolate junto con la mantequilla y remover hasta que quede una masa homogénea, añadir yemas de huevo, mezclar y reservar. Monta a punto de nieve claras de huevo con azúcar, añadir la mezcla anterior vierte la preparación en un molde cuadrado y refrigerar durante 2 horas.
4. Para la salsa; en una olla a fuego medio se añade naranja cortada, agua, azúcar, y remover, dejar hervir hasta que estén blandas retirar del fuego, licuar y reservar.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Media

Receta 6: Cremoso de chirimoya, biscocho de chirimoya, gel de chirimoya, esferificación y coulis de frutos rojos, y una decoración de nuez y esferas de chocolate.

Ingredientes

Cre moso de chirimoya

- 250 g. Pulpa de chirimoya
- 250 ml. Leche
- 250 ml. Crema de leche
- 120 g. Azúcar

Biscocho de chirimoya

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 2 u. Huevos
- 90 g. Azúcar
- 80 g. Mantequilla
- 50 ml. Leche
- 125 g. Harina
- 3 g. Polvo de hornear
- 3 g. Esencia de vainilla

Gel de chirimoya

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 40 g. Azúcar
- 4 g. Gelatina sin sabor

Esferificación y coulis de frutos rojos

- 125 g. Moras
- 125 g. Fresas
- 40 ml. Agua
- 5 gr. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

Decoración

- 70 g. Nuez
- 5 g. Esferas de chocolate

Procedimiento

1. Licuar leche con pulpa de chirimoya, azúcar y reservar, montar crema de leche se añade el licuado, mezclar y llevar a refrigeración.
2. Batir los huevos a velocidad alta por unos 5 minutos, incorporar azúcar y seguir batiendo hasta que se mezcle correctamente, añadir esencia de vainilla, mantequilla derretida, leche, pulpa de chirimoya y batir; cernir harina, polvo de hornear y mezclar, a velocidad baja hasta que todos los ingredientes se integren homogéneamente, colocar la preparación en el molde previamente enmantequillado y llevar al horno a 180°C aproximadamente por 60 minutos.
3. Licuar pulpa de chirimoya con azúcar, añadir gelatina hidratada y disuelta, mezclar y llevar a refrigeración durante 30 minutos.
4. A fuego medio cocinar frutos rojos, agua y azúcar durante 5 minutos retirar, licuar y cernir, separar la preparación en dos; a una se le añade la gelatina hidratada y disuelta, y con ayuda de una jeringa se realiza el caviar dentro de un vaso con aceite frío.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de cocción: Media

Receta 7: Biscocho de chirimoya, espuma de chirimoya, terrificación de almendra, esferificación de chirimoya, crocante de chocolate.

Ingredientes

Biscocho de chirimoya

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 2 u. Huevos
- 90 g. Azúcar
- 80 g. Mantequilla
- 50 ml. Leche
- 125 g. Harina
- 3 g. Polvo de hornear

Espuma de chirimoya

- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 30 g. Azúcar
- 75 ml. Crema de leche

Terrificación de almendra

- 150 g. Almendras

Esferificación de chirimoya

- 100 g. Chirimoya
- 50 g. Azúcar
- 5 g. Gelatina sin sabor

Crocante de chocolate

- 60 g. Harina
- 20 ml. Leche
- 20 g. Chocolate en polvo
- 50 g. Azúcar

Procedimiento

- 1 Batir los huevos a velocidad alta durante 5 minutos, añadir azúcar y seguir batiendo, se incorpora mantequilla derretida, leche, pulpa de chirimoya y mezclar, se cierne harina, polvo de hornear, y batir a velocidad baja hasta obtener una textura homogénea, verter la mezcla en un molde previamente enmantequillado, llevar al horno a 180°C cerca de 60 minutos.
- 2 Licuar chirimoya con azúcar agregar crema de leche y mezclar, colocar el contenido en el sifón, se añade una carga de nitrógeno, agitar sutilmente y llevar a la refrigeración.
- 3 Con ayuda de un procesador triturar las almendras hasta tener una consistencia arenosa.
- 4 Cocinar pulpa de chirimoya, azúcar licuar y cernir, añadir gelatina hidratada y disuelta, colocar la mezcla en la jeringa crear las esferas dentro del recipiente con aceite frío, cernir, lavar y reservar
- 5 En un recipiente agregar los ingredientes y revolver hasta obtener una masa homogénea, colocar la mezcla sobre una bandeja enmantequillado y llevar al horno a 180°C por 10 minutos.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Medio

Receta 8: Aire de chirimoya, galleta de vainilla, cup cake de chocolate y chirimoya, crumble de almendra, bavaroise de chirimoya.

Ingredientes

Aire de chirimoya

- 150 g. Pulpa de chirimoya

- 1 g. Lecitina
- 50 g. Azúcar

Galleta de vainilla

- 100 g. Harina
- 1 u. Huevo
- 50 g. Azúcar
- 100 g. Mantequilla
- 3 g. Polvo de hornear
- 3 ml. Esencia de vainilla
- 1 g. Sal

Cup cake de chocolate y chirimoya

- 120 g. Mantequilla
- 120 g. Harina
- 60 g. Chocolate en polvo
- 200 g. Azúcar
- 100 ml. Leche
- 80 g. Pulpa de chirimoya
- 2 u. Huevos
- 5 g. Polvo de hornear

Crumble de almendra

- 70 g. Harina
- 90 g. Almendra triturada
- 120 g. Mantequilla
- 100 g. Azúcar morena

Bavaroise de chirimoya

- 1000 g. Pulpa de chirimoya
- 150 g. Azúcar
- 64 ml. Crema de leche
- 20 g. Gelatina sin sabor

Procedimiento

1. Licuar pulpa de chirimoya con azúcar, añadir lecitina y con ayuda del mixer batir superficialmente y así se formará el aire.
2. En un recipiente agregar azúcar, mantequilla, esencia de vainilla y batir, agregar un huevo y seguir mezclando cernir harina, polvo de hornear y agregar la pisco de sal, mezclar hasta que se integre.
3. Preparar una bandeja con papel encerado, estirar la masa y cortar en círculos; llevar al horno a 180°C por 15 minutos retirar y dejar enfriar.
4. En un recipiente mezclar harina, chocolate en polvo, polvo de hornear y reservar, batir mantequilla, azúcar añadir uno a uno los huevos, pulpa de chirimoya, a velocidad baja mezclar con los ingredientes secos, añadir la leche y obtener una masa homogénea, con ayuda de una cuchara llenar las capsulas llevar al horno a 180°C por 20 minutos retirar y enfriar
5. En un procesador de alimentos añadir; harina, mantequilla y harina de almendra batir por un momento hasta formar unos grumos, añadir azúcar morena y seguir mezclando llevar al horno a 180°C por 12 minutos.

6. Licuar la pulpa de chirimoya y cocinar con 75 g de azúcar por 10 minutos, añadir la gelatina hidratada y disuelta y reservar, aparte montar la crema de leche con 75 g de azúcar, añadir la chirimoya y refrigerar por 45 minutos aproximadamente.

Tips: En el caso de no tener mixer para la realización del aire podemos obtener el mismo resultado con la batidora de mano.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Medio

Receta 9: Deconstrucción de pie de chirimoya

Ingredientes

Base

- 250 g. Harina
- 125 g. Mantequilla
- 30 g. Azúcar
- 1 u. Huevo
- 20 ml. Agua

Pie de chirimoya

- 4 u. Huevos
- 125 g. Pulpa de chirimoya
- 200 g. azúcar
- 25 g. Mantequilla
- 7 g. Gelatina sin sabor

Merengue

- 3 u. Huevos
- 120 g. Azúcar

Procedimiento

1. Con ayuda de una batidora kitchen mezclar los ingredientes juntos, harina, mantequilla, azúcar, huevo y agua, empezamos a unir hasta formar una masa, dejar reposar por 10 minutos y estirar, cortar en forma redonda y llevar al horno hasta que estén doradas.
2. A baño María batir pulpa de chirimoya, azúcar y huevo hasta que empiece a espesar, añadir gelatina hidratada y disuelta, retirar del fuego y colocar mantequilla derretida mezclar y dejar reposar.
3. Mezclar a baño María claras de huevo, azúcar hasta que se disuelva; batir hasta que empiece a tomar consistencia y reservar, con ayuda de un soplete tostar al momento del montaje.

Tiempo de cocción: 2 horas

Gado de dificultad: Media

Receta 10: Helado de sabayón de chirimoya, crocante de chocolate, coulis de mango decoración de nuez y formas de chocolate.

Ingredientes

Helado de sabayón

- 6 u. Huevos
- 120 g. Azúcar
- 150 g. Pulpa de chirimoya
- 200 ml. Crema de leche

Crocante de chocolate

- 100 g. Harina
- 50ml. Leche
- 25 g. Azúcar
- 20 g. Chocolate en polvo

Coulis de frutos rojos

- 50 g. Mora
- 50 g. Fresa
- 25 g. Azúcar
- 50 ml. Agua

Decoración

- 50 g. Nuez
- 100 g. Chocolate negro

Procedimiento

1. En un recipiente de vidrio añadir yemas, azúcar y pulpa de chirimoya a baño María a fuego bajo, mezclar los ingredientes hasta que empiece a espesar, retirar y seguir revolviendo hasta que el recipiente este frio, batir crema de leche e incorporar a la anterior mezcla en forma envolvente, llevar a refrigeración por 3 horas.
2. En un bowl añadir todos los ingredientes mezcla hasta obtener una masa homogénea, colocar sobre una bandeja enmantecado llevar al horno a 180°C por 20 minutos.
3. En una olla a fuego medio agregar frutos rojos, azúcar y agua, cocinar por 5 minutos retirar del fuego, licuar y reservar.

4. Para la decoración a baño María se derrite el chocolate, se lo coloca en un dispensador y sobre una base plana se realizar las formas que desee.

Tips: Evitar que las yemas se cocinen, es por ello que se tiene que mezclar constantemente cuando este en el baño María.

Tiempo de cocción: 3 horas

Grado de dificultad: Medio

Receta 11: Carlota de chirimoya, gel de fresa, esferificación de mora, coulis de chirimoya y canela.

Ingredientes

Carlota de chirimoya

- 525 g. Galletas
- 150 g. Zumo de chirimoya
- 250 ml. Crema de leche
- 250 ml. Leche
- 250 ml. Leche condensada
- 10 g. Gelatina sin sabor

Gel de fresa

- 50 g. Fresas
- 15 g. Azúcar
- 3 g. Gelatina sin sabor
- 20 ml. Agua

Esferificación de mora

- 100 g. Moras
- 25 g. Azúcar
- 7 g. Gelatina sin sabor
- 25 ml. Agua

Coulis de chirimoya y canela

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 2 g. Canela en polvo
- 40 g. Azúcar
- 50 ml. Agua

Procedimiento

1. En un bowl agregar leche y batir por 5 minutos para que espume, incorporar crema de leche y batir hasta obtener una textura espesa, se añade leche condensada, zumo de chirimoya, gelatina previamente hidratada y disuelta. En un recipiente colocar una base de galleta y una de la mezcla, cuando ya esté todo unido llevar a refrigeración.
2. Licuar fresas, azúcar y agua, añadir gelatina hidratada y disuelta, colocar la preparación sobre un recipiente plano y llevar a refrigeración.
3. Para la esferificación; licuar moras, azúcar, agua y cernir, mezclar gelatina hidratada y disuelta, con ayuda de una jeringa añadir el líquido y empezar a realizar el caviar falso dentro del recipiente con aceite frío, retirar, lavar y reservar.
4. Para el coulis en una olla añadir pulpa de chirimoya, azúcar, agua y cocer por 5 minutos a fuego medio incorporar canela, retirar y licuar.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Media

Receta 12: Tiramisú de chirimoya, terrificación de galleta sable, esferificación de chirimoya, decorado de chocolate.

Ingredientes

Tiramisú

- 500 g. Queso crema
- 3 u. Huevos
- 120 g. Azúcar
- 1 g. Sal
- 200 ml. Crema de leche
- 150 g. Pulpa de chirimoya

Base

- 20 g. Café
- 50 ml. Agua
- 400 g. Bizcotelas
- 50 g. Chocolate en polvo
- 25 g. Chocolate

Terrificación de galleta sable

- 125 g. Harina
- 25 g. Maicena
- 50 g. Mantequilla
- 2 u. Yemas de huevo
- 50 g. Azúcar impalpable
- 5 ml. Esencia de vainilla

- 1 g. Sal

Esferificación de chirimoya

- 100 g. Pulpa de chirimoya
- 25 g. Azúcar
- 50 g. Agua
- 5 g. Gelatina sin sabor
- 100 ml. Aceite

Procedimiento

1. Montar claras de huevo con una pizca de sal y para que tenga más consistencia añadir la mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que estén bien montadas y reservar, en otro recipiente batir crema de leche y añadir un 1/3 de azúcar hasta que este firme y llevar a refrigeración, batir las yemas con el resto de azúcar, agregar queso crema y añadir pulpa de chirimoya, incorporar poco a poco las claras montadas y mezclar en forma envolvente se añade la mezcla de crema de leche.
2. En un plato hondo agregar café preparado remojar bizcotelas y colocar sobre un molde, añadir una capa de la mezcla una de chocolate en polvo y llevar a refrigeración.
3. Para realizar las galletas batir la mantequilla, azúcar impalpable hasta obtener una mezcla homogénea, añadir esencia de vainilla, y las yemas una a una hasta que se integren y dejar de batir.
4. Cernir la harina sobre una superficie plana y agregar la mezcla y procedemos a unir hasta que quede todo bien compacto reservar en refrigeración máximo una hora, luego estirar la masa y cortar, llevar al horno a 180⁰C por 15 minutos, retirar y dejar enfriar. Procedemos agregar las galletas a la trituradora hasta obtener una consistencia arenosa y reservar.

5. Licuar la pulpa de chirimoya, azúcar, agua; se añade la gelatina hidratada y disuelta con ayuda de una chuchara se realiza la esferificación dentro del recipiente con aceite frío, lavar y reservar.

Tiempo de cocción: 2 horas

Grado de dificultad: Media

Anexo V: Receta estándar

Figura 60: Deconstrucción de chessecake de chirimoya



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
Hotelería
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 1						
NOMBRE DEL PLATO: Deconstrucción de chessecake de chirimoya				Porción Estándar (g.): 130	No-PAX: 6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Base terrificación						
100	g	Galleta	0,004	0,40		
5	g	Mantequilla	0,004	0,02		
20	g	Azúcar	0,001	0,02		
Cheesecake						
250	g	Queso crema	0,007	1,87		
250	ml	Crema de leche	0,004	1,19		
100	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,40		
60	g	Azúcar	0,001	0,06		
Gelificación de frutos rojos						
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,20		
30	g	Azúcar	0,001	0,03		
100	g	Fresas	0,002	0,20		
100	g	Moras	0,002	0,20		
			COSTO TOTAL:	4,590		
			COSTO PORCIÓN:	0,765		
PROCEDIMIENTO						
<p>En un procesador triturar las galletas, en una sartén a fuego bajo se añade una cucharada de azúcar cuando esté a punto de caramelo añadir la mantequilla y dejar que se derrita incorporar las galletas trituradas, mezclar y retirar.</p> <p>Batir la crema de leche a medio punto y reservar, aparte batir el queso crema, el azúcar y la pulpa de chirimoya por 5 minutos, agregar la crema de leche mezclar y llevar a refrigeración.</p> <p>En una sartén a fuego bajo agregar el azúcar, agua y los frutos rojos cocer por unos minutos retirar del fuego y licuar, agregar la gelatina hidratada mezclar y llevar a la nevera.</p>						
AREA						
FRÍA <input type="checkbox"/>		CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
				5	15	
				20	30	
				45	60	
				Otro	3 H.	
GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>						
INSTRUMENTACIÓN						
Mixer o licuadora						
Sartén						
Batidora						
Bowl						

Figura 61: Cremoso de chirimoya, gel de limón, esferificación de chirimoya, coulis de mora y decoración de suspiro.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
Hotelería
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 2						
NOMBRE DEL PLATO: Cremoso de chirimoya, gel de limón, esferificación de chirimoya, coulis de mora, decoración de suspiro.				Porción Estándar (g.): 125	No-PAX: 6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Cremoso de chirimoya						
250	g	Pulpa de Chirimoya	0,005	1,25		
250	ml	Leche	0,0008	0,20		
250	ml	Crema de leche	0,004	1,19		
120	g	Azúcar	0,001	0,12		
Gel de limón						
150	ml	Zumo de limón	0,001	0,22		
75	g	Azúcar	0,001	0,07		
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,19		
Esferificación de chirimoya						
250	g	Pulpa de Chirimoya	0,005	1,25		
50	g	Azúcar	0,001	0,05		
50	ml	Agua	0,0005	0,025		
5	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,14		
40	ml	Agua	0,002	0,08		
100	ml	Aceite	0,001	0,16		
Coulis de mora						
250	g	Mora	0,002	0,50		
60	g	Azúcar	0,001	0,06		
40	ml	Agua	0,0005	0,02		
Suspiros						
2	u	Huevos	0,075	0,15		
160	g	Azúcar	0,001	0,16		
				COSTO TOTAL:	5,835	
				COSTO PORCIÓN:	0,972	
PROCEDIMIENTO			ÁREA			
<p>Para el cremoso licuar la leche, la pulpa de chirimoya el azúcar y reservar, aparte montar la crema de leche y añadir poco a poco la preparación anterior mezclar en forma envolvente, llevar a refrigeración.</p> <p>Para la gelificación en un recipiente agregar el zumo de limón y el azúcar a añadir la gelatina previamente hidratada y llevar a refrigeración.</p> <p>Licuar la pulpa de chirimoya, el azúcar, el agua se añade la gelatina previamente hidratada y con ayuda de una jeringa proceder a realizar el caviar falso dentro del recipiente con aceite frío, lavar y reservar.</p> <p>En una olla a fuego medio añadir el agua, el azúcar y las moras cocer por unos minutos retirar del fuego licuar y cernir.</p> <p>Para el suspiro batirlas clara a punto de nieve, añadir el azúcar y seguir batiendo hasta que tome una consistencia espesa, colocar la mezcla en una manga pastelera con la boquilla de su preferencia y colocar en una bandeja con papel encerado, llevar al horno a 120°C por 90 minutos y retirar del horno reservar.</p>			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) Otro FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/> 5 15 20 30 45 60 <input checked="" type="checkbox"/> 2 H.			
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
PROCEDIMIENTO			INSTRUMENTACIÓN			
			Licuada	Manga pastelera		
			Batidora			
			Bowl			
			Recipientes			
			Olla			
			Jeringa			
Lata						

Figura 62: Gel de chirimoya, Mousse de chirimoya, trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya cubierta de chocolate y esferificación de mora.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
Hotelería
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 3						
NOMBRE DEL PLATO: Gel de chirimoya, mousse de chirimoya, trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya cubiertas de chocolate, esferificación de mora.				Porción Estándar (g.): 100	No-PAX:6	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Gel de chirimoya						
200	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,80		
80	g	Azúcar	0,001	0,08		
10	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,28		
Mousse de maracuyá						
100	g	Pulpa de chirimoya				
200	ml	Leche condensada	0,009	2,25		
200	ml	Crema de leche	0,004	1,19		
8	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,22		
Trufas de galleta rellena de mermelada de chirimoya cubiertas de chocolate						
100	g	Galleta maria	0,004	0,43		
100	ml	Leche condensada	0,009	0,90		
200	g	Pulpa de chirimoya	0,005	1,00		
25	g	Azúcar	0,001	0,03		
50	ml	Agua	0,001	0,05		
50	g	Chocolate	0,007	0,35		
Esterificación de mora						
100	g	Mora	0,002	0,2		
10	ml	Agua	0,0005	0,005		
50	g	Azúcar	0,001	0,05		
7	g	Gelatina sin sabor	0,036	0,25		
100	g	Aceite	0,001	0,1		
				COSTO TOTAL:	8,18	
				COSTO PORCIÓN:	1,363	
PROCEDIMIENTO			ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
<p>Licuar la pulpa de chirimoya con el azúcar y colocar la mezcla en un recipiente a añadir la gelatina hidratada y mezclar, colocar la preparación en un recipiente rectangular llevar a refrigeración</p> <p>Para la mousse licuar la chirimoya y reservar, en un recipiente a añadir la leche condensada la pulpa mezclar hasta que se integre bien a añadir la crema de leche la gelatina hidratada remover y llevar a refrigeración.</p> <p>Con ayuda de un procesador triturar las galletas hasta obtener una consistencia de tierra, en un recipiente mezclar la galleta con la leche condensada llevar a refrigeración por unos minutos.</p> <p>Para realizar la mermelada licuar la mitad de la chirimoya con agua y a fuego medio cocer con la otra mitad, añadir el azúcar y dejar por otros minutos al fuego retirar y reservar.</p> <p>Para las trufas retirar la mezcla de refrigeración, con ayuda de una cuchara sacar pequeñas cantidades hacer un huequito y llenar con la mermelada y se procede a formar las bolitas, derretir a baño maría el chocolate y sumergir las trufas y llevar a refrigeración.</p>			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60 Otro 2 H.		
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			INSTRUMENTACIÓN
			Licudadora			
			Posilleros			
			Recipientes			
			Bowl			
			Mixer			
			Olla			

Figura 63: Panna cotta de chirimoya, espuma de chirimoya, esferificación de naranja, terrificación de maní y crocante de chocolate.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:

Hotelería

Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 4																			
NOMBRE DEL PLATO: Pannacotta de chirimoya, espuma de chirimoya, esferificación de naranja, terrificación de maní, crocante de chocolate.				Porción Estándar (g.):160	No-PAX: 4														
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO														
Panna cotta de chirimoya																			
200	ml	Crema de leche	0,004	0,80															
200	ml	Leche	0,0008	0,16															
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,50															
60	g	Azúcar	0,001	0,06															
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,20															
3	g	Esencia de Vainilla																	
Espuma de chirimoya																			
300	g	Pulpa de chirimoya	0,004	1,20															
60	g	Azúcar	0,003	0,06															
150	ml	Crema de leche	0,004	0,71															
Esferificación de naranja																			
100	ml	Zumo de naranja	0,003	0,35															
25	g	Azúcar	0,001	0,02															
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,20															
Terrificación de maní																			
150	g	Maní	0,004	0,60															
Crocante de chocolate																			
70	g	Harina	0,0009	0,06															
50	ml	Leche	0,0008	0,04															
50	g	Cocoa	0,006	0,34															
40	g	Azúcar	0,001	0,04															
				COSTO TOTAL:	5,34														
				COSTO PORCIÓN:	1,33														
PROCEDIMIENTO																			
<p>En un olla añadir la leche, la crema de leche, azúcar, la vainilla y la pulpa de chirimoya, remover constantemente hasta que la mezcla empiece a hervir retiramos del fuego y agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada y mover, repartir en los recipientes, dejar enfriar y llevar a la nevera.</p> <p>Para realizar la espuma licuar la chirimoya con el azúcar, incorporar la crema y mezclar; agregar el contenido al sifón tapar y añadir una carga de gas, agitar ligeramente y reservar.</p> <p>En un recipiente agregar el zumo de naranja el azúcar y remover añadir la gelatina hidratada, colocar la elaboración dentro de la jeringa y proceder a formar el caviar dentro del recipiente con el aceite frío.</p> <p>Para la terrificación triturar el maní.</p> <p>En un recipiente agregar todos los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa homogénea, agregar la mezcla en una lata previamente engrasada y llevar al horno.</p>																			
ÁREA																			
FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>																			
TIEMPO PREPARACION (minutos) <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>5</td> <td>15</td> <td>20</td> <td>30</td> <td>45</td> <td>60</td> <td>Otro</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> 2 H.						5	15	20	30	45	60	Otro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	15	20	30	45	60	Otro													
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>													
GRADO DE DIFICULTAD: <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Baja</td> <td>Media</td> <td>Alta</td> </tr> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td><input checked="" type="radio"/></td> <td><input type="radio"/></td> </tr> </table>						Baja	Media	Alta	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>								
Baja	Media	Alta																	
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>																	
INSTRUMENTACIÓN																			
Olla	Jeringa																		
Batidor globo	Lata																		
Posilleros																			
Licudadora																			
Sifón																			
Mixer																			
Recipientes																			

Figura 64: Helado de paila de chirimoya, terrificación de galleta, mousse de chocolate y coulis de naranja.



	Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CARRERA: Hotelaria <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
	RECETA ESTÁNDAR # 5					
NOMBRE DEL PLATO: Helado de paila de chirimoya, terrificación de galleta, mousse de chocolate, coulis de naranja.			Porción Estándar (g.): 160	No-PAX: 8		
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Helado de paila de chirimoya						
1	lt	Pulpa de chirimoya	0,004	4,00		
200	g	Azúcar	0,001	0,20		
100	g	Sal en grano	0,003	0,60		
2	u	Huevos	0,15	0,30		
Terrificación						
300	g	Galletas María	0,004	1,29		
Mousse de chocolate						
170	g	Chocolate negro	0,007	1,19		
3	u	Huevos	0,15	0,45		
50	g	Mantequilla	0,004	0,20		
60	g	Azúcar	0,001	0,06		
Coulis de naranja						
2	u	Naranja chilena	0,50	1,00		
100	g	Azúcar	0,001	0,10		
90	ml	Agua	0,0005	0,04		
				COSTO TOTAL:	9,43	
				COSTO PORCIÓN:	1,178	
PROCEDIMIENTO			ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
Sobre una cama de hielo con sal en grano protegida con paja colocar la paila de bronce, agregar la pulpa de chirimoya con el azúcar y mezclar con una cuchara de madera, girar la paila por unos minutos, hasta que empiece a tomar consistencia. Con ayuda de la licuadora triturar las galletas. Para la mousse a baño María agregar el chocolate cuando este disuelto añadir la mantequilla, mezclar y retirar del baño se añade las yemas sin dejar de remover. Montar la claras con el azúcar a punto de nieve y reservar, y en forma envolvente mezclar ambas preparaciones y llevar a refrigeración. Para la salsa a las naranjas se le quita las puntas y cortar en cubos, en una olla a fuego medio añadir el agua, el azúcar las naranjas y remover dejar hervir hasta que estén blandas retirar del fuego, licuar y reservar.			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60 <input checked="" type="checkbox"/> Otro		
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
INSTRUMENTACIÓN						
Paila de bronce		Licuadora				
Batidora						
Bowl						
Mixer						
Olla						
Posilleros						
Batidor globo						

Figura 65: Cremoso de chirimoya, biscocho de chirimoya, gel de chirimoya, esferificación y coulis de frutos rojos y una decoración de nuez y bolitas de chocolate.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 6												
NOMBRE DEL PLATO: Cremoso de chirimoya, biscocho de chirimoya, gel de chirimoya, esferificación y coulis de frutos rojos, y una decoración de nuez y bolitas de chocolate.					Porción Estándar (g.): 140	No-PAX: 6						
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO							
Cremosos de chirimoya												
250	g	Pulpa de chirimoya	0,005	1,25								
250	ml	Leche	0,0008	0,20								
250	ml	Crema de leche	0,004	1,19								
120	g	Azúcar	0,001	0,12								
Biscocho de chirimoya												
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,50								
2	u	Huevos	0,15	0,30								
90	g	Azúcar	0,001	0,09								
80	g	Mantequilla	0,004	0,32								
50	ml	Leche	0,0008	0,04								
125	g	Harina	0,009	1,12								
3	g	Polvo de hornear	0,004	0,01								
3	g	Esencia de Vainilla	0,003	0,01								
Gel de chirimoya												
100	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,40								
40	g	Azúcar	0,001	0,04								
5	g	Gelatina sin sabor	0,02	0,14								
Esferificación y coulis de frutos rojos												
125	g	Moras	0,002	0,25								
125	g	Fresa	0,002	0,25								
40	ml	Agua	0,0005	0,02								
5	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,14								
100	ml	Aceite	0,03	0,16								
Decoración												
10	g	Nuez	0,013	0,13								
5	g	Bolitas de chocolate										
				COSTO TOTAL:	6,68							
				COSTO PORCIÓN:	1,113							
PROCEDIMIENTO			ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)							
<p>Licuar la leche con la chirimoya, el azúcar y reservar, montar la crema de leche, se añade el licuado y mezclar y llevar a refrigeración.</p> <p>Batir los huevos a velocidad alta por unos minutos incorporar el azúcar y seguimos batiendo hasta que el azúcar se mezcle correctamente, añadir la esencia de vainilla, la mantequilla derretida, la leche, la pulpa de chirimoya y seguir batiendo, con ayuda de un colador cernir la harina el polvo de hornear y mezclar, batir a velocidad baja hasta que todos los ingredientes se mezclen bien, colocar la preparación en el molde previamente enmantecado y llevar al horno a 180°C aproximadamente por 55 minutos.</p> <p>Licuar la pulpa de chirimoya con el azúcar, incorporamos la gelatina hidratada, mezclar y llevar a refrigeración</p> <p>A fuego medio cocer los frutos rojos, el azúcar, el agua por unos minutos retirar del fuego, licuar y cernir, separar la preparación en dos y a una se le añade la gelatina hidratada y mezclar, con ayuda de una jeringa se realiza el caviar dentro de un vaso con aceite frío.</p>			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	CALIENTE <input type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	Otro <input type="checkbox"/>	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>									
			INSTRUMENTACIÓN									
			Licuadora	Recipientes								
			Bowl	Olla								
			Batidora									
			Batidor globo									
			Bowl									
			Molde									
			Jeringa									
			Posilleros									

Figura 66: Biscocho de chirimoya, espuma de chirimoya, terrificación de almendra, esferificación de chirimoya y crocante de chocolate.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 7						
NOMBRE DEL PLATO: Biscocho de chirimoya, espuma de chirimoya, terrificación de almendra, esferificación de chirimoya, crocante de chocolate.				Porción Estándar (g.): 100	No-PAX: 4	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Biscocho de chirimoya						
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,50		
2	u	Huevos	0,15	0,30		
90	g	Azúcar	0,001	0,09		
80	g	Mantequilla	0,004	0,32		
50	ml	Leche	0,0008	0,04		
100	g	Harina	0,0009	0,09		
30	g	Cocoa en polvo	0,001	0,04		
3	g	Polvo de hornear	0,036	0,01		
Espuma de chirimoya						
150	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,60		
30	g	Azúcar	0,001	0,03		
75	ml	Crema de leche	0,004	0,35		
Terrificación de almendra						
150	g	Almendras	0,016	2,40		
Esferificación de chirimoya						
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,50		
50	g	Azúcar	0,001	0,05		
100	ml	Aceite	0,002	0,18		
5	g	Gelatina sin sabor	0,02	0,14		
Crocante de chocolate						
60	g	Harina	0,0009	0,07		
60	ml	Leche	0,0008	0,04		
3	g	Esencia de vainilla	0,004	0,01		
50	g	Azúcar	0,001	0,05		
20	g	Cocoa en polvo	0,007	0,14		
				COSTO TOTAL:	5,45	
				COSTO PORCIÓN:	1,20	
PROCEDIMIENTO			ÁREA		TIEMPO PREPARACION (minutos)	
<p>Batir los huevos a velocidad por algunos minutos, se añade el azúcar y seguir batiendo hasta que el azúcar se incorpore debidamente, se incorpora la mantequilla derretida se añade la leche, la pulpa de chirimoya y seguir revolviendo, con ayuda de un tamiz se cierra la harina, el polvo de hornear, batir a velocidad baja hasta no ver restos de harina, colocar la preparación en un molde previamente engrasado y llevar al horno a 180°C cerca de 55 minutos.</p> <p>Licuar la chirimoya y el azúcar, añadir la crema de leche y mezclar, agregar el contenido en el sifón tapar se añade una carga de gas, agitar sutilmente y llevar a la refrigeración.</p> <p>Con ayuda de un procesador triturar las almendras hasta tener una consistencia arenosa.</p> <p>Cocer la pulpa de chirimoya con el azúcar y licuar, cernir se añade la gelatina hidratada colocar la mezcla en la jeringa y crear las esferas dentro del recipiente frío con aceite, cernir lavar y reservar.</p> <p>En un recipiente agregar todos los ingredientes y mezclar hasta obtener una preparación homogénea, colocar la mezcla sobre una lata previamente engrasada y llevar al horno.</p>			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 2	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		Otro	
INSTRUMENTACIÓN						
Bowl			Recipientes			
Batidora			Lata			
Molde						
Licuadora						
Sifón						
Mixer						
Olla						
Posillero						

Figura 67: Aire de chirimoya, galletas de vainilla, cup cake de chocolate y chirimoya, crumble de almendra y bavaoise de chirimoya.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 8						
NOMBRE DEL PLATO: Aire de chirimoya, galleta de vainilla, cup cake de chocolate y chirimoya, crumble de almendra, bavaoise de chirimoya.				Porción Estándar (g.): 120	No-PAX: 7	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Unl.	Costo Total	FOTO	
Aire de chirimoya						
150	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,60		
1	g	lecitina				
50	g	Azúcar	0,001	0,05		
Galleta de vainilla						
100	g	Harina	0,0009	0,09		
1	u	Huevos	0,15	0,15		
50	g	Azúcar	0,001	0,05		
100	g	Mantequilla	0,004	0,40		
3	g	Polvo de hornear	0,004	0,01		
3	ml	Esencia de vainilla	0,003	0,01		
1	g	Sal	0,0008	0,0008		
100	g	Azúcar glas	0,001	0,18		
Cup cake de chocolate						
120	g	Mantequilla	0,004	0,48		
120	g	Harina	0,0009	0,10		
60	g	Cocoa en polvo	0,007	0,42		
200	g	Azúcar	0,001	0,20		
100	ml	Leche	0,0008	0,08		
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,50		
2	u	Huevos	0,15	0,30		
5	g	Polvo de hornear	0,004	0,02		
Crumble de almendra						
70	g	Harina	0,0009	0,06		
90	g	Almendra trituradas	0,016	1,44		
120	g	Mantequilla	0,004	0,48		
100	g	Azúcar morena	0,001	0,10		
Bavaoise de chirimoya						
1000	g	Pulpa de chirimoya	0,005	5,00		
150	g	Azúcar	0,001	0,15		
64	ml	Crema de leche	0,004	0,30		
20	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,57		
				COSTO TOTAL:	11,74	
				COSTO PORCIÓN:	1,595	
PROCEDIMIENTO						
<p>Licuar la pulpa de chirimoya con el azúcar y añadir la lecitina y con ayuda de un mixer batir la superficie y así se formara el aire.</p> <p>En un recipiente agregar el azúcar, mantequilla y la esencia de vainilla y batir hasta que el azúcar se haya disuelto y agregar el huevo y seguir batiendo, con ayuda de un colador se tamiza la harina, el polvo de hornear y la pisco de sal se mezcla con ayuda de una espátula hasta este bien integrada</p> <p>Preparar un bandeja con papel encerado y continuamos haciendo las galletas hacer bolitas a la masa y pasar por la azúcar glas y colocar en la lata, llevar al horno a 180°C por 15 minutos retirar del horno y dejar enfriar.</p> <p>En un recipiente mezclar la harina, la cocoa, polvo de hornear y reservar, batir la mantequilla y el azúcar hasta que se integre bien, añadir uno a uno los huevos y la pulpa de chirimoya integrar bien todos los ingredientes, bajar la velocidad de la batidora a mínima potencia, añadir poco a poco los ingredientes secos y la leche hasta obtener una mezcla homogénea, con ayuda de una cuchara rellenar las capsulas llevar al horno a 160°C por 20 minutos retirar y enfriar</p> <p>En un procesador de alimentos añadir la harina la mantequilla y la harina de almendra batir por un momento hasta ver que se ha formado unos grumos y añadir la azúcar morena y seguir batiendo llevar al horno a 180°C por 12 minutos.</p> <p>Licuar la pulpa de chirimoya y se cocina con 75g de azúcar por 10 minutos, se añade la gelatina hidratada, y se lo deja enfriar a temperatura ambiente, aparte montar la crema de leche con 75g de azúcar se añade la chirimoya y se refrigera por 45 minutos aproximadamente.</p>						
ÁREA						
FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>						
TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 2 h.						
GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>						
INSTRUMENTACIÓN						
Licuadora						
Mixer						
Bowl						
Recipientes						
Posilleros						
Lata						
Batidora						
Batidor globo						
Procesador de alimentos						
Olla						

Figura 68: Deconstrucción de pay de chirimoya



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
 Hotelería
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 9						
NOMBRE DEL PLATO: Deconstrucción de pie de chirimoya				Porción Estándar (g.): 125	No-PAX:5	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Base						
250	g	Harina	0,0009	0,22		
125	g	Mantequilla	0,004	0,5		
30	g	Azúcar	0,001	0,03		
1	u	Huevo	0,15	0,15		
20	ml	Agua	0,001	0,02		
Pie de chirimoya						
4	u	Huevo	0,15	0,60		
125	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,50		
200	g	Azúcar	0,001	0,20		
25	g	Mantequilla	0,004	0,10		
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,20		
Merengue						
3	u	Huevo	0,15	0,45		
120	g	Azúcar	0,001	0,12		
				COSTO TOTAL:	3,09	
				COSTO PORCIÓN:	0,618	
PROCEDIMIENTO			ÁREA			
<p>Con ayuda de una batidora kitchen mezclamos todos los ingredientes juntos la harina, la mantequilla, la azúcar, el huevo y el agua empezamos a mezclar hasta formar una masa, crear una bolita espejear un poco de harina y estirar la masa cortar en forma redonda y llevar al horno hasta que estén doradas.</p> <p>Cocinar a baño maría batir la pulpa de chirimoya, el azúcar y el huevo hasta que empiece a espesar, añadir la gelatina hidratada y mezclar, retirar del fuego y se añade la mantequilla mezclar hasta que este derretida y dejar reposar.</p> <p>A baño maría mezclar las claras y el azúcar hasta que quede bien integrado, batir hasta que empiece a tomar consistencia y reservar, con ayuda de un gratinador tostar al momento del montaje.</p>			FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		5 15 20 30 45 60 Otro <input checked="" type="radio"/> 2 H.	
INSTRUMENTACIÓN						
Batidora kitchen						
Olla						
Bowl						

Figura 69: Helado y gelificación de sabayón de chirimoya, crocante de chocolate, coulis de frutos rojos decoración de nuez y formas de chocolate.




Pontificia Universidad
Católica del Ecuador


ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
Hotelería
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 10						
NOMBRE DEL PLATO: Helado y gelificación de sabayón de chirimoya, crocante de chocolate, coulis de frutos rojos, decoración de nuez y formas de chocolate.				Porción Estándar (g.): 140	No-PAX: 4	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Helado de sabayón de chirimoya						
6	u	Huevos	0,15	0,90		
120	g	Azúcar	0,001	0,12		
150	g	Pulpa de chirimoya	0,003	0,60		
100	ml	Crema de leche	0,004	0,44		
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,20		
Crocante de chocolate						
100	g	Harina	0,0009	0,09		
50	ml	Leche	0,0008	0,04		
25	g	Azúcar	0,001	0,02		
20	g	Cocoa	0,007	0,14		
Coulis de frutos rojos						
50	g	Mora	0,002	0,10		
50	g	Fresa	0,002	0,10		
25	g	Azúcar	0,001	0,02		
50	ml	Agua	0,0005	0,02		
Decoración						
50	g	Nuez	0,013	0,65		
100	g	Chocolate Negro	0,007	0,70		
				COSTO TOTAL:	4,14	
				COSTO PORCIÓN:	1,035	
PROCEDIMIENTO						
<p>En un recipiente de vidrio añadir las yemas, el azúcar y la pulpa de chirimoya, a baño maría a fuego bajo batir los ingredientes hasta que empiece a espesar, retirar y seguir batiendo hasta que el recipiente este frío, batir la crema de leche y añadir a la anterior mezcla en forma envolvente, llevar a refrigeración por 3 horas.</p> <p>En un recipiente mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea, colocar la mezcla en una lata enmantequillada llevar al horno por 20 minutos.</p> <p>En una olla a fuego medio agregar los frutos rojos, azúcar y agua, cocer por unos minutos retirar del fuego, licuar y reservar.</p> <p>Para la decoración a baño maría se derrite el chocolate, colocar el chocolate en un dispensador y sobre una base realizar las formas que desee.</p>						
ÁREA						
FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>						
TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 3 H.						
GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>						
INSTRUMENTACIÓN						
Bowl Olla Batidor globo Recipientes Posilleros Lata Licuadora						

Figura 70: Carlota de chirimoya, gel de fresa, esferificación de mora, coulis de chirimoya y canela.

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador	ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"	CARRERA: Hoteleria <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

RECETA ESTÁNDAR # 11						
NOMBRE DEL PLATO: Carlota de chirimoya, gel de fresa, esferificación de mora, coulis de chirimoya y canela.				Porción Estándar (g.): 125	No-PAX: 5	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Carlota de chirimoya						
525	g	Galleta María	0,004	2,25		
150	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,60		
250	ml	Crema de leche	0,004	1,19		
250	ml	Leche	0,0008	0,20		
250	ml	Leche condensada	0,009	2,25		
10	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,28		
Gel de fresa						
50	g	Fresa	0,002	0,10		
15	g	Azúcar	0,001	0,01		
5	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,14		
20	ml	Agua	0,0005	0,01		
Esferificación de mora						
100	g	Moras	0,002	0,20		
25	g	Azúcar	0,001	0,02		
7	g	Gelatina sin sabor	0,028	0,20		
25	ml	Agua	0,0005	0,01		
Coulis de chirimoya y canela						
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,50		
2	g	Canela en polvo	0,001	0,003		
20	g	Azúcar	0,001	0,02		
50	ml	Agua	0,001	0,05		
				COSTO TOTAL:	8,03	
				COSTO PORCIÓN:	1,61	

PROCEDIMIENTO	ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	Otro
En un bowl agregamos la leche y batir por unos minutos para que espume, agregar la crema de leche y seguir batiendo hasta que monte, se añade la leche condensada, el zumo de chirimoya y seguir batiendo por ultimo añadir la gelatina previamente hidratada y derretida, batir hasta que todos los ingredientes se integren bien. En un recipiente poner una capa de galletas y una de la mezcla, cuando ya esté las capas llevar a la nevera. Licuar las fresa, agua y azúcar añadir la gelatina hidratada y derretida y mezclar, colocar la preparación sobre un recipiente plano y llevar a refrigeración. Para las esferificaciones licuar las moras, azúcar y el agua y cernir, añadir la gelatina hidratada y derretida, con ayuda de una jeringa colocar el líquido y proceder a realizar el caviar falso dentro de un recipiente con aceite frío, lavar y reservar. Para el coulis en una olla añadir la pulpa de chirimoya, el azúcar el agua y cocer por algunos minutos se incorpora la canela retirar del fuego y licuar.	FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60 2 h.	
	GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	INSTRUMENTACIÓN	
	Bowl		
	Batidora		
	Posilleros		
	Recipientes		
	Licudora		
	Jeringa		
	Olla		
	Espátula		

Figura 71: Tiramisú de chirimoya, terrificación de galleta sable, esferificación de chirimoya y decoración de chocolate.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS
"GESTURH"

CARRERA:
 Hotelaria
 Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 12						
NOMBRE DEL PLATO: Tiramisú de chirimoya, terrificación de galleta sable, esferificación de chirimoya, decorado de chocolate.				Porción Estándar (g.): 130	No-PAX: 12	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
Tiramisú						
500	g	Queso crema	0,009	4,50		
3	u	Huevos	0,15	0,45		
120	g	Azúcar	0,001	0,12		
1	g	Sal	0,0008	0,0008		
200	ml	Crema de leche	0,004	0,95		
150	g	Pulpa de chirimoya	0,004	0,60		
Base						
20	gr	Café	0,006	0,12		
50	ml	Agua	0,0005	0,02		
400	g	Bizcotelas	0,009	3,60		
50	g	Cocoa	0,006	0,34		
25	g	Chocolate	0,007	0,17		
Terrificación de galleta sable						
125	g	Harina	0,001	0,12		
25	g	Maicena	0,002	0,06		
50	g	Mantequilla	0,004	0,20		
2	u	Yemas de huevo	0,15	0,30		
50	g	Azúcar impalpable	0,001	0,09		
5	ml	Esencia de vainilla	0,003	0,01		
1	g	Sal	0,0008	0,0008		
Esterificación de chirimoya						
100	g	Pulpa de chirimoya	0,005	0,5		
25	g	Azúcar	0,001	0,02		
50	ml	Agua	0,001	0,05		
5	g	Gelatina sin sabor	0,03	0,17		
100	ml	Aceite	0,001	0,18		
				COSTO TOTAL:	12,57	
				COSTO PORCIÓN:	1,047	
PROCEDIMIENTO			ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
<p>Montar las claras con la pisa de sal y para que tenga más consistencia a ñadir la mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que estén bien montadas y reservar, en otro recipiente batir la crema de leche y añadir un 1/3 de la azúcar hasta que este firme y la llevamos a refrigeración, batir las yemas y añadir el azúcar que falta hasta que coja consistencia más cremosa, agregar el queso crema y batir incorporar el zumo de la chirimoya, batir hasta que esté bien integrado, añadir poco a poco las claras montadas y mezclar en forma envolvente y hacemos el mismo procedimiento con la crema de leche.</p> <p>En un plato hondo poner el café remojar las bizcotetas y ponerlas sobre un molde una capa de bizcotetas y una capa de la preparación y una de cocoa y llevar a refrigeración.</p> <p>Para realizar las galletas batir la mantequilla, la azúcar impalpable hasta obtener un mezcla homogénea, incorporar la esencia de vainilla y las yemas uno a uno hasta que quede bien integrado y dejar de batir. Cernir la harina sobre una superficie y agregamos la mezcla y procedemos a incorporarlas hasta que quede todo bien integrado reservar en la nevera máximo una hora, luego estirar la masa y cortar llevar al horno a 180°C por 15 minutos, retirar del horno y dejar enfriar. Procedemos agregar las galletas a la trituradora hasta obtener una consistencia arenosa y reservar.</p> <p>Licuar la pulpa de chirimoya, el azúcar, el agua; se añade la gelatina hidratada y con ayuda de una chuchara se realiza la esferificación dentro del recipiente con aceite frío, lavar y reservar.</p>			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	5 15 20 30 45 60 2 L.		
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
INSTRUMENTACIÓN						
Batidora						
Posilleros						
Recipientes						
Platos						
Mixer						
Cucharilla						

Anexo VI: Modelo de ficha de degustación aplicada a docentes de la GESTURTH

Tabla 7

Ficha de degustación sensorial

FICHA DE ANÁLISIS DE DEGUSTACIÓN			
SABOR			
Sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Muy bueno			
Bueno			
Malo			
AROMA			
Aromas que se desprenden del producto que se injiere			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Bueno			
Delicado			
Fuerte			
Extra fuerte			
Textura			
El cuerpo se refiere a las consistencia y permanencia del postre en la boca			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Aspereza			
Suavidad			
Granulosidad			
Viscosidad			
liquida			
GUSTO FINAL			
Se refiere a la impresión general del sabor, aroma y textura de la preparación			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Bueno			
Muy bueno			
Malo			

Elaborado por: Katheryn García

Fecha: 01 de Marzo del 2019

Recomendaciones:

Producto 1:

.....

Producto 2:

.....

Producto 3:

.....

Aplicación ficha de degustación

Ficha de Degustación

Frente a usted hay tres productos, los cuales debe probar uno a la vez y marque con una X su juicio sobre cada producto.

FICHA DE ANALISIS DE DEGUSTACION			
SABOR			
Sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Muy bueno	✓		
Bueno		✓	✓
Malo			
AROMA			
Aromas que se desprenden del producto que se injiere			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Bueno	✓	✓	✓
Delicado			
Fuerte			
Extra fuerte			
TEXTURA			
El cuerpo se refiere a la consistencia y permanecia en la boca			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Dureza			
Suavidad	✓		✓
Viscosidad		✓	
Líquida			
Granulosidad			
GUSTO FINAL			
Se refiere a la impresión general del sabor, aroma y textura de la preparación			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Bueno	✓	✓	✓
Muy bueno			
Malo			

Recomendaciones:

Producto 1:

.....
.....
.....
.....

Producto 2:

.....
.....
.....
.....

Producto 3:

.....
.....
.....
.....

Ficha de Degustación

Frente a usted hay tres productos, los cuales debe probar una a la vez y marque con una X su juicio sobre cada producto.

FICHA DE ANALISIS DE DEGUSTACION			
SABOR			
Sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente		X	
Muy bueno	X	X	X
Bueno			
Malo			
AROMA			
Aromas que se desprenden del producto que se injiere			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Bueno		X	X
Delicado	X		
Fuerte		X	
Extra fuerte			
TEXTURA			
El cuerpo se refiere a la consistencia y permanencia en la boca			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Dureza			
Suavidad	X	X	X
Viscosidad			
Líquida			
Granulosidad			
GUSTO FINAL			
Se refiere a la impresión general del sabor, aroma y textura de la preparación			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Bueno	X		X
Muy bueno		X	
Malo			

Recomendaciones:

Producto 1:

Rellenar los fraps con dulce de leche; no utilizar
morcuya para pocas pastas.

Producto 2:

Realzar más el producto principal.

Producto 3:

Ficha de Degustación

Frente a usted hay tres productos, los cuales debe probar una a la vez y marque con una X su juicio sobre cada producto.

FICHA DE ANÁLISIS DE DEGUSTACIÓN			
SABOR			
Sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Muy bueno			
Bueno	✓	✓	✓
Malo			
AROMA			
Aromas que se desprenden del producto que se injiere			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Bueno			
Delicado	✓	✓	✓
Fuerte			
Extra fuerte			
TEXTURA			
El cuerpo se refiere a la consistencia y permanencia en la boca			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Dureza			
Suavidad	✓	✓	✓
Viscosidad			
Líquida			
Granulosidad			
GUSTO FINAL			
Se refiere a la impresión general del sabor, aroma y textura de la preparación			
	Producto 1	Producto 2	Producto 3
Excelente			
Bueno	✓	✓	✓
Muy bueno			
Malo			

Recomendaciones:

Producto 1:

.....
.....
.....
.....

Producto 2:

.....
.....
.....
.....

Producto 3:

.....
.....
.....
.....