



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

GESTURH

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Cocina de autor a través de preparaciones con tres frutas producidas en la provincia de
Pastaza.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciatura en administración de empresas gastronómicas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Línea de investigación 15: Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la
competitividad sostenible local y global.

Sub línea: Gestión de servicios turísticos y gastronómicos

AUTOR: Erick Josué Caicedo Villegas

ASESOR: Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

IBARRA, ABRIL – 2023

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 26 de abril del 2023

Mgs. Ronny Soriano Olvera

CERTIFICA:

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

(f.) 

Mgs. Ronny Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

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 (PUCESI):

(f): 

Mgs. Rommy Sofiano Olvera

C.C.: 0923906747

(f): 

Msc. Dayané Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f): 

Msc. Juan Carlos Andrade

C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo CAICEDO VILLEGAS ERICK JOSUÉ, 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 abril del 2023

f): 

Erick Josué Caicedo Villegas

C.C.: 1600873143

AUTORÍA

Yo, CAICEDO VILLEGAS ERICK JOSUÉ, portador de la cédula de ciudadanía N° 1600873143, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Erick Josué Caicedo Villegas

C.C.: 1600873143

Índice

1.	RESUMEN	i
2.	ABSTRACT.....	ii
3.	INTRODUCCIÓN	iii
4.	ESTADO DEL ARTE.....	1
4.1.	Estado del arte.....	1
4.1.1.	Cocina de autor	1
4.1.2.	Arazá.....	4
4.1.3.	Caimito.....	5
4.1.4.	Guayaba	6
4.2.	Marco Conceptual.....	7
4.2.1.	Cocina de Autor	7
4.2.1.	Conservantes.....	8
4.2.2.	Zumo de limón.....	8
4.2.3.	Amazonía ecuatoriana.....	8
4.2.4.	Frutas amazónicas	11
4.2.5.	Creatividad.....	11
4.3.	Bases Legales.....	12
4.3.1.	Codex alimentarius	12
5.	MATERIALES Y MÉTODOS	13
5.1.	Metodología.....	13
5.2.	Métodos	13
5.3.	Tipos de Investigación	13
5.4.	Técnicas	13

5.5.	Instrumentos.....	14
5.6.	Ficha de evaluación sensorial	15
5.7.	Cálculo de la muestra.....	15
5.7.1.	Población	15
5.7.2.	Muestra	16
5.7.3.	Matriz metodológica.....	17
6.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	18
6.1.	Resultados.....	18
6.1.1.	Tabulación y análisis de encuestas	18
6.1.2.	Análisis de resultados de las encuestas.....	18
6.1.3.	Análisis de resultados de las encuestas.....	29
6.1.4.	Resultas de las entrevistas.....	30
	Datos de los entrevistados.....	30
6.1.5.	Guion de entrevista	30
6.1.6.	Transcripción de entrevistas	31
6.1.7.	Interpretación de entrevistas	36
6.1.8.	Resultado general de las entrevistas	39
6.1.9.	Resultados de la ficha sensorial	41
6.1.10.	Resultados de la degustación	42
6.2.	Discusión	43
6.3.	Propuesta.....	46
6.3.1.	Elaboraciones.....	46
6.3.2.	Experimentación	48
6.3.2.1.	Ficha de recomendaciones en cada elaboración.....	49

6.3.3.	Beneficios	50
6.3.4.	Elaboración del recetario	51
6.3.5.	Recetario	51
6.3.5.1.	Portada.....	51
6.3.5.2.	Índice.....	52
6.3.5.3.	Introducción	53
6.3.5.4.	Recetas	54
6.3.6.	Código QR	69
7.	CONCLUSIONES	70
8.	RECOMENDACIONES	72
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	73
10.	ANEXOS.....	76
10.1.	Anexo 1. Obtención de las frutas.....	76
10.2.	Anexo 2. Elaboración	77
10.3.	Empacado al vacío	81

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Ficha de evaluación sensorial</i>	15
Figura 2 <i>Cálculo de muestra</i>	16
Figura 3 <i>Provincia y ciudad de origen o de nacimiento</i>	18
Figura 4 <i>Etnia y Nacionalidad</i>	19
Figura 5 <i>Edad</i>	20
Figura 6 <i>Sexo</i>	21
Figura 7 <i>Producción de las frutas</i>	22
Figura 8 <i>Fruta que ha consumido y prefiere</i>	23
Figura 9 <i>Forma de consumo</i>	24
Figura 10 <i>Presentación</i>	25
Figura 11 <i>Preparaciones a utilizar</i>	26
Figura 12 <i>Instrumentos y canales de difusión</i>	27
Figura 13 <i>Desarrollo culinario y comercial</i>	28
Figura 14 <i>Introducción en una preparación con las frutas</i>	48
Figura 15 <i>Código QR del recetario “Frutas amazónicas”</i>	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Frutas amazónicas</i>	11
Tabla 2 <i>Diseño metodológico</i>	17
Tabla 3 <i>Datos de los entrevistados</i>	30
Tabla 4 <i>Resultados de la ficha sensorial</i>	41
Tabla 5 <i>Ficha de recomendaciones en cada elaboración</i>	49
Tabla 6 <i>Beneficio de las frutas</i>	50

1. RESUMEN

Durante varios años la Amazonía ecuatoriana, principalmente en la provincia de Pastaza se ha observado un gran golpe económico dentro del sector gastronómico y turístico, debido a la baja demanda de consumo de sus productos nativos, de igual manera, por su falta de producción y utilización dentro de la gastronomía. Es por eso que se plantea como objetivo general “Diversificar el uso gastronómico del caimito, arazá y guayaba, a través de la cocina de autor, para un mejor aprovechamiento de las frutas amazónicas de la provincia de Pastaza” La presente investigación es aplicada, debido a que se pueden evidenciar las posibles elaboraciones utilizando como materia prima tres frutas que se producen en la provincia de Pastaza. Para la investigación se trabajó con el método inductivo y deductivo con el fin de estudiar los beneficios y aplicaciones de cada fruta elegida. Las encuestas se aplicaron tanto a profesionales del área como a la población de la provincia de Pastaza; para la recolección de datos se realizaron cuestionarios de 10 preguntas; en cuanto a las entrevistas se hizo un guion con 5 preguntas abiertas, aplicándolas a 3 docentes de gastronomía y dos chefs. Para la validación del recetario se diseñó una ficha sensorial donde los evaluadores aportaron datos relevantes resultado de una degustación de las elaboraciones ya realizadas. Entre los resultados más importantes se pudo identificar la aceptación que tiene esta propuesta por parte del grupo de los encuestados y sobre todo por la innovación que se trata de hacer con los productos de la provincia de Pastaza gracias a su gran aporte nutricional y los diferentes usos que se le puede dar al caimito, arazá y guayaba. Para concluir, estas frutas son muy versátiles pudiendo preparar: cocteles, chimichurris, cupcakes, barras energéticas, entre otros.

Palabras clave: Cocina de autor, innovación culinaria, caimito, arazá, guayaba

2. ABSTRACT

For several years the Ecuadorian Amazon, mainly in the province of Pastaza, has seen a great economic blow within the gastronomic and tourism sector, due to the low consumer demand for its native products, in the same way, due to its lack of production and use within gastronomy. That is why the general objective is "Diversify the gastronomic use of star apple, arazá and guava, through signature cuisine, for a better use of Amazonian fruits from the Pastaza province" This research is applied, due to Because I can demonstrate the possible elaborations using three fruits that are produced in the province of Pastaza as raw material. For the investigation, we worked with the inductive and deductive method in order to study the benefits and applications of each chosen fruit. The surveys were applied both to professionals in the area and to the population of the province of Pastaza; For the data collection, questionnaires of 10 questions were carried out; Regarding the interviews, a script was made with 5 open questions, applying them to 3 gastronomy teachers and two chefs. For the validation of the recipe book, a sensory file was designed where the evaluators provided relevant data resulting from a taste of the preparations already made. Among the most important results, it was possible to identify the acceptance of this proposal by the group of respondents and especially for the innovation that is being done with the products of the Pastaza province thanks to its great nutritional contribution and the different uses. that can be given to the caimito, arazá y guayaba. To conclude, these fruits are very versatile, being able to prepare: cocktails, chimichurris, cupcakes, energy bars, among others.

Keywords : Signature cuisine, culinary innovation, arazá, guayaba, caimito.

3. INTRODUCCIÓN

La Amazonía Ecuatoriana se destaca por tener productos frutales con un gran valor nutricional beneficioso, pero pese a ello no son tan reconocidos, por consiguiente no se ha observado una innovación con las frutas como el arazá, caimito y guayaba. Es por esta razón se realiza este proyecto con la finalidad de dar un valor agregado tomando en cuenta las técnicas culinarias para así obtener nuevos sabores, texturas y aromas en elaboraciones de excelente calidad.

La población de provincia de Pastaza desconoce sobre las propiedades y beneficios de las frutas nativas y exóticas existentes, lo cual genera pocas oportunidades de abrir nuevos mercados locales y nacionales, que impulsen el consumo de productos como el arazá, guayaba y caimito; de igual forma, la falta de apoyo de autoridades que ayuden el desarrollo de la producción e incentivar la valorización de los productos y esto causa que la población pierda interés en consumirlos, además, dejan de utilizarlos en preparaciones gastronómicas.

Este estudio se planteó como objetivo general: Diversificar el uso gastronómico de tres frutas amazónicas de la Provincia de Pastaza a través de la cocina de autor, para un mejor aprovechamiento del patrimonio alimentario ecuatoriano; para conseguirlo, se proponen cuatro objetivos específicos: a) Realizar una investigación bibliográfica de los beneficios y propiedades de las frutas amazónicas endémicas de la provincia de Pastaza ; b) Determinar las posibilidades de preparaciones culinarias con tres frutas endémicas de la provincia de Pastaza, aplicando cocina de autor en cada una de ellas. ; c) Evaluar la propuesta de recetas generadas por el autor, a través de una degustación y validación de chefs expertos. ; d) Desarrollar un recetario de cocina de autor con preparaciones a base de tres frutas endémicas de la Provincia de Pastaza.

La metodología aplicada se basó en los métodos el método inductivo y deductivo con el fin de estudiar los beneficios y aplicaciones de cada fruta. Este estudio se desarrolló partiendo de una investigación aplicada con un enfoque mixto, recogiendo datos cuantitativos y cualitativos que ayudaron al desarrollo del recetario; así mismo la técnica documental ayudó a recopilar y seleccionar información de diferentes fuentes secundarias como

documentos, revistas, bibliografía, libros, etc. La investigación tiene un alcance explicativo donde se detallan las elaboraciones, propiedades y beneficios que contiene cada preparación. Finalmente, De igual forma, a través de la investigación experimental se tuvo en cuenta las técnicas vanguardistas y procesos para la aplicación de las elaboraciones. Para la obtención de la muestra se tomó a 1 población adulta de la provincia de Pastaza, mayores a 30 años, puesto que tienen el conocimiento necesario de la temática tratada.

Los resultados de la presenta investigación se resumen en 15 recetas: Se comienza con la fruta de arazá que se ah realizado; barra energética de arazá, chimichurri de arazá, coober de arazá, caipiriña de arazá, cupcake de arazá. Guayaba; Barra energética de guayaba, chimichurri de guayaba, daiquiri de guayaba, guayaba colada, cupcake de guayaba y se concluye con el caimito; barra energética de caimito, chimichurri de caimito, cooler de caimito, caimito collins, cupcake de caimito.

El proyecto está organizado en cuatro apartados; el primero presenta el marco teórico en donde se detalla un estado de arte con información acerca de trabajos relacionados con el tema de investigación, se han tomado fuentes bibliográficas secundarias referentes al tema de este proyecto desde año 2018 a 2022; de igual forma se presenta un marco conceptual explicando acerca de la Región Amazónica, sus frutas nativas y de lo que trata la cocina de autor y otros conceptos necesarios para el desarrollo de la propuesta como: cocina de autor, frutas amazónicas, conservantes, entre otros; finalmente se muestran las bases legales sobre las cuales se basó el estudio.

El segundo apartado muestra la metodología de enfoque mixto, cuyas técnicas fueron documenta, encuesta, entrevista y observación. Como cuarto apartado se presentan los resultados donde se detalla el trabajo de campo; la discusión muestra la triangulación de resultados, y contiene la propuesta que incluye 12 recetas. Finalmente, se encuentran las conclusiones y recomendaciones.

4. ESTADO DEL ARTE

4.1.Estado del arte

El presente trabajo busca diversificar el uso gastronómico de tres frutas amazónicas de la Provincia de Pastaza a través de la cocina de autor, para un mejor aprovechamiento del patrimonio alimentario ecuatoriano, para ello se hizo una búsqueda amplia en repositorios, buscadores académicos como *Google Scholar*, y varias fuentes secundarias para obtener información relevante.

4.1.1. Cocina de autor

Par entender la cocina de autor se tiene presente la cocina creativa por la innovación de cada chef donde aporta su creatividad dándole diferentes texturas, sabores y presentación de cada plato.

la cocina creativa es una evolución de la “nouvelle cuisine”, que apareció en los años 70 como una reacción a la “cuisine classique” (cocina clásica) francesa, y se basó en platos más livianos y delicados, sin salsas pesadas ni vegetales cocidos en exceso y dándole una gran importancia a una presentación que tenía que estimular los cinco sentidos, especialmente la vista. (Mesías, 2016, p. 15)

Por lo tanto, la presentación del plato no será la misma, puesto que cambia el montaje del mismo, utilizando diferentes texturas y equipos. Este tipo de cocina brinda nuevas experiencias, las mismas que se quiere realizar con las frutas amazónicas como el arazá, caimito y la guayaba.

Para comprender un poco más la cocina de autor se debe tener en cuenta las técnicas que se pueden utilizar y los utensilios apropiados para la realización de cada plato. En este contexto, Mancero & Yáñez (2020) afirman:

Cabe recalcar que la cocina de autor tiene una tendencia entre lo pasado y lo actual, es decir se llega a emplear un plato con alimentos tradicionales con toques de innovación, en los cuales se emplean distintos procesos, tecnología avanzada en temas de utensilios y aparatos que sirvan para distintos temas gastronómicos, lo que

permite llegar a conocer lo que es la cocina de autor que representa la alta cocina, con la filosofía de cada chef según como lo pueda emplear. (p. 22)

La cocina de autor tiene permite crear nuevos platos a partir de preparaciones tradicionales, dando un toque de innovación, que aliente al comensal a degustar, haciéndolo atractivo por medio de aromas, sabores y texturas con la finalidad de que las elaboraciones queden en la memoria del comensal.

Se debe tener en cuenta que, detrás de una cocina aparte de la producción culinaria hay una responsabilidad con el medio ambiente y la sustentabilidad, ya que como gastrónomos existe e interés de tener disponibilidad continua de productos, así como las buenas prácticas de los desechos generados en cocina. En este contexto, Martínez (2020) afirma:

Es importante saber que la cocina de autor aporta y ayuda a la conservación del ambiente. En la mentalidad de las nuevas generaciones está reusar todo lo que se pueda y crear cocinas autosustentables que saquen el máximo provecho de todo, más aún evitando el uso excesivo de plásticos. (p. 10)

Por lo tanto, el gastrónomo ayudará a que el medio ambiente siga siendo una prioridad y que pueda crecer en el ámbito gastronómico como reutilizando las mermas de las elaboraciones, a través de la generación de abonos orgánicos.

Durante la experiencia del chef eleva sus preparaciones por ello la cocina de autor debe tener su modo de planifica y ejecutar cada elaboración con su propia identidad o lo que desea transmitir en un plato. “La Cocina de Autor tiene una filosofía que sería en cierto modo contradecir el nombre que recibe, por ende, cada cocinero que practique este tipo de cocina tendría una propia identidad y filosofía” (Mesías, 2016, p. 12). Por ende, las elaboraciones que se pretende realizar en este proyecto es dar una identidad diferente a las frutas de la provincia de Pastaza como el arazá, guayaba y caimito.

Una de las ventajas de este tipo de cocina, es que no cuenta con una sola técnica culinaria que siempre puedan estar utilizando, por otro lado, se demuestra los años de experiencia y la creatividad y se ve reflejado en cada elaboración con una propuesta personal.

Es en este punto cuando se ve un descenso, la cocina de autor ya no es cocina, la comida ya no juega ese papel principal. El uso de químicos para crear texturas y colores, muchas veces son cancerígenos, tal como expone Jörg Zipprick, haciendo

ver que la libertad que te da la cocina de autor debe tener ciertas pautas, una de ellas que la comida sea comestible. (Montalvo, 2016, p. 96)

En este contexto, se obtiene tiene una gran variedad para experimentar con frutas que no han sido muy utilizadas en el ámbito culinario, ya sea con sustancias químicas o naturales, lo que cuenta es la creatividad que se les puede realizar en diferentes elaboraciones .

En la actualidad para elaborar platos de alta gama, no solo se basan en preparaciones o técnicas actuales, si no en platos tradicionales de cada lugar, por ello, se busca transformar de una forma más vistosa, combinando con métodos actuales; “Los chefs modernos buscan innovar, dejando atrás la rigidez y seriedad que caracterizaba a la cocina tradicional. Intentan revolucionar la experiencia de la comida al crear un viaje para los sentidos” (Llerena, 2020, p. 8). Cada chef que va a innovar, debe estar orgulloso de su comida, de la técnica aplicada y del esfuerzo realizado. Por otro lado, en la actualidad los chefs se basan en la cocina tradicional, ya sea por herencia de sus antes pasados, realizan elaboraciones utilizando otras técnicas y procesos de elaboración con resultados significativos.

Como autor de preparaciones se puede combinar con otra cocina como por ejemplo la molecular, cocina de vanguardia, entre otras, ya que así mismo se tendrán resultados muy elevados.

Este concepto hace alusión al aporte que realizan los científicos a la gastronomía; tanto físicos como químicos analizan las posibilidades de transformación de los alimentos, saber cómo se componen, qué cambios sufren al ser sometidos al frío y al calor, cocciones, emulsiones, que, a menudo, son características del cocinar, en la realización de los más diversos platos. (Saqui, 2014, p. 29)

Se pueden realizar varios platos, utilizando utensilios o técnicas para realizar cualquier elaboración, siempre y cuando se respete el producto; para llegar a un buen resultado se debe experimentar con los productos y concluir las técnica, utensilios y procedimiento a utilizar para cada elaboración.

Una inspiración para poder crear elaboraciones muy vistosas, es conocer conceptos que ayuden a relacionar los productos con técnicas avanzadas y saber cómo se las puede aplicar, aprovechando la producción local; “Su cocina de autor está basada en tres principales cuestiones: el uso de los productos de la zona y de temporada, el uso de una

técnica culinaria profesional conociendo las bases culinarias, y una profunda investigación” (Rivera, 2018, P. 20). Por ende, se debe tener una investigación del porqué de cada producto, y del porqué de cada técnica. Por último, se debe tener en cuenta que, si se investiga el producto, el resultado va a ser un plato de excelente calidad, puesto que se podrá potenciar las cualidades y características del producto, aprovechándolo al máximo.

4.1.2. Arazá

El arazá es una fruta muy consumida en provincia de Pastaza, tiene un buen aporte nutricional el aroma y el sabor de la fruta es muy potente que se pueden realizar varias elaboraciones innovadoras.

El arazá es una especie distribuida en toda la cuenca amazónica, pero poco cultivada, salvo en Brasil y en Perú, y un poco en Ecuador (en las provincias amazónicas), a pesar de su gran importancia y de sus altos precios relativos en el mercado internacional. (Cartay, 2020, párr. 55)

La comercialización de este producto es limitada de manera que el costo de este producto puede ser elevada por la escasa producción de la misma, consecuentemente, puede que dejen de utilizar este producto que beneficia a la población cercana.

Una de las frutas conocidas en la provincia de Pastaza es el arazá que contiene un valor nutricional alto puesto que contiene vitamina A, B1 y C, aportando beneficios a la salud; de igual forma su olor intenso, potencia el aroma de las preparaciones donde es añadida. En este contexto, Velasco (2020) afirma:

El arazá es una fruta aromática la cual no es muy utilizada y tiene un elevado potencial industrial por otra parte el babaco ayudará a reducir los porcentajes de acidez que posee el arazá, contiene abundante agua alrededor del 93%, el grado de azúcares es bajo al igual que las calorías, tiene un buen valor vitamínico, y un sabor agradable, además de poseer una enzima llamada papaína la cual es digestiva y facilita el desdoblamiento de la proteína animal. (p. 18)

En este contexto, el arazá dada su versatilidad es apropiado para realizar varias elaboraciones como té por su aroma, salsas o jugos; por ser un producto con alto valor nutricional, en este trabajo se aplicó el arazá en barras energéticas y chimichurri.

Esta fruta se fusiona muy bien con otros productos, por ejemplo, en la elaboración de postres como helados. Así la afirma Chóez (2021)

Notamos la necesidad de crear este producto por la alta demanda de consumo de helados industriales, los cuales son pocamente nutricionales, se desconoce el origen de los ingredientes, suelen tener más azúcares y grasas, recurriendo las típicas de la repostería industrial, muchas veces hidrogenadas o de baja calidad. (p. 21)

Así mismo, el arazá es propicio para la elaboración de: cocteles, confites, chimichurri o salsas. Por otro lado, se puede combinar con otras pulpas como caimito mejorando su sabor y bajando la acidez del mismo.

La pulpa de la fruta del caimito, es de una textura translúcida y acaramelada, se pueden realizar combinaciones con alcohol por ser una fruta dulce que ayude el gusto del paladar, también teniendo en cuenta la oxidación del producto, puesto que solo se tienen minutos para poderlo utilizar. En este contexto, Monserrate & Ramírez (2022) afirman:

Se experimentará en la elaboración del licor de caimito en distintas variantes, con distintas combinaciones con los ingredientes antes mencionados (azúcar, levaduras de distintos tipos y agua) para descubrir cuál sería la receta ideal de esta preparación en la búsqueda de la perfecta aplicación de este fruto. (p. 38)

Principalmente lo que se debe tener en cuenta es el tiempo de la oxidación del producto, por lo cual, un producto factible para la combinación de licor para así realizar productos alcohólicos implementando la pulpa caimito, arazá y la guayaba.

4.1.3. Caimito

El caimito contiene varias propiedades como el calcio que ayuda al fortalecimiento de los huesos y dientes, además que mejora a la alimentación y se puede implementar en la dieta de los jóvenes y niños. En este contexto, Robles (2020) afirma:

Se puntualizó de manera teórica los valores nutricionales del Cauje (*Pouteria caimito*), por lo cual se la utilizo en diferentes preparaciones en conjunto con frutos secos para crear una barra energética que fue incluida en la colación escolar que se entregó a los niños de la escuela “León de Febres Cordero”. (p. 74)

Introducir el producto para niños como en frutos secos. De igual forma realizando compotas añadiendo el caimito, ya que, se puede mezclar con otras frutas como manzana o pera. Por otro lado, se pretendería realizar barras energéticas enfocadas para niños o deportistas.

En la región amazónica principalmente en la provincia de Pastaza, hay frutas exóticas que tiene potencial para realizar preparaciones con esa fruta que es el caimito comúnmente llamado o el abiu.

Su dulce sabor y la facilidad para manipular su pulpa hacen que el caimito sea uno de esos frutos con los que es bastante sencillo tratar, y a partir de los cuales podemos elaborar cientos de platos. Desde los más deliciosos postres, partiendo de las más sabrosas ensaladas, o si lo prefieres, bebiéndolo en forma de batido o jugo natural. (VIX, 2021, párr. 5)

El caimito o el abiu contiene una gran cantidad de propiedades que las personas no conocen, por lo cual se ve una carencia en la utilidad en realizar elaboraciones o tenerlo en cuenta como materia prima.

4.1.4. Guayaba

Una de las frutas conocidas y versátiles es la guayaba, ya que, la parte carnosa de la fruta es jugosa o algunas más acidas que se pueden utilizar para diferentes preparaciones. En este contexto, Chira (2022) afirma:

La presente tesis se centró en la región Piura, específicamente en el distrito de Morropón, en donde se consideró trabajar con un producto lácteo debido a la gran cantidad de leche que se genera por el negocio familiar; para ello se trabajó con la elaboración de un yogurt de guayaba (*Psidium guajava* L.) (p. 6)

En este contexto, la guayaba se puede utilizar en la realización de yogurt donde fomentaría la producción y además tiene un buen valor nutricional como la vitamina C que ayuda al

sistema inmunológico. Por otro lado, también se podría pensar en realizar como confites como acompañante con el yogurt.

La guayaba es muy fácilmente conseguirla, pero no es tan utilizada en preparaciones y en la actualidad no están consumida aparte de espumillas o en batidos.

Para los diabéticos y personas con problemas cardíacos es muy buena, ya que la guayaba controla los niveles de colesterol reduce la presión arterial y tiene niveles de fructosa muy equilibrados. Pero, además, es rica en ácido fólico y fibra, haciéndola una de las frutas más completas y saludables. (Cortés, 2018, párr. 6)

Este fruto por su alto contenido de propiedades con tiene varios beneficios. Por ende, se puede incentivar el consumo de la guayaba innovando la fruta o agregando los sabores y aromas a otras elaboraciones que no se han visto con esta fruta como: chimichurris, confite o té en la provincia de Pastaza.

4.2.Marco Conceptual

Una vez analizados los antecedentes, es importante señalar que se realizará una búsqueda detallada y concreta donde el tema tenga un soporte teórico, definiendo con más claridad conceptos o variables que luego se puedan debatir, ampliar y concluir.

4.2.1. Cocina de Autor

La cocina de autor se complementa con la creatividad de cada chef a la hora de realizar elaboraciones, por lo cual, se basa en sus proyectos o preparaciones anteriores para en un futuro puedan tener inspiración y la creación de nuevos platos.

La cocina de autor es un laboratorio donde la creatividad y el pensamiento libre llevan a la elaboración de nuevas propuestas, las cuales rompen con las reglas establecidas y dan como resultado una sorpresa al gusto. Se puede decir que esta tendencia es una aventura de la imaginación. (Coggle, 2021, p. 5)

Con la cocina de autor se puede experimentar varias veces con los mismos productos hasta llegar a tener buenos resultados, puesto que en el oriente amazónico hay frutas con alto

contenido de sabores y aromas, que pueden ser innovadas con la finalidad de realizar varias elaboraciones. Por último, se puede utilizar cualquier técnica que ayude a la creatividad a la hora de realizar cualquier elaboración.

4.2.1. Conservantes

Los conservantes han sido utilizados a lo largo del tiempo con el propósito de que los alimentos tengan más tiempo de vida útil. Se utilizan principalmente para perdurar frutas, verduras, productos industriales o caseros. “Para retrasar el deterioro de los alimentos debido a la acción de microorganismos, se emplean sustancias antimicrobianas para inhibir, retardar o prevenir el desarrollo y la proliferación de bacterias y hongos” (Infoalimentos, 2023, p. 7). Por tal razón, los conservantes se utilizan para brindar a los consumidores productos más seguros, asegurando de que no hay riesgos de agentes biológicos y que contribuyan al mejoramiento de la calidad.

4.2.2. Zumo de limón

El limón es uno de los cítricos con un PH alto en acides por ello es un buen conservante natural que se puede fusionar con diferentes productos con el fin de tener más tiempo de vida útil. “El limón actúa como potente antioxidante, inhibiendo la formación de radicales libres, responsables del envejecimiento de las células del cuerpo. Evita el envejecimiento de nuestras células y tejidos, mejorando la expectativa y calidad de vida”, dice Maceira” (San Miguel, 2020, p. 9). Es por ello el ácido que tiene el limón, se ha utilizado como antioxidante natural empleando con frutas amazónicas que suelen dañarse rápidamente.

4.2.3. Amazonía ecuatoriana

Los productos se escogieron principalmente por su alto contenido de propiedades que beneficia a la salud de las personas. A la hora de buscar referencias no se tuvo dificultad acerca de la información de los productos, puesto que en tesis y páginas web recalcan que otros países tienen muy en cuenta estos productos que hasta lo exportan, como es el caso del arazá.

La variedad de productos que se producen, la población de la zona los utiliza para diferentes elaboraciones donde los principal son las frutas de la región amazónica.

La riqueza natural única de cada región se debe a un conjunto de factores diferentes: la ubicación geográfica, las condiciones medioambientales y la historia geológica, entre otros. Cada pieza de este enorme rompecabezas es una clave del misterio de la biodiversidad. En su conjunto, se articula una serie de mosaicos de diferentes matices desde la región hasta el paisaje y desde el paisaje hasta las parcelas de bosques. (Shanley et al., 2012, p. 28)

Las condiciones medioambientales ayudan a que se generen variedades de frutas, que no son tan reconocidas a nivel nacional e internacional. Por ejemplo, una fruta no tan reconocida es la pera de agua, que es más dulce que la pera normal y el tamaño es un poco más largo, así mismo cada fruta tiene su temporada, por lo cual se puede disfrutar un par de veces al año.

La provincia de Pastaza está ubicada en la Amazonía ecuatoriana, “es habitada de hace milenios por grupos humanos con una diversidad cultural con propias costumbres y lenguas con identidad por 7 etnias: *Andoa, Zápara, Shiwiar, Waoranis, Achuar, Shuar y Kichwa*” (Rodríguez, 1998 citado en Secretariadelaamazonia.gob.ec, 2021, p. 1). Esta zona genera una producción enorme y variada de frutas que se pueden utilizar en un sinnúmero de elaboraciones culinarias.

El Ecuador ocupa una pequeña porción de la cuenca amazónica, pero como su territorio está ubicado en las estribaciones orientales donde nace la red hidrográfica amazónica, presenta características ecológicas muy particulares. En este espacio, el ser humano ha fundido su capacidad de sobre vivencia con el conocimiento del uso de los recursos naturales. (Ruiz, 2000, p. 10)

Los pueblos indígenas utilizan los recursos naturales para realizar preparaciones ancestrales como el Maito de pescado¹ o el ayampaco², que utilizan hojas de achira para envolver los productos a elaborar.

¹ Es un envuelto que contiene pescado como la carachama y yuca, todo ello envuelto en hoja de achira, lo cual se coloca sobre brasas ardientes, generalmente carbón.

² Idéntico al anterior con la única diferencia que se envuelve en hoja de bijao, no se usa sal ni especias.

En el Ecuador se conoce muy poco sobre el uso gastronómico de las frutas amazónicas, por ello, estas han comenzado a perder espacio en el mercado, ya que no se sabe cómo utilizarlas o cocinarlas.

Ecuador posee una biodiversidad muy amplia, que permite a cada una de sus regiones tener suelos ricos en minerales. Por tal motivo, las comunidades que se encuentran en el Oriente ecuatoriano se dedican a la agricultura con la finalidad de resaltar lo autóctono y sobrellevarlo de generación en generación. (Olmedo & Veintimilla, 2018, p. 12)

Se evidencia que no se aprovechan todos los recursos que brinda la tierra; en el oriente ecuatoriano se encuentran productos como por ejemplo la pera de agua (*Syzygium malaccense*), uva de árbol (*Pourouma cecropiifolia*), pomarrosa (*Eugenia malaccensis*), entre otros, que son sub utilizados, no se los comercializa y su uso ha quedado relegado al consumo doméstico. Es necesario investigar las potencialidades de estas y otras frutas, con lo cual la oferta gastronómica de la Amazonía, se diversificaría aprovechando de mejor manera la producción local.

Dentro del territorio ecuatoriano de las veinticuatro provincias, Pastaza es la jurisdicción más grande, donde se tiene una gran diversidad de productos que, comercializados de forma correcta dinamizaría la economía local, y promovería el desarrollo turístico mejorando la calidad de vida de los pueblos cercanos.

Pastaza es la provincia más grande de Ecuador y la más rica en biodiversidad. Constituye la mejor oportunidad para que el turismo se deleite al recorrer la selva tropical visitando las comunidades indígenas Curaray y Copatasa, rodeadas de vegetación y especies animales; navegando y bañándose en los ríos Pastaza, Puyo, Curaray y otros de la región. (Embajada del Ecuador en el Reino de los Países Bajos, 2021, párr. 11)

En este contexto, se tiene un gran espacio territorial para recorrer e investigar la producción de la zona, de igual manera conociendo productos que ayuden al conocimiento y a la productividad de las frutas amazónicas.

4.2.4. Frutas amazónicas

Dentro de la provincia de Pastaza se encuentra una diversidad de frutas que se cultivan se ha representado en una tabla.

Tabla 1

Frutas amazónicas

Nombre común	Nombre científico	Familia	Propiedades
Pomarrosa	<i>Eugenia malaccensis</i>	Myrtaceae	Calcio, hierro, vitamina B3 y C, fósforo.
Caimito	<i>Chrysophyllum cainito</i>	Sapotaceae	Calcio, fósforo, vitamina A y C.
Guaba	<i>Inga edulis</i>	Fabaceae	Alto contenido de fibra, antioxidante y vitamina A, B y C.
Chontaduro	<i>Bactris gasapaes</i>	Arecaceae	Proteína, almidones, vitamina A.
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae	Vitamina C, A, E, D12, hierro, calcio, potasio y fósforo.
Papaya	<i>Carica papaya</i>	Caricaceae	Fibra, Vitamina C y A, calcio, magnesio.
Arazá	<i>Eugenia stipitata</i>	Myrtaceae	Alto en azúcar, minerales, antioxidantes.
Uva de árbol	<i>Pourouma cecropiifolia</i>	Moraceae	Potasio, magnesio, vitamina C y antioxidante.

Nota Tomado de: Agrosavia (2018). Caracterización y rol de los frutales amazónicos en fincas familiares en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Ecuador).

<https://www.redalyc.org/journal/4499/449956975003/html/>

4.2.5. Creatividad

El innovar o crear es una forma de ser eficiente y eficaz, para poder crear nuevos platos. Esto se logra con la experiencia que la visión que se tiene de los productos y que se puede hacer con cada uno de ellas.

El pensamiento creativo está muy valorado en nuestras sociedades, en las que la innovación y el cambio juegan un rol importante. En él intervienen la memoria, la

inteligencia, la imaginación y otros procesos mentales complejos que conducen al pensamiento original. (Editorial Etecé, 2015, p. 2)

La sociedad influye mucho en la creatividad, pues, intervienen muchos factores como la imaginación, inteligencia que conlleva a la creación de nuevas elaboraciones. Por ende, se debe estar mentalizado y enfocado a la hora de cualquier actividad, pues, no se debe dejar influenciar por otras personas que pueden que bajen la autoestima, al contrario que sea una motivación para seguir mejorando en cualquier aspecto.

4.3.Bases Legales

4.3.1. Codex alimentarius

El Codex alimentarius³ es muy importante para garantizar la salud a los comensales, pues, se debe tener en cuenta las normas de códigos de comportamiento, directrices y recomendaciones para proteger de los alimentos no seguros.

El Código se creó para proteger la salud de los consumidores, garantizar comportamientos correctos en el mercado internacional de los alimentos y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias. El mercado internacional de la alimentación se estima anualmente en más de 400 billones de dólares. (FAO, 2021, p. 2)

Las normas son muy importantes a la hora de elaborar alimentos, ya que, se regulan las medidas y reglamentos. Los gastrónomos son como médicos, pues se debe cuidar al comensal teniendo en cuenta la buena manipulación de alimentos para así server alimentos de calidad sin ningún riesgo hacia cualquier persona.

³ Son normas internacionales que consiste en proteger la salud del consumidor

5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1. Metodología

Esta investigación es aplicada de enfoque mixto, puesto que analiza datos cuantitativos a través de la realización de encuestas, y datos cualitativos a través de entrevistas. El área geográfica donde se realizó el levantamiento de la información fue la provincia de Pastaza durante los meses de octubre a diciembre del 2021.

5.2. Métodos

Además, se implementó implementa el método inductivo-deductivo, para obtener información de fuentes secundarias como: artículos científicos, revistas, publicaciones, normativas, entre otros; esto se logró a través de la indagación en buscadores académicos como: *google scholar*, así como páginas web especializadas, repositorios de universidades.

Este trabajo se efectuó efectuará el método analítico-sintético, puesto que, se realizó realizará elaboraciones con cada una de las frutas como es la guayaba, arazá y caimito, incluyendo técnicas y procesos de elaboración adecuada para cada fruta y lograr buenos sabores y texturas.

5.3. Tipos de Investigación

Explicativa: Una vez realizadas las preparaciones, se demostró demostrará los resultados si es viable los productos o si han tenido alguna novedad.

5.4. Técnicas

Las técnicas que se utilizaron son:

Documental: Se obtuvo obtendrá información de revistas, libros o tesis, entre otros, sobre el objeto de estudio que es el uso de frutas amazónicas.

Encuestas: La encuesta se (tendrá) buscó determinar las frutas amazónicas a escoger y las posibilidades de preparaciones. Con 13 preguntas

Entrevistas: Las entrevistas fueron 5 preguntas semi-estructuradas, que fueron realizadas a 4 docentes, y un gastrónomo quienes aportaron con información profesional sobre las posibles elaboraciones a base de arazá, caimito y guayaba.

Observación: Las frutas se obtuvieron en la provincia de Pastaza, en la ciudad del Puyo, a la hora de recolectar los productos se fueron observando que fueran de color verde en el caso del arazá y el caimito; en el caso de la guayaba se escogió de un color amarillento pues la fruta es más dulce observando que no esté golpeada.

Cuasi-Experimental: Se realizaron elaboraciones con el arazá, guayaba y caimito. Con el arazá se realizó varias pruebas con los cocteles por la acidez y la complementación del licor base; la guayaba se ejecutó varias pruebas con las barras energéticas puesto que se tuvo que restar algunos ingredientes por el dulzor propio de la fruta. Por último, el caimito fue complicado en las elaboraciones con los cocteles; el sabor de la fruta no es muy intenso y el licor base opacaba a la fruta.


5.5.Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Fichas de observación
- Ficha sensorial
- Receta estándar
- Computadora

5.6.Ficha de evaluación sensorial

Figura 1

Ficha de evaluación sensorial



Pontificia Universidad Católica del Ecuador | Sede Ibarra

Ficha de sensorial

Nombre del evaluado:

Fecha:

Preparación: Caipiríña de araza.

Objetivo: Evaluar la propuesta de recetas generadas por el autor, a través de una degustación y validación.

Indicaciones: Deguste cada elaboración realizada y por favor muestre su grado de percepción en cuanto aroma, sabor, textura, apariencia, aceptación general.

Instrucción para la ficha sensorial.

De acuerdo al gusto marque el casillero con un visto por cada elaboración en base a la siguiente escala:

++	Excelente	5
	Muy Bueno	4
	Bueno	3
	Regular	2
	Malo	1

PARAMETROS	CUALIFICACION					OBSERVACION
	1	2	3	4	5	
Aroma						
Sabor						
Textura						
Apariencia						
Aceptación general						

Nota: Elaboración propia del autor.

5.7.Cálculo de la muestra

5.7.1. Población

La provincia de Pastaza cuenta con 83.933 habitantes en total. Para esta investigación se ha tomado en consideración a las personas de los 30 años hasta los 64 años quienes puedan ser posibles consumidores y objetos de estudio, por ende, se obtuvo una población de 24.777 habitantes datos obtenidos de la INEC donde muestran las estadísticas de la provincia.

5.7.2. Muestra

La muestra del cálculo se realizó a partir de un universo de 24.777 habitantes de la Provincia de Pastaza, Se tomó en cuenta a la Población Económicamente Activa (PEA) para poder determinar la muestra representativa. Para esta esta operación cuantitativa se usó la calculadora virtual A.E.M. con los datos que se detallan a continuación:

Figura 2

Cálculo de muestra

Calculadora de Muestras

Margen de error:
10% ▾

Nivel de confianza:
99% ▾

Tamaño de Poblacion:
24777

Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 24777

Tamaño de muestra: 165

Nota: Tomado AEM (2021). Calculadora de muestra.

https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

5.7.3. Matriz metodológica

La tabla n°2 especifica la matriz metodológica donde se va aplico la presente investigación.

Tabla 2

Diseño metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	DE	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETOS DE ESTUDIO	DE	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Cocina de autor a través de preparaciones con tres frutas producidas en la provincia de Pastaza.		Realizar una investigación bibliográfica de los beneficios y propiedades de las frutas amazónicas endémicas de la provincia de Pastaza.	Frutas endémicas de Pastaza Beneficios Propiedades		Inductivo-Deductivo	Documental	Libros Fuentes bibliográficas Revistas Sitios Web Artículos científicos.	Marco Teórico Estado del Arte Marco legal
		Determinar las posibilidades de preparaciones culinarias con tres frutas endémicas de la provincia de Pastaza, aplicando cocina de autor en cada una de ellas.	Preparaciones Frutas Cocina de Autor		Analítico-sintético	Encuesta Entrevista Observación	Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación	15 preparaciones a base de arazá, guayaba y caimito
		Evaluar la propuesta de recetas generadas por el autor, a través de una degustación y validación de chefs expertos. Desarrollar un recetario de cocina de autor con preparaciones a base de tres frutas endémicas de la Provincia de Pastaza.	Recetas generadas Degustación Cocina de autor Preparaciones con arazá, guayaba y caimito		Inductivo-Deductivo Analítico-sintético Inductivo-Deductivo Analítico-sintético	Observación Documental Encuesta Entrevista Observación	Ficha de Validación Receta Estándar Fuentes secundarias Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación Ficha de validación	Instrumentos validados Recetario

Nota: Elaboración propia del autor

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1.Resultados

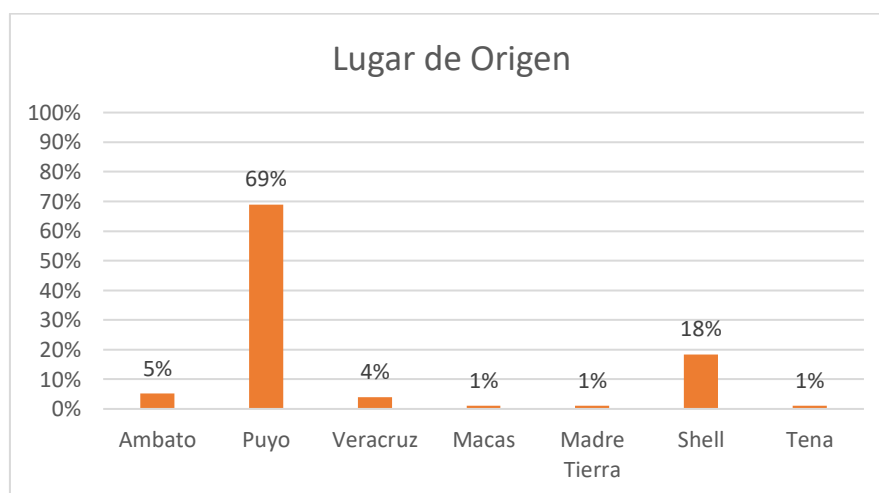
6.1.1. Tabulación y análisis de encuestas

Luego de haber aplicado 165 encuestas a la población adulta mayor de 30 años en la provincia de Pastaza, se obtuvieron los datos que se presentan a continuación, los cuales están respaldados por gráficos para una mejor comprensión de los mismos y un análisis de cada pregunta. En cuanto a los datos cualitativos se los presenta con un análisis general de cada respuesta

6.1.2. Análisis de resultados de las encuestas

Figura 3

Provincia y ciudad de origen o de nacimiento



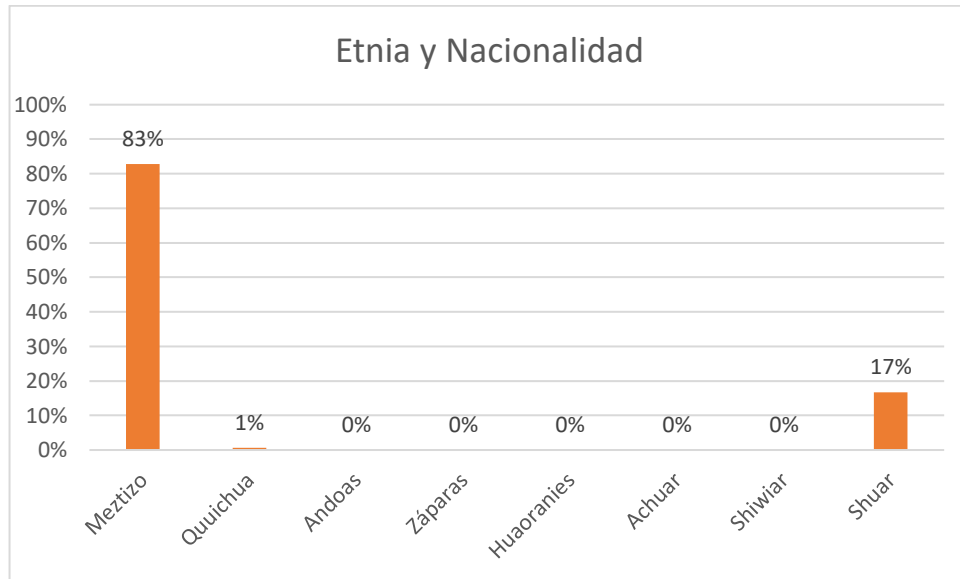
Nota: Elaboración propia del autor.

Análisis

Con esta pregunta se quiere identificar cuáles son personas originarias de la provincia pero que residen en la misma y con ello conocer si poseen conocimiento sobre los productos endémicos del sector. Por ende, se observa que las personas de Puyo tienen el liderato con 120 personas y de la ciudad de Shell con 32 personas puesto que está cerca de la ciudad del Puyo.

Figura 4

Etnia y Nacionalidad



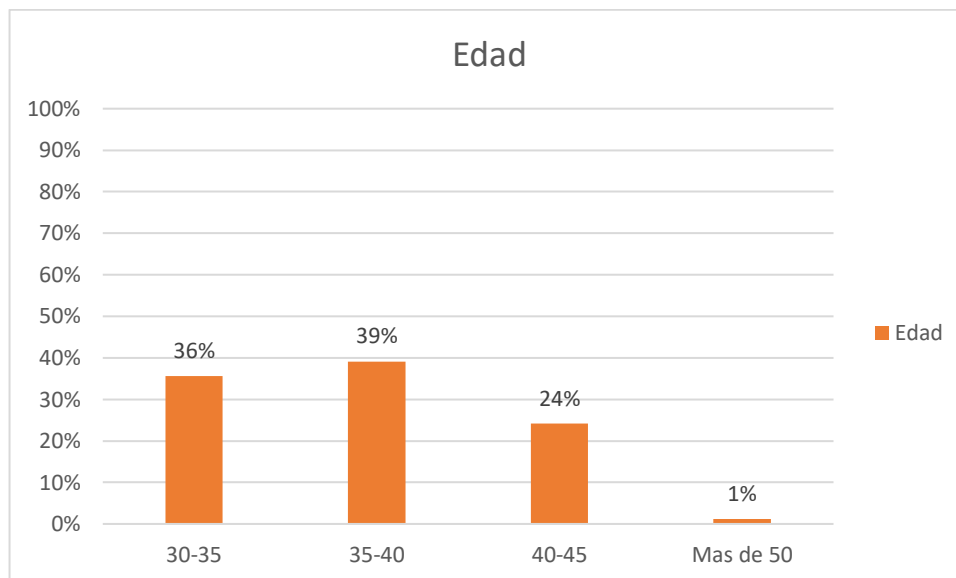
Nota: Elaboración propia del autor.

Análisis

Ya levantada la información se conoce que el 83% es de nacionalidad mestiza, además, con el 17% del pueblo shuar, ya que, esta comunidad está más en contacto con la civilización y con el 1% con la comunidad quichua. Por último, la encuesta se realizó en diferentes puntos de la provincia de Pastaza como en colegios, centros de salud y mercados.

Figura 5

Edad



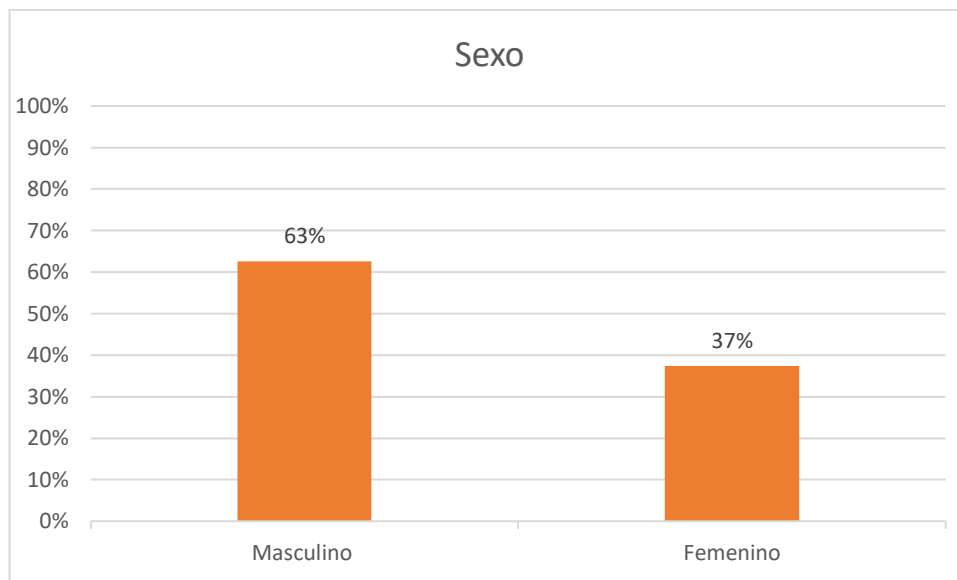
Nota: Elaboración propia del autor.

Análisis

Ya con los resultados se deduce que el rango de edad más alto de los encuestados es de los 35-40 años, por ende, se puede decir que las personas que les puede interesar son personas adultas. Para concluir este promedio de rangos de edad nos ayudara a saber que preparaciones se podrían realizar para llamar la atención de ese grupo de personas.

Figura 6

Sexo



Nota: Elaboración propia del autor.

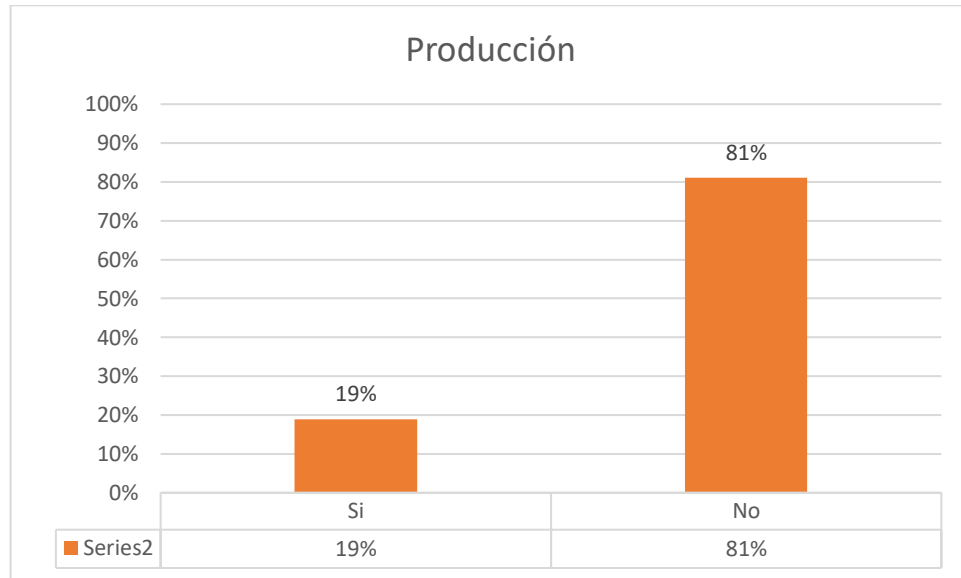
Análisis

En esta pregunta, se puede interpretar que con un porcentaje medianamente alto los de género masculino son los que más tuvieron interacción y nos aportaron su interés en el tema propuesto, sin embargo, no quita que las mujeres también hayan tenido un aporte importante en esta.

¿Conoce acerca de la producción de frutas endémicas en la provincia de Pastaza?

Figura 7

Producción de las frutas



Nota: Elaboración propia del autor.

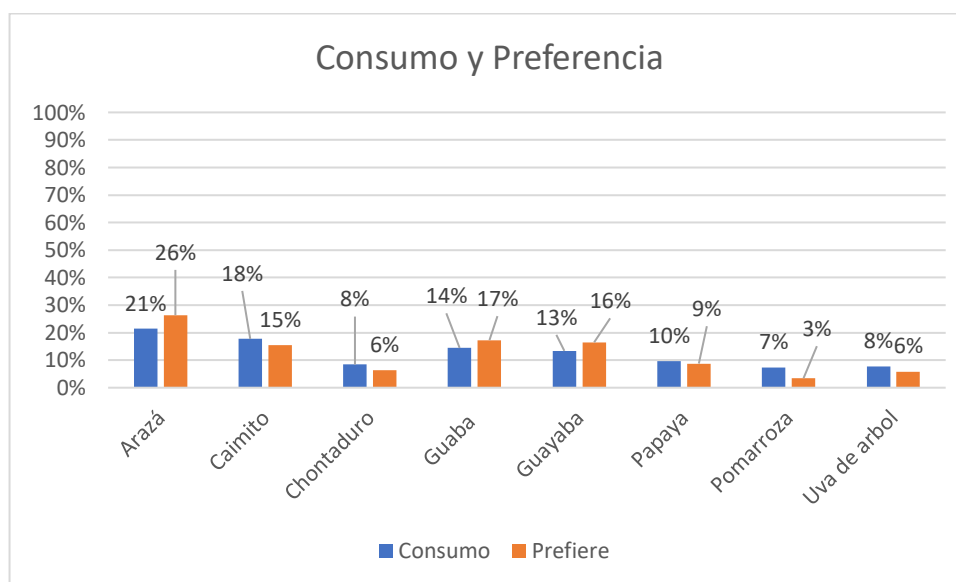
Análisis

Una vez obtenido los resultados se puede deducir que tienen poco conocimiento sobre la producción de las frutas endémicas de la provincia de Pastaza, por lo cual, pueden desaparecer por la falta de promoción de las frutas que perjudica a la recolección de los productos. Podemos concluir que la mayoría de las personas encuestadas no conocen sobre la producción o cosecha de las frutas que puede influir negativamente en las nuevas generaciones y no fomenten la producción de las frutas.

¿Cuáles de las siguientes frutas endémicas de la provincia de Pastaza conoce o a consumido y cuál sería el de mayor preferencia?

Figura 8

Fruta que ha consumido y prefiere



Nota: Elaboración propia del autor.

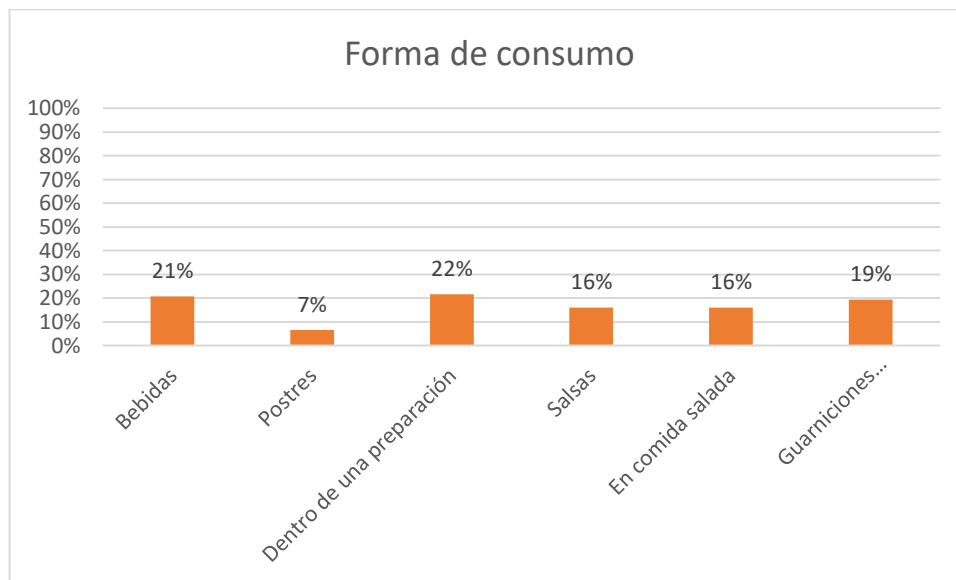
Análisis

En la amazonia hay gran cantidad de productos gastronómicos que se pueden realizar una gran variedad de preparaciones, por lo cual, el objetivo de esta pregunta es obtener la aceptación de las frutas propuestas en la encuesta. Finalmente, de esta pregunta salen los productos a realizarse a base de guayaba, arazá y el caimito.

¿De qué forma ha consumido las frutas que más le gustan?

Figura 9

Forma de consumo



Nota: Elaboración propia del autor.

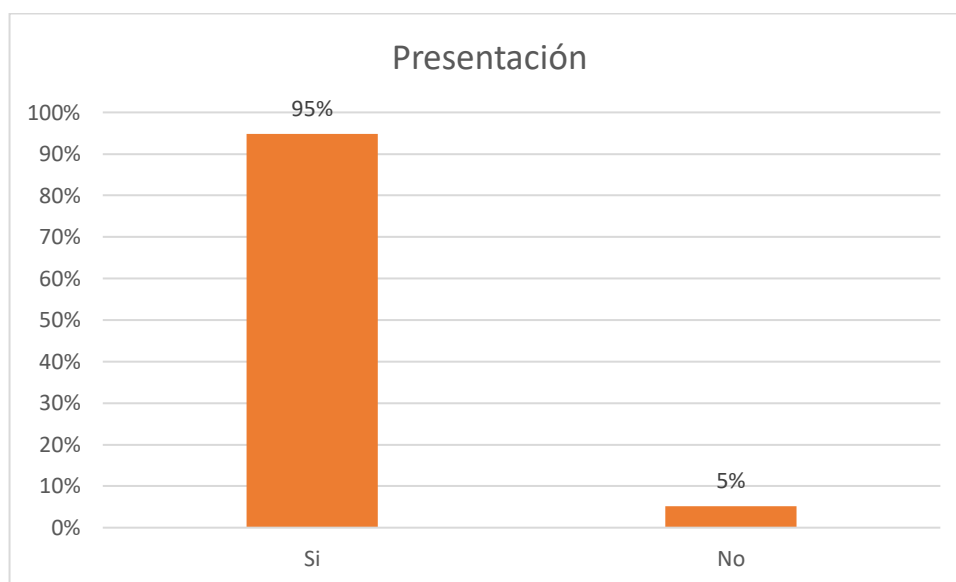
Análisis

Con los datos obtenidos podemos observar que las personas tienen un interés en donde se apliquen estas frutas dentro de una preparación, guarnición o bebidas. Para concluir lo que se trataría de realizar es incorporar en productos teniendo a favor la versatilidad de las frutas como en cocteles, chimichurris, barras energitas, entre otras.

¿Le gustaría que se le presente de forma creativa eh innovadora preparaciones a base de frutas producidas en la provincia de Pastaza?

Figura 10

Presentación



Nota: Elaboración propia del autor.

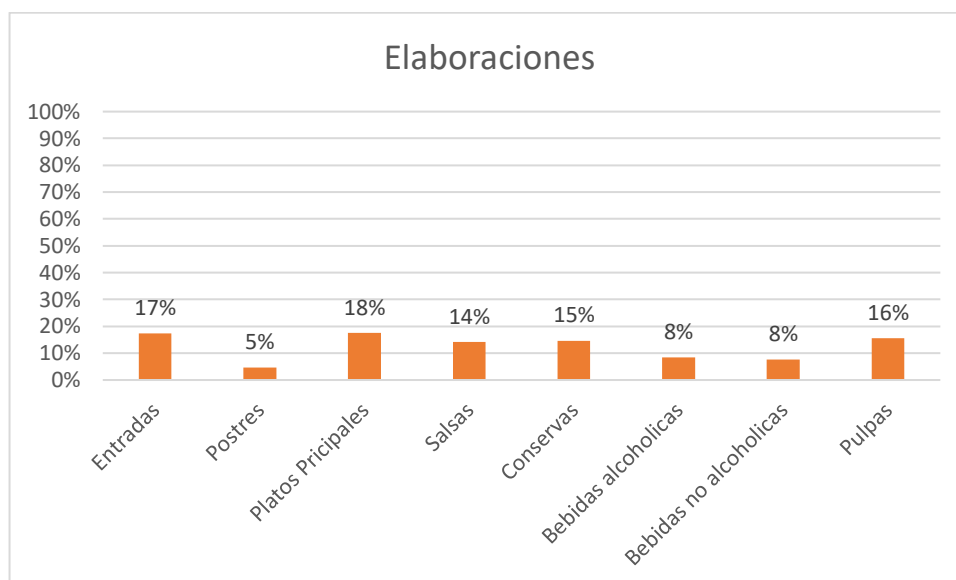
Análisis

En esta pregunta se obtuvo una aceptación de ver productos innovadores con la finalidad de abrir curiosidad en el tema de productos nativos que se pueden encontrar en la region amazonica ecuatoriana. En la población no es habitual observar platillos creativos que esten elaborados a base de estas frutas, por lo que gracias a la encuesta aplicada se obtuvo resultados positivos dado que a mucha gente le parece atractivo presentar este tipo de propuesta de cocina de autor con frutas éndemicas de la Amazonía.

¿En qué tipo de preparaciones desea que se utilice las frutas de la provincia de Pastaza señaladas en la pregunta 7 como parte de una preparación culinaria o en un menú?

Figura 11

Preparaciones a utilizar



Nota: Elaboración propia del autor.

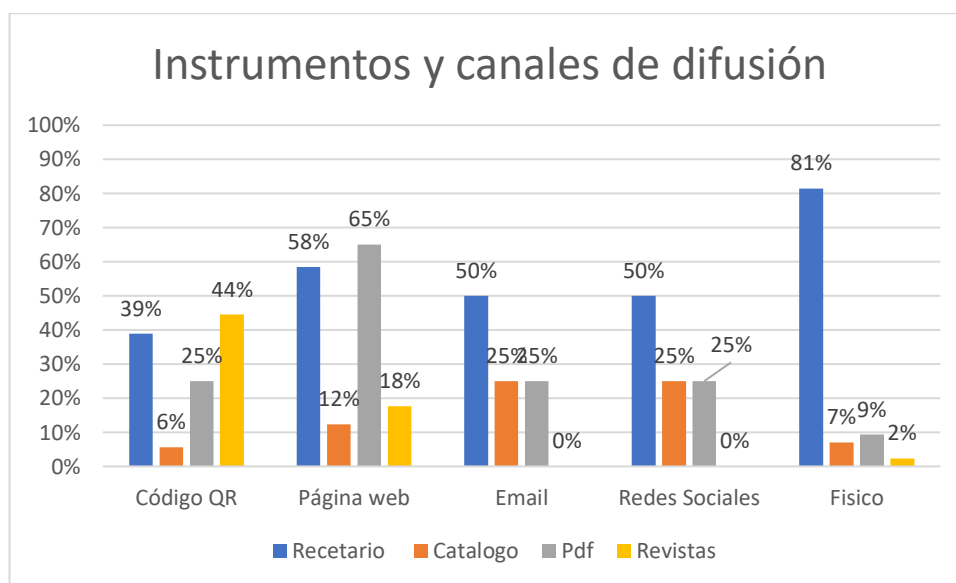
Análisis

En esta pregunta la población de la provincia de Pastaza ha expresado que se utilice las frutas en entradas, ya que, sería muy vistoso empezar a degustar con una buena entrada para abrir el apetito, de igual forma platos principales que sean atractivos a la vista de los turistas nacionales y extranjeros llamándolos a que visiten y conozcan los productos de la provincia. Por último se tratará de realizar preparaciones con las frutas teniendo en cuenta su textura y los beneficios que aportan en los platos.

¿A través de qué tipo de instrumento y por medio de que canal de difusión le gustaría que se le presente las opciones de cocina de autor innovadoras, de las frutas seleccionadas por los consumidores?

Figura 12

Instrumentos y canales de difusión



Nota: Elaboración propia del autor.

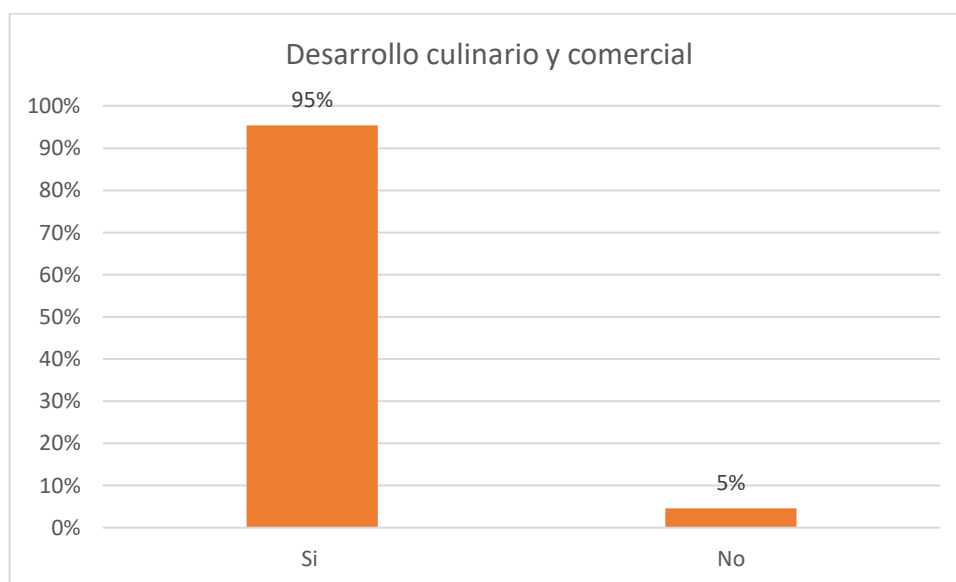
Análisis

El objetivo de esta pregunta es ver que instrumento y canal de difusión tiene una mayor aceptación para poder presentar el recetario que ayude al conocimiento sobre las elaboraciones a base de frutas que se producen en la provincia de Pastaza. Finalmente la población amazónica prefieren tener un recetario en código QR y físico, ya que es un documento de fácil acceso.

¿Considera usted que sería beneficioso la creación de nuevas recetas a base de frutas de la provincia de Pastaza que potencie el desarrollo culinario y comercial del sector?

Figura 13

Desarrollo culinario y comercial



Nota: Elaboración propia del autor.

Análisis

La mayor parte de los encuestados aceptan lo beneficioso e innovador que puede ser la creación de platillos a base de frutas nativas de la provincia de Pastaza. La población amazónica cree que este proyecto tendría una buena aceptación dado que puede servir para poder ampliar los conocimientos a futuras investigaciones y poder demostrar el valor que se les puede dar al innovar y crear platos con productos endémicos de la amazonia.

6.1.3. Análisis de resultados de las encuestas

La encuesta fue realizada para determinar las posibilidades de preparaciones con las frutas producidas en la provincia de Pastaza para aplicarlo en la cocina de autor con los productos escogidos. Estas encuestas fueron aplicadas de manera personal a la población adulta desde los 30 hasta los 45 años que residen en la provincia de Pastaza, el 69% son nacidos en la ciudad del puyo y el sector de la Shell con el 18% y otros que actualmente viven en la provincia que son originarios de Ambato, Veracruz, Macas, Madre tierra y Tena. Además de estas personas encuestadas una gran cantidad con 83% se autodenominan de nacionalidad mestiza, una minoría con el 17% se denomina Shuar y el 1% Quichua. Dos tercios de los encuestados son de sexo masculino y un tercio de sexo femenino.

El conocimiento de los encuestados es escaso sobre la producción de las frutas de la provincia de Pastaza. Por ende, se podría decir que las frutas son productos de baja demanda por su desconocimiento. Por otro lado, las frutas que ellos han consumido los encuestados y tienen mayor preferencia es el arazá, guaba y guayaba.

Con respecto a la presentación de elaboraciones de las frutas propuestas que prefirieron y la consumieron en su mayoría son en bebidas, dentro de una preparación y en guarniciones. Así mismo, a los encuestados les interesa probar las frutas en innovadoras preparaciones como en entradas, dentro de platos principales, salsas, conservas o pulpas. Cabe recalcar que dentro de las encuestas escogieron algunas elaboraciones sin algún conocimiento técnico porque no conciben cuál sería el proceso de transformación del producto y si se adaptaría o no a lo que ellos sugieren y lo que se puede hacer, ya que, se trata de que la fruta sea la materia principal de cada elaboración.

Por último, los encuestados prefirieron que les gustaría que les haga llegar la propuesta de cocina de autor, un recetario de forma física, en páginas web con un código QR que facilite la obtención del recetario, además, el 95% está de acuerdo que sería beneficioso la creación de nuevas recetas con las preparaciones de cocina de autor que fomente el desarrollo turístico y gastronómico de la provincia.

6.1.4. Resultados de las entrevistas

Las entrevistas fueron de tipo semi estructuradas, con 6 preguntas abiertas para poder captar la mayor cantidad de información de los expertos. Las entrevistas fueron de tipo presencial, donde se grabó a los interlocutores; una de las entrevistas fue de tipo online por motivos de residir fuera de la provincia. El marco geográfico donde se efectuaron estas, fue la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, en los meses de noviembre del 2021 al mes de marzo del 2022. Lo explicado anteriormente se detalla a continuación.

Datos de los entrevistados

Tabla 3

Datos de los entrevistados

Código	Fecha de Entrevista	Nombre del entrevistado	Datos del entrevistado
E1	20-11-2021	Andrés Jurado	Asesor de negocios gastronómicos
E2	20-01-2022	Carlos Toapanta	Chef de la Universidad San Francisco
E3	17-03-2022	Gonzalo Rubio	Director de la carreta de gastronomía en la PUCE-SI
E4	17-03-2022	Juan Carlos Andrade	Docente de la Universidad Católica sede Ibarra

6.1.5. Guion de entrevista

1 ¿A su criterio qué definición tiene la cocina de autor?

2 ¿Conoce de las frutas endémicas de la provincia de Pastaza y que usos le ha dado?

3 ¿Cree que sería importante implementar en nuevas preparaciones con la cocina de autor

4 las frutas endémicas de la provincia de Pastaza?

5 ¿En qué tipo de preparaciones a utilizado frutas amazónicas en su cocina de forma innovadora o en qué elaboraciones las recomendaría?

6 ¿Cree usted que la cocina de autor a través de preparaciones innovadoras fomentaría el turismo gastronómico local y nacional?

6.1.6. Transcripción de entrevistas

Pregunta 1.- ¿A su criterio qué definición tiene la cocina de autor?

E1 Es toda aquella cocina en la que el chef o quien la dirige plantea una propuesta nueva basada en diferentes temas que se verá reflejada en cada uno de los ingredientes, platos y técnicas esa carta. Como es evidentemente es algo propio va mucho con las tendencias y la vanguardia así que quien hace cocina de autor trata de estar a la vanguardia también en técnicas, en emplatados, en técnicas y demás.

E2 La cocina de autor es trabajar mediante una tradición, para lograr un conocimiento cada vez mayor de la mezcla, la textura y la combinación de sabores, que nos lleva al equilibrio perfecto, el gusto de lo bello, la simbiosis de los sentidos y el camino de la superación. Reviviendo sabores ancestrales, con la unión de productos y técnicas de vanguardia, para su creación.

E3 Desde mi punto de vista la cocina de autor, las puede plasmar quienes hayan logrado tener una experticia de calidad en su conocimiento en el área de cocina en lo que es en algunos sistemas producción culinaria, cocina nacional, internacional, cocina de vanguardia etc. Y tener mucho conocimiento teórico de las técnicas y métodos de cocina que le permitan al gastrónomo o al cocinero poder bajo su criterio crear nuevos conceptos culinarios que pueda satisfacer a un porcentaje de un grupo de la gran mayoría, para eso si se necesita un conocimiento, mucho aprendizaje, mucha disciplina y así el gastrónomo que quiera presentar cocina de autor pueda utilizar sus platos como lienzos como pintor y las nuevas alternativas, funcionando con lógica y sentido con identidad cocina ecuatoriana o a través de preparaciones muy llamativas eh innovadoras.

E4 La cocina de autor a mi criterio tiene definición propia de la persona que prepara los alimentos más que su técnica yo creo que es la autoría de estas preparaciones se da en el sabor y en la utilización de materias primas, así como la utilización racional de los recursos

como, por ejemplo, combustible materiales, implementos de cocina y demás elementos que pueden interactuar en esta cocina.

Pregunta 2.- ¿Conoce de las frutas endémicas de la provincia de Pastaza y que usos le ha dado?

E1 Estoy seguro que conozco mucho de las frutas. Estoy seguro que también me falta por conocer muchísimo más dado que aquí; tú sabes que somos un país pequeño, pero en cada región hay tantas cosas diferentes ingredientes que en un lugar parecen lo mismo y en otro no, así que, muy probable que me falte bastante.

E2 Conozco algunas frutas como la Naranja amazónica, la uva amazónica, el cacao. El uso que le he dado es en un cebiche con salsa acevichada de mucilago de cacao. Chutney de uva amazónica para un pollo con pistacho.

E3 Bueno conozco las frutas, pero para uso gastronómico no las he aprovechado al cien por ciento sino más bien las he consumido en forma natural y máximo en jugos, pero realmente de lo que he podido leer existe gran cantidad de frutas en la amazonia que se les puede aprovechar al máximo para sacar nuevas preparaciones culinarias que podrían ayudar mucho a poner en alto la culinaria ecuatoriana.

E4 De la provincia de Pastaza se la de la pitajaya que tengo entendido que tiene denominación de origen, la pitajaya yo le utilizo mucho en parte de en desayunos a lo menos, me ayudado en la parte digestiva me ayudado bastante, mas no tengo mucho conocimiento es decir no he investigado y también no le he encontrado muy fácilmente en el mercado.

Pregunta 3.- ¿Cree que sería importante implementar en nuevas preparaciones con la cocina de autor las frutas endémicas de la provincia de Pastaza?

E1 Si, ahorita estamos, justo conversaba hace poco de esto, estamos en un bum muy interesante de las nuevas propuestas gastronómicas que está teniendo el Ecuador, hay muchos chef que están rescatando muchísimo, pero siento que muchos están dedicados a demasiado rescate de tubérculos, maíces y de cosas así y estamos olvidando un poco también una potencia que tenemos nosotros que son las frutas, yo creo que el Ecuador, no creo, he vivido en otros países, he vivido en Europa, he tenido la oportunidad de viajar bastante y conocer mercados, inclusive de nuestra propia Sudamérica y nosotros Ecuador

estamos bendecidos no solo por la variedad, si no como te digo, también no solo por la cantidad de fruta que hay, si no por las variedades; como no es lo mismo comerte una mandarina que viene de la costa a una mandarina de Patate y están básicamente a unos pocos kilómetros de distancia, en otros países esos kilómetros de distancia no vas a encontrar nada diferente, sin embargo nosotros aquí viajamos 200 kilómetros y encuentras en la misma mandarina diferente el aroma, el tamaño, la concentración de sabores y de más. Así que, si, me parece que aquí todavía faltan representantes que exploten muchísimo o que explotemos muchísimo lo que sería las frutas.

E2 Creo que la cocina es un acto de cambio, un acto de amor, donde todos los cocineros tenemos que ser parte del cambio y descubrir nuevos productos como las frutas amazónicas, respetando y siendo recursivos, responsables y que no solo se conozca los productos sino también a los productores. Es muy importante el uso de frutas a nuestras preparaciones ya que a través de nuestra cocina podemos ser agentes de cambio y brindar nuevas experiencias a nuestros clientes.

E3 Por supuesto inclusive yo participe en una propuesta de un proyecto de este sentido para darles un mayor alcance y no únicamente consumirlo de forma natural o máximo de un jugo licuado por su puesto por que podemos sacar nuevas texturas nuevos sabores, nuevas salsas, nuevas cremas porque esas frutas no son tan conocidas no son muy conocidas en la tierra, sería también muy importante estudiar el impacto que se puede que se puede realizar, empezar a consumir estas frutas porque realmente no es que haya huertos dedicados al cultivo en cantidad de los productos como la naranja, plátano, frutos que consumimos en forma masiva, habría que analizarlo pero si lo podríamos utilizar para hacer una cocina espectacular.

E4 Por su puesto algo que me llama mucho la atención es como aplicar estas frutas endémicas en lo que es las preparaciones de mocktails que son bebidas sin alcohol y los cocteles como se relacionarían con los licores bases, cremas y los demás componentes de las bebidas, me interesaría mucho ver o incorporar estas nuevas materias primas para tener un resultado esperado en cuento a sabor estructura, presentación de los cocteles.

Pregunta 4.- ¿En qué tipo de preparaciones a utilizado frutas amazónicas en su cocina de forma innovadora o en qué elaboraciones las recomendaría?

E1 A ver, lo que yo suelo atender, es hacia las preparaciones de pastelería, soy un cocinero que tiene un poco de los dos mundos, así como me encanta todo el tipo de cocina como la cocina fría, caliente; tengo mucha afinidad para la pastelería, así que usado mucho la pastelería. Ahora en la pastelería yo te recomendaría puedes explotar todas las texturas que encuentras en la pastelería, las puedes explotar con frutas, porque, por ejemplo, he hecho ganache de guanábana, realmente puedes explotar otras texturas, yo creo que puedes hacer ganache, masas, esencias, galeas, mermeladas. Con las frutas realmente se pueden preparar todo lo que tu encuentras como técnicas de pastelería, así que yo creo que el lado fácil sería irse a la pastelería, ahora el lado difícil es también, sería interesante lograr encontrar el lugar perfecto el lugar de las frutas en la cocina de sal, la gente están muy acostumbrados a solo hacer salsas por ejemplo, como cuando a lo mejor puedes empezar a explotar hacer gelatinas calientes para platos, ósea encontrar otras texturas y combinaciones dentro de platos de sal. Ahora es evidentemente como te digo sería una tarea más difícil digamos.

E2 La use en: Terrine de naranjilla cocida a baño María con aloe vera en caldo de verduras asadas, se acompaña con *pappardelle* de palmito fresco y pesto de tocte.

E3 No las eh utilizado como lo dije hace un momento, simplemente las he utilizado para hacer jugo, una crema, un batido pero no más allá, tengo algunas frutas con la amazonia que usted mismo vio que están empacadas al vacío y congeladas pero todavía aun no hacemos experimentos pero es muy necesario conocer las cualidades de estos frutos para saberlos manejar de forma consciente no pierdan sus valores nutricionales, manejar adecuadamente la inocuidad de estos productos y obtener un producto final de calidad.

E4 La pitajaya le ha utilizado en el área de coctelería en el servicio de bebidas y también en postres como gelatinas y me aparecido muy buena la clasificación también el sabor es muy agradable y sobre todo el beneficio que nos hace a nuestra salud.

Pregunta 5.- ¿Cree usted que la cocina de autor a través de preparaciones innovadoras fomentaría el turismo gastronómico local y nacional?

E1 Absolutamente si, por suerte tenemos ya presencia en guías internacionales como son los 50Best, que están a punto de este lunes sale la siguiente lista, pero ya tenemos unos 5 o 6 aquí que salen en esas listas, si es que tendríamos muchos mas no estarías enfocados solo en los 50best, sino también un poco más en competencia local y van a empezar a nacer críticos gastronómicos, ósea nosotros estamos justo en el bum de lo que va hacer el nacimiento de la gastronomía que paso probablemente en Francia a los 70s en España a los 80s que empieza este bum y empezamos a descubrir nuestros propios ingredientes, además, así que esperemos y es una de las cosas que más queremos influir los profesionales, es que a través del crecimiento del turismo también va haber un crecimiento en lo que es la gastronomía en el redescubrir y eso se debe tomar en cuenta, si es que tú estás haciendo un proyecto de cocina de autor, es que la cocina de autor es normalmente suena muy extravagante para aquellas personas que solo comen al día a día, digamos que no está buscando como muchos buscamos alta cocina emociones diferentes en un restaurante servicio diferenciado y demás. Entonces, yo creo que va a empezar hacer un atractivo no solo para nosotros es para los turistas que puedan venir y debemos ser un país que viva del turismo, así que sería excelente que todos aportemos a ese lado.

E2 Hoy en día ya los restaurantes ecuatorianos están usando muchos productos locales y brindando experiencias nuevas a los clientes, los cual ya se ve reflejado en que tenemos restaurantes en la lista de los Discovery 50Best, ya se está generando un turismo gastronómico a nivel nacional.

E3 Yo creo que en parte no al cien por ciento, porque, el turismo nacional como el internacional más bien buscan la gastronomía patrimonial, popular, tradicional de cada región que se va a visitar. En cambio la cocina de autor más bien les veo como restaurantes de gama alta restaurantes muy exclusivos que puedan cocinar cocina de autor donde tiene sus clientes ya establecidos y de apoco ir presentando sus nuevas propuestas por que también hay que tener en cuenta al mercado, cuando se presenta nuevos productos es complejo conversarle a la gente que empiece a consumir hasta el producto que es muy sencillo en sacar pulpas hay gente que se reúsa a probar nuevos sabores porque están

acostumbrados a los tradicionales, sacan sabores de nuevas bebidas por ejemplo y se reúsan o sacan nuevos productos y como que se tiene rechazo por que nos acostumbramos y nos encariñamos ya a nuestros productos a nuestras tradiciones y costumbres pero sin embargo yo pienso que es importante pues no hay mucho uso de este tipo de frutas en empezar hacer propuestas, hacer cosas nuevas, distintas, necesitamos sí pero hay que hacer un buen análisis del mercado que estaría dispuesto a pagar para retribuir económicamente por probar cocina de autor todos los productos de la amazonia.

E4 Yo creo que sí, una cosa es que el turista viene a ver lo propio de cada lugar, pero la cocina de auto va a marcar esa diferencia, esa tendencia, ese establecimiento o ese lugar donde se desenvuelve esa actividad turística. Yo creo que es uno de los principales atractivos que podrías establecerse con la cocina de autor para rescatar la cocina rural, el turismo urbano y sobre todo potencial la gastronomía como principal atractivo a los turistas.

6.1.7. Interpretación de entrevistas

Entrevista 1.- ¿A su criterio qué definición tiene la cocina de autor?

E2 y **E4** Tienen la misma opinión sobre la cocina de autor, pues están de acuerdo que este tipo de cocina utiliza técnicas vanguardistas, pues ayuda a la innovación y a la elaboración de platos. Por otro lado, **E1** se enfoca en que la cocina de autor es elaborar nuevos platos innovando los productos que se van a utilizar. Además, **E2** se enfoca en el equilibrio entre los sabores y texturas teniendo en cuenta los sentidos del cuerpo humano. Por último, **E3** menciona que la cocina de autor se debe realizar una persona que ha tenido experiencia en diferentes ámbitos laborales dentro de una cocina.

Interpretación

Se podría decir que es la utilización de técnicas vanguardistas realizada por una persona preparada en diferentes ámbitos teniendo en cuenta la cocina fría y caliente, que realice platos innovadores equilibrando sabores y texturas con la experiencia obtenida.

Entrevista 2.- ¿Conoce de las frutas endémicas de la provincia de Pastaza y que usos le ha dado?

E1 No conoce los nombres de las frutas de la provincia de Pastaza, pero no sabe si son provenientes de la provincia de Pastaza, pero conoce las frutas que se va aplicar en este trabajo. **E2** conoce algunas frutas como la naranjilla y la uva de árbol, puesto que ha visto elaboraciones con esas frutas. **E1** y **E2** coinciden en que las frutas se podrían incorporar en el ámbito de pastelería. **E3** no conoce a profundidad las frutas, aunque los usos que lo ha dado son en salsas y en jugos. **E4** conoce solo la pitajaya y los ha dado en usos como en la realización de cocteles y en desayunos.

Interpretación

Se podría decir que las frutas que han utilizado de la provincia de Pastaza es la naranjilla, uva de árbol y la pitajaya para diferentes elaboraciones como en la inclusión de postres, cocteles y como fruta natural para desayunos. Por ende, el desconocimiento de tales frutas es negativo para la cocina ecuatoriana, ya que, no se está observando una evolución o innovación con los productos amazónicos que ayuda a la cocina ecuatoriana.

Entrevista 3.- ¿Cree que sería importante implementar en nuevas preparaciones con la cocina de autor las frutas endémicas de la provincia de Pastaza?

E1 nos explica sobre qué en la actualidad la mayoría de los chefs están realizando investigaciones sobre los tubérculos, maíces y que se están olvidando de los demás productos, cómo son los productos de las frutas de la amazonia. Ya que él ha visto que en otros países que para obtener un producto toca viajar varios kilómetros y en el Ecuador tenemos a pocas horas de viaje variedades de frutas con diferente sabor y texturas. **E2** da a conocer que los chefs en general o la comunidad de chefs ecuatorianos, debemos estar unidos, ya que, somos responsables de que se den a conocer nuevas frutas y así dar un realce de texturas y sabor que tengan un cambio o que se implementen en elaboraciones puesto que aportarán saludablemente al comensal. **E3** y **E4** están de acuerdo a que se debe realizar elaboraciones con varias frutas de la amazonia ecuatoriana.

Interpretación

En la actualidad una minoría de chefs están realizando investigaciones con frutas, así mismo, también con tubérculos, una ventaja que se tiene en el Ecuador es ser un país con

una diversidad inmensa, tal es el caso que se encuentran productos variados sin viajar tantos kilómetros y se encuentran variedades de productos frutales, para realzar la gastronomía e importancia a los productos ecuatorianos.

Entrevista 4.- ¿En qué tipo de preparaciones a utilizado frutas amazónicas en su cocina de forma innovadora o en qué elaboraciones las recomendaría?

E1 dice que sería muy fácilmente implementar esos productos en la repostería puesto que se podría explotar otras texturas y se podrían realizar como mermeladas, jaleas, esencias y masas. Por último, nos dice que más difícil sería utilizar estas frutas dentro del mundo de la sal. **E2** ha utilizado en diferentes elaboraciones como la terrine con la naranjilla, en caldo de verduras, pappardelle con el palmito pesto de tocte. **E3** solo la ha utilizado en salsas y jugos. **E4** ha utilizado en cocteles y en desayunos como fruta picada.

Interpretación

Las elaboraciones que se han recomendado a elaborar son mermeladas, jaleas y esencias, por otro, como lo han implementado en elaboraciones son como la terrine con naranjilla, caldo de verduras, salsas, jugo, pappardelle con palmito, pesto y tocte. La versatilidad de las frutas ayuda que se puedan incluir en diversas elaboraciones que permitan la innovación en las preparaciones.

Entrevista 5.- ¿Cree usted que la cocina de autor a través de preparaciones innovadoras fomentaría el turismo gastronómico local y nacional?

E1, E2, y E4 Están muy de acuerdo, a que la cocina de autor ayudara a fomentar el turismo gastronómico local y nacional. Puesto que explican que en la actualidad ya hay representantes gastronómicos en concursos internacionales. **E3** expresa que la cocina de autor es para una presentación más elaborada incluyendo diferentes técnicas y para consumidores diferentes, ya que los platos no serían totalmente tradiciones si no que con técnicas vanguardistas.

Interpretación

Es favorecedor fomentar el turismo gastronómico en concursos de cocina internacionales los chefs están utilizando estos proyectos implementando la cocina de autor para

transformar la cocina tradicional en algo innovador y así llamar la atención a las personas que causen una curiosidad en cada plato creado.

6.1.8. Resultado general de las entrevistas

El objetivo de las entrevistas fue conocer el criterio de cada profesional sobre este proyecto, las entrevistas se aplicaron por medio de la red social Instagram y de forma personal. Ya con los resultados de estudio recopilados los entrevistados indicaron que este proyecto utilizando los productos frutales amazónicos pueden ser un objeto de estudio favorable que incentive en futuros proyectos de otras frutas de la amazonia ecuatoriana. Por parte de la cocina de autor cada entrevistado dio su punto de vista y supieron manifestar que es favorecedor para el proyecto, ya que, da un valor agregado a los productos realizados que no se observan comúnmente. Uno de los entrevistados aportó datos interesantes sobre cómo se podrían implementar las frutas en las áreas de bebidas con alcohol, por lo cual, se tiene una idea más clara de lo que se podría desarrollar en el proyecto. Además, recomendaron que se intente implementar en el área de repostería aprovechando la versatilidad de las frutas, ya sea en mermeladas o en jaleas ya que se aprovecha la versatilidad de las frutas.

Los entrevistados tienen conocimiento sobre las frutas como el arazá y guayaba, menos del caimito por no ser una fruta que se consiga fácilmente y provoca que no sea comerciable por falta de uso, a pesar de ello, supieron explicar cómo ellos utilizarían en base a la versatilidad de las frutas y supieron manifestar que lo aplicaron en salsas, incluyendo en cocteles frutales, también en implementar en el área de la repostería. Lo alentador de las entrevistas, es que, todos los entrevistados estaban de acuerdo que este proyecto es beneficioso para fomentar el sector turístico y gastronómico de la provincia de Pastaza a nivel nacional e internacional, puesto que, no se ha visto que se apliquen de tal forma que llame la atención a cualquier persona sin importar la edad.

Finalmente, fue una experiencia muy interesante a la hora de realizar las entrevistas puesto que a los entrevistados les gusta hablar del tema aportando diferentes criterios y elaboraciones en las que lo podríamos aplicar, también sobre sus experiencias con las frutas de la amazonia. Para concluir, el aporte que nos brindaron fue muy útil a la hora de

seguir avanzando en la experimentación con la finalidad de tener buenos resultados teniendo en cuenta los criterios de los entrevistados.

6.1.9. Resultados de la ficha sensorial

Tabla 4

Resultados de la ficha sensorial

Resultados de la ficha sensorial																				
Los datos de calificación de los docentes, “5 Excelente – 4 Muy bueno – 3 Bueno – 2 Regular – 1 Malo”																				
	Msc. Patricia Saltos					Mst. Gonzalo Rubio					Msc. Grace Domínguez					Mst. Juan Carlos Andrade				
	A	S	T	AP	AG	A	S	T	AP	AG	A	S	T	AP	AG	A	S	T	AP	AG
Barras energéticas de arazá	3	3	3	3	3	5	5	5	5	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4
Barra energética de guayaba	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	3	4	3	3
Barra energética de caimito	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	2	4	3	3	4	3	4	4	4
Chimichurri de arazá	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	1	2	5	3	3	3	2	3	2
Chimichurri de guayaba	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	5	4	3	5
Chimichurri de caimito	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5
	Msc. Vanesa Palomeque					Mst. Juan Carlos Echeverría					Msc. Grace Domínguez					Mst. Juan Carlos Andrade				
Cooper de arazá	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5
Caipiriña de arazá	5	5	5	4	5	4	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Daiquiri de guayaba	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	5	5	5	5	5
Guayaba colada	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5
Cooler de caimito	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	3	4	5	4	4	5	4	5	5
Caimito collins	5	5	4	4	5	5	3	3	3	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5
	Wendy Vinuesa					Mst. Juan Carlos Echeverría					Msc. Grace Domínguez					Emilio Navarrete				
Cupcake de arazá	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Cupcake de guayaba	5	5	5	4	4	4	4	3	3	3	5	5	4	3	4	5	5	4	3	4
Cupcake de caimito	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Nomenclatura: A= Aroma - S= Sabor - T= Textura - AP= Apariencia - AG= Aceptación General																				
	Encuestador										Observaciones									
Barras energéticas de arazá	Msc. Patricia Saltos										Demasiado maní									
Barra energética de guayaba	Msc. Patricia Saltos										Desarrollar más el sabor									
Barra energética de caimito	Msc. Patricia Saltos										Manejar la misma base para la elaboración de las barras									
Chimichurri de arazá	Msc. Grace Domínguez										Bajar la porción de romero seco o suplantar con romero en polvo									
Chimichurri de arazá	Msc. Patricia Saltos										Manejar la misma base para las preparaciones									
Chimichurri de guayaba	Msc. Patricia Saltos										No mantener las semillas en las preparaciones									
Chimichurri de caimito	Msc. Patricia Saltos										Resaltar el sabor del caimito									
Daiquiri de guayaba	Mst. Juan Carlos Andrade										Mejorar la presentación									
Guayaba colada	Mst. Juan Carlos Andrade										Mas leche condensada									
Caipiriña de arazá	Msc. Juan Carlos Echeverría										Bajar el acides de la fruta y mejorar la decoración									
Caimito collins	Msc. Juan Carlos Echeverría										Falta de decoración y aumentar el dulce									

Nota: Elaboración propia del autor.

6.1.10. Resultados de la degustación

La presentación de la degustación se realizó en el restaurante 180° LAV de la escuela GESTURH, que tuvo como invitados a docentes y exestudiantes de la Universidad Católica sede Ibarra, con la finalidad de obtener su opinión sobre las elaboraciones realizadas incluyendo los productos como el arazá, guayaba y caimito.

Los productos se elaboraron en las cocinas de la institución, los cuales fueron más aceptados por los evaluadores fue el chimichurri de arazá puesto que combina de la mejor manera el acides brindando un sabor agradable, otro producto que tiene buena aceptación es la barra energética de guayaba, les gusto que no es tan invasivo al paladar, para algunos evaluadores les falto aumentar la potencia en el sabor, no obstante, en resultados generales tubo bastante aceptación. En la categoría de cocteles los que más les gusto fue el coctel *coober* de arazá, daiquirí de guayaba y el *cooler* de caimito, los evaluadores tuvieron buenas reseñas como el sabor, aroma, textura y apariencia de cada elaboración.

Por último, los tres postres que fueron mejor valorados son los *cupcakes* de arazá, guayaba y caimito, los mismos que fueron muy bien recibidos con buenas críticas y con buenas recomendaciones que ayudan a mejorar. Para terminar, en general las elaboraciones tuvieron el agrado esperado de los evaluadores obteniendo con reseñas positivas.

6.2. Discusión

La diversidad de los productos frutales amazónicos ofrece una iniciativa en la innovación que fomente el uso y el consumo, desde luego, se trata de proponer una transformación a los productos para brindar nuevas experiencias degustativas para la ciudadanía, con la finalidad de atraer e incentivar a la población ecuatoriana a poner en uso este tipo de frutas en elaboraciones y así mejorar el desarrollo en sector turístico y gastronómico dentro de la provincia de Pastaza.

El proyecto inicia principalmente por la falta de un valor agregado y de desconocimiento de los productos frutales de la Amazonía; Pastaza por ser una de las provincias más grandes del Ecuador tienen una gran variedad de frutas que se podría aprovechar en la realización de diversas preparaciones culinarias. Sin embargo, la población no ha sabido utilizar los productos, ni implementarlos como materia prima en una elaboración, por esta razón se ha observado que se reduce la producción de varias frutas, hasta el punto que ya no se puedan encontrar fácilmente en los mercados. Además, el sector agrícola se ve afectado puesto a que no lo consumen frecuentemente y a causa de esto existe una disminución de la recolección y comercialización de dichas frutas, por ende, aumenta el desinterés nacional e internacional de consumo de frutas amazónicas ecuatorianas.

La innovación culinaria no es tan relevante en la amazonia ecuatoriana refiriéndose a la elaboración de productos frutales, por lo cual, no se ha tenido una visión para promover los productos amazónicos, por ende, no tienen otros usos en la cocina aparte de solo jugos, por lo tanto, el objetivo general que se ha propuesto es “Diversificar el uso gastronómico a través de la cocina de autor para un mejor aprovechamiento de los productos.”. Por lo tanto, lo que se quiere lograr es dar un valor agregado a los productos realizando una línea de elaboraciones donde resalte los sabores de cada fruta.

Para la consecución del objetivo general, se plantearon 4 objetivos específicos. El primero es “Realizar una investigación bibliográfica de los beneficios y propiedades de las frutas amazónicas endémicas de la provincia de Pastaza”; en ese sentido Velasco (2020) afirma que el arazá es una fruta aromática la cual no es muy utilizada y tiene un elevado potencial industrial. En vista de ello, las preparaciones de este recetario aportarán a conservar la salud de los usuarios. En base a las propiedades como la vitamina A para el sistema

inmunitario; la vitamina b ayuda a convertir los alimentos digeridos en energía y la vitamina C. En mi opinión ayuda a la absorción de hierro por eso se realizó diferentes elaboraciones que pueda consumir niños, adolescentes y adultos

El segundo objetivo específico planteado es: Determinar las posibilidades de preparaciones culinarias con tres frutas que se producen en la provincia de Pastaza, aplicando cocina de autor en cada una de ellas, por ese sentido Llerena (2020) nos dice que los chefs modernos buscan innovar la cocina tradicional. Es por ello que se ha realizado una encuesta donde se expuso como desean que se les presente las elaboraciones. Es por ello que se prepararon cocteles, chimichurris, barras energéticas y cupcakes con las frutas que se obtuvo buenos resultados.

El tercer objetivo específico es “Evaluar la propuesta de recetas generadas por el autor, a través de una degustación y validación de chefs expertos”; Velasco (2020) expresa que el arazá contiene un enzima llamada papaína que facilita al desdoblamiento de la proteína animal. El chimichurri de arazá que gusto a los degustadores por el sabor que brinda. Es por eso que se presentó el chimichurri como acompañante de cualquier proteína.

Cortes (2018) expresa que la guayaba Para los diabéticos y personas con problemas cardíacos es muy buena, ya que controla los niveles de colesterol reduce la presión arterial. Se presentó a los evaluadores el cupcake de guayaba tubo con buenos sabores y aroma. A mi criterio este producto se puede realizar con diferentes frutas.

Robles (2020) dice que el caimito se puede utilizar en diferentes elaboraciones en conjunto con frutos secos. Por lo cual, se presentó a los evaluadores barras energéticas fue muy bien recibido por el sabor y textura. Es por ello que se realizó y se incluyó al recetario, ya que está enfocada para cualquier persona ya sea niño o adulta.

El cuarto objetivo fue desarrollar un recetario de cocina de autor con preparaciones a base de tres frutas producidas de la Provincia de Pastaza; En la actualidad se observó que es difícil conseguir los productos excepto la guayaba, puesto que actualmente no se ha podido observar una innovación con estas frutas y el bajo interés en utilizarlos en elaboraciones, por lo cual, se ha visto una disminución de la producción de los productos, de todos modos, a base de las encuestas se optó por realizar un recetario físico y virtual con código

QR que facilite a la obtención del mismo. Por ende, se podría decir que el recetario ayudara a que tome más protagonismo en elaboraciones con los productos frutales de la amazónica ecuatoriana Por las diversas recetas que se proponen.

Las posibilidades de preparaciones culinarias con tres frutas endémicas de la provincia de Pastaza, aplicando cocina de autor en cada una de ellas.”. Por ende, la realización de los productos utilizando las frutas como el arazá, caimito y guayaba, como materia principal dentro de elaboraciones, se obtuvo un resultado positivo en los productos principalmente con el arazá y guayaba, por otro lado, el caimito tiene un resultado regular por su textura complicada de poder realizar elaboraciones. Las frutas tienen varios beneficios y propiedades para la salud por ello se ha pensado en realizar cocteles, cupcakes, también chimichurri y barras energéticas, puesto que la población requiere nuevas propuestas de alimentos saludables que acompañen a preparaciones.

El cuarto objetivo específico es “Evaluar la propuesta de recetas generadas por el autor, a través de una degustación y validación de chefs expertos. “La degustación se realizó con elaboraciones con postres, cocteles, barras energéticas y chimichurris, por ende, observo que a la mayoría de evaluadores les gusto el sabor de las diversas preparaciones como el coctel de arazá, el coctel de la guayaba colada donde se dio a conocer observaciones que se deben tener en cuenta para mejorar el producto. A mi criterio los aportes dados por los evaluadores ayudan a tener en cuenta diferentes aspectos a la hora de desarrollar una elaboración, así se mejora la presentación, sabor, aromas y texturas.

En el proceso de esta investigación se observó algunas limitantes como la producción o recolección de las frutas puesto que el producto con más restrictiva es el caimito, puesto que, solo se puede conseguir una vez al año por el mes de diciembre y enero, de igual manera la fruta tiende a oxidarse rápidamente a la hora de incorporar en las elaboraciones, por lo cual, a la hora de realizar elaboraciones se tuvo que hacer rápidamente. En la parte de entrevistados la limitante fue que hubo pocas personas para entrevistar puesto que no todos quería ofrecer una entrevista, ya sea, por el tiempo o por desinterés del tema.

El presente trabajo tiene futuras líneas de investigación acerca de la utilización de las frutas amazónicas de la provincia de Pastaza, ya que, son aún más dificultosas a la hora de conseguir las como la pomarroja, pera de agua o la uva de árbol, puesto que, no son utilizados en elaboraciones gastronómicas que den un interés en utilizarlas, también tienen

grandes aportes nutricionales para el cuerpo humano; por otro lado, las texturas y los sabores de dichas frutas son variadas que pueden aportar de buena manera en otras elaboraciones.

6.3. Propuesta

Una vez realizada la investigación del estado del arte, se pudo concluir hasta donde se puede llegar en la cocina de autor, puesto que, se puede utilizar diferentes técnicas que contribuye a la elaboración de los platos y de la misma forma tener en cuenta la importancia del emplatado, aprovechamiento de la producción de la zona geográfica, respeto por los productos y la creatividad del cocinero.

En el presente proyecto tiene cuatro apartados en donde se desarrolló el cuarto objetivo específico: “Desarrollar un recetario de cocina de autor con preparaciones a base de tres frutas endémicas de la Provincia de Pastaza”. Las recetas que estarán presentes son: cocteles, barras energéticas, cupcakes y chimichurri, lo que se trata de realizar es una pequeña línea de productos utilizando frutas como el arazá, caimito y la guayaba.

Las frutas se escogieron por la aceptación que tuvo mediante la encuesta por la población de la provincia de Pastaza, también por sus propiedades nutritivas que contiene cada fruta escogida. Por otro lado, se empieza con una reseña de la provincia, continuamente con las descripciones de las elaboraciones realizadas con la imagen incluida, por consiguiente, cada apartado tendrá una pequeña imagen de un boceto realizado del contenido de la elaboración.

6.3.1. Elaboraciones

El desarrollo de las encuestas realizadas se tuvo en cuenta las posibilidades que se puede utilizar los productos por su versatilidad y por consiguiente las elaboraciones que se han realizado son:

Arazá

- Barra energética de arazá
- Chimichurri de arazá
- Coober de arazá
- Caipiriña de arazá
- Cupcake de arazá

Guayaba

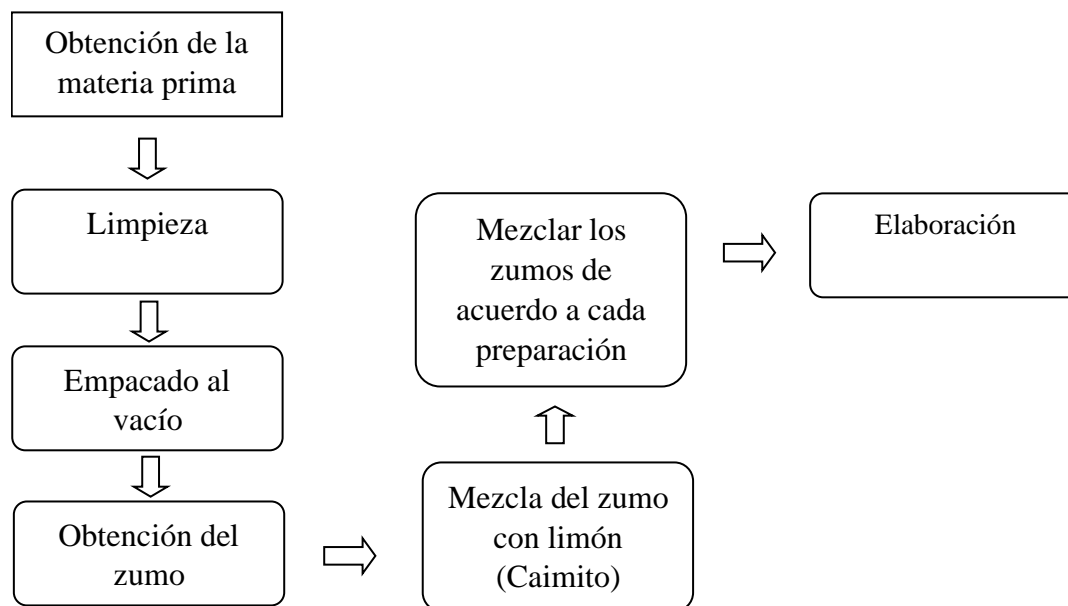
- Barra energética de guayaba
- Chimichurri de guayaba
- Daiquiri de guayaba
- Guayaba colada
- Cupcake de guayaba

Caimito

- Barra energética de Caimito
- Chimichurri de caimito
- Cooler de caimito
- Caimito collins
- Cupcake de caimito

Figura 14

Introducción en una preparación con las frutas



Nota: Elaboración propia del autor.

6.3.2. Experimentación

Se realizaron diversas elaboraciones con alternativas saludables aprovechando la diversidad de los productos para implementarlos en diferentes preparaciones. Cabe recalcar que en las elaboraciones del chimichurri y las barras energéticas tienen productos añadidos que complementan al sabor y aroma de cada producto. Los ingredientes que sirvieron como alternativa es el palmito, ají, almendra, arándano y plátano.

Al momento de preparar los productos se tuvo en cuenta la acidez del arazá, mientras que, las barras energéticas se optaron en ir disminuyendo la porción de la pulpa, de igual manera también con los cocteles y cupcakes. Por otra parte, el caimito se añadió limón y vinagre por la rápida oxidación que tiene esta fruta; al momento de incorporarlo en las barras energéticas se optó en mezclar con plátano para tener una mezcla homogénea. De igual forma, en la elaboración de los cocteles, se mezcló con jarabe de goma para ayuda a resaltar el sabor del caimito.

6.3.2.1. Ficha de recomendaciones en cada elaboración

Tabla 5

Ficha de recomendaciones en cada elaboración

Ficha de cada elaboración	
Barras energéticas de arazá	Tener en cuenta la acidez de la pulpa
Barra energética de guayaba	Cuidar que no se vayan pepas a las elaboraciones
Barra energética de caimito	Aumentar la pulpa de caimito
Chimichurri de arazá	Tener en cuenta la acidez de la pulpa
Chimichurri de guayaba	Cuidar que no se vayan pepas a las elaboraciones
Chimichurri de caimito	Aumentar la pulpa si es necesario y mezclar con limón para parar la oxidación
Cooper de arazá	Tener en cuenta la acidez de la pulpa
Caipiriña de arazá	Tener en cuenta la acidez de la pulpa
Cooler de caimito	Mezclar el Jarabe de goma con la pulpa para aumentar el sabor de la fruta
Caimito collins	Mezclar el Jarabe de goma con la pulpa para aumentar el sabor de la fruta
Cupcake de arazá	Tener en cuenta la acidez de la pulpa
Cupcake de guayaba	Cuidar que no se vayan pepas a la elaboración
Cupcake de caimito	La pulpa de caimito se realiza una mermelada para poder aumentar el sabor del caimito

Nota: Elaboración propia del autor.

6.3.3. Beneficios

Tabla 6

Beneficio de las frutas

PRODUCTO	BENEFICIOS
ARAZÁ	Se utiliza como tratamiento de la diabetes, exceso de ácido úrico y el colesterol como el cuidado de los hígado y riñones. Ayuda el fortalecimiento del sistema inmunitario.
GUAYABA	Ayuda a la pérdida de peso, por otro lado, también al cuidado de la piel y el corazón. Regula el azúcar en la sangre y ayuda a prevenir la anemia.
CAIMITO	Ayuda al fortalecimiento de los dientes, huesos y la reducción de la neumonía y laringitis. También ayuda a controlar los niveles de azúcar en la sangre.

Nota: Elaboración propia del autor.

6.3.4. Elaboración del recetario

6.3.5. Recetario

6.3.5.1. Portada



6.3.5.2. Índice

<u>INDICE</u>	
Introducción.....	6
Chimichurri de Arazá.....	7
Chimichurri de Guayaba	8
Chimichurri de Caimito.....	9
Barra energética de Arazá.....	10
Barra energética de Guayaba.....	11
Barra energética de Caimito.....	12
Caipiriña de Arazá.....	13
Cobber de Arazá.....	14
Guayaba Colada.....	15
Daiquiri de Guayaba.....	16
Caimito Collins.....	17
Cooler de Caimito.....	18
Cupcake de Arazá.....	19
Cupcake de Guayaba.....	20
Cupcake de Caimito.....	21

6.3.5.3. Introducción

INTRODUCCIÓN

La creación de este recetario se lo realiza con el fin de incentivar a la ciudadanía a optar por ingredientes nuevos para la elaboración de platillos dulces o salados y así impulsar la utilización de las frutas que se producen en la provincia de Pastaza, Ecuador. Cabe destacar que el uso de estas frutas como materia prima principal para cada elaboración provoca nuevos sabores y texturas en los platillos que a su vez contribuye a la salud debido a los altos nutrientes y beneficios que tienen estos productos endémicos.

Es así que el siguiente recetario está compuesto por recetas de sal como de dulce y bebidas alcohólicas, puesto que se aprovechó la versatilidad de los productos a la par la cocina de autor.

6.3.5.4. Recetas



CHIMICHURRI de Arazá



PASOS:

1. Lavar el arazá y extraer la pulpa.
2. Picar el ajo finamente con el palmito, perejil y culantro.
3. Luego, en un bowl colocar todos los ingredientes y mezclar.
4. Luego dejar reposar por 20 minutos para luego ponerlo en el frasco

¡Listo!



4 Personas

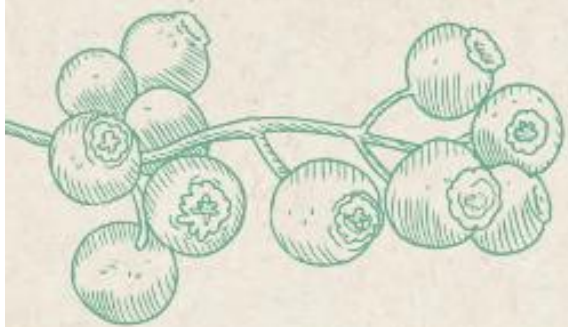


15 minutos

INGREDIENTES:

- 50 g de Perejil
- 50 g de Culantro
- 5 g de Orégano
- 20 g de Palmito
- 40 g de ají Jalapeño
- 75 ml de aceite de oliva
- 5 u de Ajo
- 40 g de pulpa de arazá
- 3 g de Tomillo en polvo
- 5 g de Vinagre
- 50 ml de Agua





CHIMICHURRI de Guayaba



PASOS:

1. Lavar la guayaba.
2. Para luego cortar en pedazo pequeños y licuar.
3. Ya que este licuado, cernir el producto.
4. Picar el ajo finamente con el palmito, perejil y culantro.
5. Luego, en un bowl colocar todos los ingredientes.
6. Luego dejar reposar por 20 minutos.
7. Luego ponerlo en el frasco.

¡Listo!



4 Personas



15 minutos

INGREDIENTES:

- 50 g de Perejil
- 50 g de Culantro
- 5 g de Orégano
- 60 g de Palmito
- 10 g de sal
- 75 ml de aceite de oliva
- 5 g de Ajo
- 65 g de pulpa de guayaba
- 3 g de Tomillo en polvo
- 5 g de vinagre
- 50 ml de Agua





CHIMICHURRI de Caimito



PASOS:

1. Lavar el caimito.
2. Para luego cortar en pedazo pequeños y licuar.
3. Ya que este licuado, cernir el producto.
4. Picar el ajo finamente con el palmito, perejil y culantro.
5. Luego, en un bowl colocar todos los ingredientes.
6. Luego dejar reposar por 20 minutos.
7. Luego ponerlo en el frasco.

¡Listo!



4 Personas

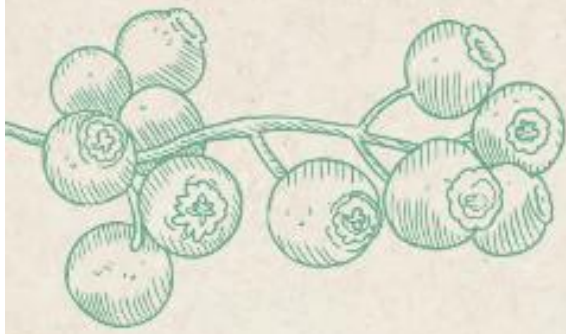


15 minutos

INGREDIENTES:

- 50 g de Perejil
- 50 g de Culantro
- 5 g de Orégano
- 60 g de Palmito
- 10 g de sal
- 75 ml de aceite de oliva
- 5 g de Ajo
- 160 g de pulpa de caimito
- 3 g de Tomillo en polvo
- 5 g de Vinagre
- 50 ml de Agua





BARRA ENERGÉTICA de Arazá



PASOS:

1. Precalentar el horno a 170°
2. En un sartén a baja llama dorar el amaranto.
3. En un bowl agregar la miel, almendra, mani, amaranto, avena hasta obtener una masa.
4. Luego agregar poco a poco la guayaba.
5. En una lata colocar un silpak, luego extender la masa en forma rectangular.
6. Hornear de 25 a 35 minutos.
7. Luego dejar enfriar

¡Listo!



4 Personas

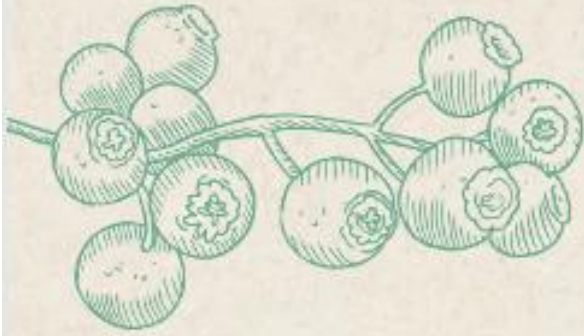


15 minutos

INGREDIENTES:

- 90 g de Pulpa de arazá
- 10 g de Miel
- 10 g de arándano
- 10 g almendra
- 15 g de amaranto
- 50 g de avena







BARRA ENERGÉTICA de Guayaba

PASOS:

1. Precalentar el horno a 170°
2. En un sartén a baja llama dorar el amaranto.
3. En un bowl agregar la miel, almendra, maní, amaranto, avena hasta obtener una masa.
4. Luego agregar poco a poco la guayaba.
5. En una lata colocar un silpak, luego extender la masa en forma rectangular.
6. Hornear de 25 a 35 minutos.
7. Luego dejar enfriar

¡Listo!



 4 Personas  15 minutos

INGREDIENTES:

- 90 gr de Pulpa de Guayaba
- 10 gr de Miel
- 10 gr de arándano
- 10 gr almendra
- 15 gr de amaranto
- 50 gr de avena
- 5 gr de maní





BARRA ENERGÉTICA de Caimito

PASOS:

1. Precalentar el horno a 170°
2. En un sartén a baja llama dorar el amaranto.
3. En un bowl agregar plátano ceda, mani, almendra, amaranto, avena hasta obtener una masa.
4. Luego agregar poco a poco el caimito.
5. En una lata colocar un silpak para luego extender la masa en forma rectangular.
6. Hornear de 25 a 35 minutos.
7. Luego dejar enfriar

¡Listo!



4 Personas



15 minutos

INGREDIENTES:

- 80 g de Pulpa de caimito
- 45 g de Plátano ceda
- 10 g de arándano
- 10 g almendra
- 15 g de amaranto
- 50 g de avena
- 15 g de mani





COBBER de Arazá



PASOS:

1. Llenar el vaso old fashioned hasta arriba de hielo picado, Agregar la pulpa de arazá en una coctelera para luego añadir el zumo de limón, jarabe de goma y vodka.
2. Llenar la coctelera con hielo y agitar.
3. Colar la premezcla en el vaso
4. Acabar de llenar con Sprite y hielo picado.

¡Listo!



1 Persona

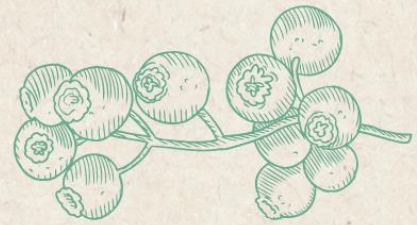


15 minutos

INGREDIENTES:

- 1, 5 oz de Vodka
- 0, 25 oz de Jarabe de goma
- 0, 25 oz de Zumo de limón
- 3 oz de Sprite
- 2 oz de Pulpa de caimito
- 5 o 6 u de Hielo picado





CAIPIRIÑA de Arazá

PASOS:

1. Utilizar un vaso mediano machacar el limón con el azúcar.
2. Agregar un pre mezcla con el aguardiente, zumo de limón y la pulpa de arazá.
3. En el vaso agregar hielos y la pre mezcla.
4. Servir

¡Listo!



1 Persona



15 minutes

INGREDIENTES:

- 1 oz de Aguardiente
- 1,5 oz de Jarabe de goma
- 1,5 oz
- 1,5 oz de Pulpa de arazá
- 1,5 oz
- 6 u de Hielo
- 0,5 oz de Limón





GUAYABA COLADA



PASOS:

1. Agregar el hielo, el jugo de guayaba, el ron, y la crema de coco en un tazón de licuadora.
2. Mezclar a velocidad alta hasta que el hielo este triturado y se mezcle bien los ingredientes con el proposito que la bebida quede suave, por alrededor de 30 segundos.

¡Listo!



1 Persona



15 minutos

INGREDIENTES:

- 2 oz de Ron blanco
- 2,5 oz de Leche de coco
- 2 oz de Pulpa de guayaba
- 3,5 oz Leche condensada
- 5 u de Hielo





DAIQUIRI de Guayaba



PASOS:

1. Vertemos en la coctelera una parte de zumo de guayaba, el azúcar y dos partes de ron blanco.
2. Después, añadimos cuatro o cinco cubos de hielo.
3. Luego tapamos y agitamos la coctelera durante 15 segundos, sirviendo el cóctel con ayuda del filtro de la propia coctelera o el colador en el vaso.
4. Servir

¡Listo!



1 Persona

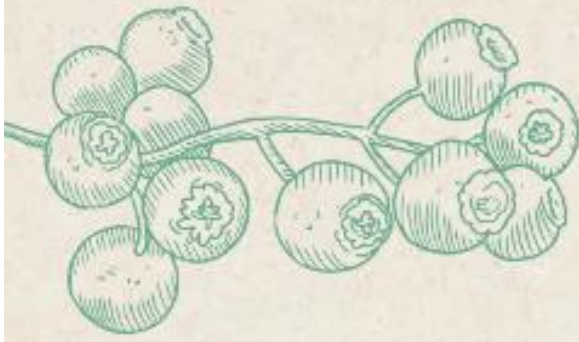


15 minutos

INGREDIENTES:

- 1 oz de Ron blanco.
- 1,5 oz de Jarabe de goma.
- 1,5 oz de Zumo de guayaba.
- 4 o 5 u de Hielo.





CAIMITO COLLINS

PASOS:

1. En la coctelera mezclar el licor de ginebra, el zumo de caimito y el jarabe de goma con el hielo.
2. Por último, agitar. Luego colar en el vaso y completar con agua tónica.

¡Listo!



1 Persona

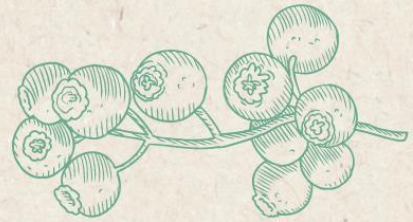


15 minutos

INGREDIENTES:

- 1,5 oz de Ginebra ó ron blanco
- 4 oz de Zumo de caimito
- 4 oz de Agua tónica
- 0,5 oz de Azúcar
- 8 o 9 u de Hielo





COOLER de Caimito

PASOS:

1. Llena un vaso de tubo hasta arriba de cubitos de hielo
2. Vierte el zumo de caimito y ron blanco
3. Acaba de llenarlo con Sprite y remuévelo suavemente
4. Decóralo y servir

¡Listo!



1 Persona

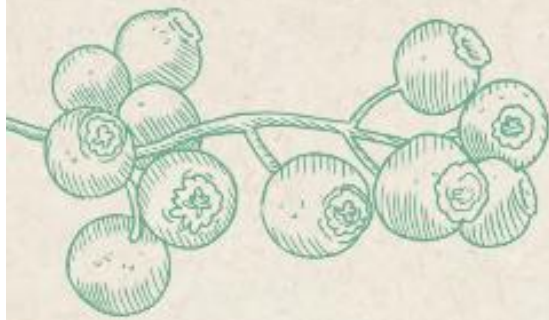


15 minutos

INGREDIENTES:

- 1,5 oz de Ron blanco
- 4 oz de Zumo de caimito
- 1,5 oz de Sprite
- 3 oz de Trozos de caimito
- 8 o 9 u de Hielo





CUPCAKE de Arazá



PASOS:

1. Mezcla muy bien la harina con el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano.
2. Luego cremar la mantequilla con el azúcar hasta que se esponje. Sin dejar de batir, agrega uno por uno los huevos, mezclando bien después de cada adición. Incorpora la vainilla con el arazá.
3. Agrega los polvos a la mezcla anterior, alternando con la leche, y mezclando hasta deshacer todos los grumos, pero sin batir de más.
4. Vierte la masa dentro de los moldes preparados, llenándolos hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornea hasta que se sientan esponjosos al tacto, aproximadamente 20 minutos. Retira del horno y deja enfriar dentro de los moldes durante 10 minutos.
5. Por último, decorar con un merengue.

¡Listo!



1 Persona

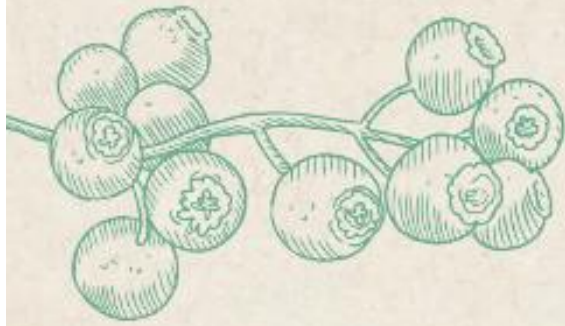


15 minutos

INGREDIENTES:

- 60 g de pulpa de Arazá
- 250 g de Harina
- 165 g de Azúcar
- 100 ml de Leche
- 150 g de Mantequilla
- 3 u huevos
- 15 g de Polvo de hornear
- 2 g de Esencia de Vainilla
- 5 g de Sal





CUPCAKE de Guayaba

PASOS:

1. Mezcla muy bien la harina con el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano.
2. Luego cremar la mantequilla con el azúcar, sin dejar de batir, agrega uno por uno los huevos, mezclando bien después de cada adición. Incorpora la vainilla con la pulpa de guayaba.
3. Agrega los polvos a la mezcla anterior, alternando con la leche, y mezclando hasta deshacer todos los grumos, pero sin batir de más.
4. Vierte la masa dentro de los moldes preparados, llenándolos hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornea hasta que se sientan esponjosos al tacto, aproximadamente 20 minutos. Retira del horno y deja enfriar dentro de los moldes durante 10 minutos.
5. Por último, decorar con un merengue y servir.



1 Persona



15 minutos

INGREDIENTES:

- 60 g de pulpa de guayaba
- 250 g de Harina
- 165 g de Azúcar
- 100 ml de Leche
- 150 g de Mantequilla
- 3 u huevos
- 15 g de Polvo de hornear
- 2 g de Esencia de Vainilla
- 5 g de Sal







CUPCAKE de Caimito

PASOS:

1. Mezcla muy bien la harina con el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano.
2. Luego cremar la mantequilla con el azúcar, sin dejar de batir, agrega uno por uno los huevos, mezclando bien después de cada adición. Incorpora la vainilla con la pulpa de caimito mezclado con un poco de limón.
3. Agrega los polvos a la mezcla anterior, alternando con la leche, y mezclando hasta deshacer todos los grumos, pero sin batir de más.
4. Vierte la masa dentro de los moldes preparados, llenándolos hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornea hasta que se sientan esponjosos al tacto, aproximadamente 20 minutos. Retira del horno y deja enfriar dentro de los moldes durante 10 minutos.
5. Por último, decorar con un merengue y servir.

¡Listo!



 1 Persona  15 minutos

INGREDIENTES:

60 g de Caimito
250 g de Harina
165 g de Azúcar
100 ml de Leche
150 g de Mantequilla
3 u huevos
15 g de Polvo de hornear
2 g de limón
2 g de Esencia de Vainilla
5 g de Sal



6.3.6. Código QR

Se presenta un código QR sin fecha de caducidad que facilite la visualización del recetario elaborado por el autor.

Figura 15

Código QR del recetario “Frutas amazónicas”



Nota: Elaboración propia del autor.

7. CONCLUSIONES

- Con la información recopilada, se pudo diversificar el uso gastronómico en recetas a base de las tres frutas como el arazá, guayaba y caimito que se producen en la provincia de Pastaza, a través de la cocina de autor para cada receta, así lo demuestra esta investigación en la cual se evidencia la viabilidad de elaborar diversas elaboraciones como barras energéticas, chimichurris, cocteles y postres.
- Ya recopilada la información, se obtuvo de investigaciones bibliográficas donde se pudo resaltar los beneficios que brindan al cuerpo humano, el producto del arazá se utiliza como tratamiento a la diabetes, el cuidado de hígado y riñones; la fruta de la guayaba ayuda a la pérdida de peso y el corazón por último la fruta del caimito, ayuda a controlar los niveles de azúcar en la sangre. En cuanto a preparaciones gastronómicas no se pudo encontrar gran variedad en sus usos, sin embargo, se evidenció sus usos como yogurt con el caimito y la guayaba, helados en el caso del arazá, también zumos y dulces en el caso de la guayaba.
- En base a las encuestas levantadas se estableció posibilidades con el arazá, guayaba y caimito, por lo cual, se planteó elaboraciones de sal como chimichurri, en lo dulce barras energéticas y cupcakes, en bebidas se propuso la utilización de estos productos en coctelería como coober de arazá, caipiriña de arazá, daiquiri de guayaba, guayaba colada, cooler de caimito y caimito collins.
- Durante las degustaciones realizadas a docentes y exalumnos que brindaron su criterio, los productos que tuvieron más aceptación fue el chimichurri de arazá, la guayaba colada con una calificación de excelente, además, en postres el cupcake de caimito gusto mucho a los evaluadores por el dulzor que ofrece la fruta. En conclusión, las observaciones de las preparaciones realizadas es que se potencie los sabores en las barras energéticas específicamente en la de caimito. La elaboración con buena aceptación fueron el chimichurri de arazá con el sabor y el aroma que desprendía; el coctel guayaba colada por buena combinación con el licor base y el dulzor de la

guayaba y, por último, el coctel caimito collins ya que tienen buena textura, aroma y sobre todo un buen sabor. Los productos que no fueron tan gustosos fue chimichurri de guayaba; la barra energética de guayaba por la textura y por falta de sabor en las elaboraciones.

- Finalmente, se realizó un recetario con las tres frutas amazónicas, con la particularidad que cada receta tiene de base el arazá, caimito y guayaba producidas en la provincia de Pastaza. De igual forma, el recetario tiene 15 recetas en las que se incluyen 3 chimichurri, 3 barras energéticas, 6 bebidas con alcohol y 3 postres. Para concluir, los aportes obtenidos por medio de las entrevistas y encuestas ayudaron a concretar y definir el recetario que se lo plasma en un código QR.

8. RECOMENDACIONES

- Promover el uso de las frutas con la finalidad de incentivar el consumo y la producción, ya que, en la provincia de Pastaza, hay variedades de frutos que pueden ser futuras fuentes de investigación aplicando cocina de autor.
- Observar las propiedades y beneficios que tiene cada fruta para realizar elaboraciones con cada una de ellas, por ello es importante verificar que las frutas no estén golpeadas, ya que reducen la vida útil de la fruta de igual manera cambian los sabores a la hora de realizar alguna preparación y tiene pérdida de minerales que beneficia a la salud.
- A la hora de determinar las posibles preparaciones se debe tener en cuenta las temporadas de cada fruta, ya que puede ser una vez al año como es el caso del caimito y dos veces al año del arazá. Además, en la experimentación se observó que en la utilización de la fruta de Caimito natural es necesario tener empacado al vacío si es que no se va a utilizar en ese momento. Además, a la hora de recolectar la fruta extraer rápidamente la pulpa y mezclarlo con limón o vinagre que impide que se oxide rápidamente.
- Tener en cuenta que la provincia de Pastaza es la provincia más grande del Ecuador y que hay frutas que se pueden escoger que satisfagan los diferentes paladares de cada persona, es por eso, que las recetas generadas por el autor deben tener variedades de texturas y sabores que a las personas que las consuman permitiendo tener diferentes elaboraciones que sean de su agrado.
- Se debería incentivar la innovación con frutas que se producen en la amazonia ecuatoriana para luego aplicarlas como materia prima principal en cada una de las elaboraciones a través de recetas realizadas con cocina de autor y que profundicen el tema sobre las frutas que se producen en la provincia de Pastaza.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Cartay, R. (2020, febrero 13). ▷ *El Arazá: Fruto - Propiedades - Usos medicinales - Cultivo - Conservar*. <https://delamazonas.com/plantas/frutas/el-araza/>
- Chira, E. (2022). *Determinación proporcional de los ingredientes para la elaboración del yogurt de Guayaba (Psidium guajava L.)*. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/101370/Chira_REL-SD.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- Chóez, K. (2021). *REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CHÓEZ TRIANA KEILA GISSELLY TUTOR(ES) (apellidos/nombres)*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/57416>
- Coggle. (2021). *COCINA DE AUTOR*. <https://coggle.it/diagram/XrMhravRRe4-XJ5c/t/cocina-de-autor-descarga-3>
- Cortés, D. (2018, abril 12). *Origen y beneficios de la guayaba | Gourmet de México*. <https://gourmetdemexico.com.mx/sin-categoria/origen-y-beneficios-de-la-guayaba/>
- Editorial Etecé. (2015, agosto 5). *Creatividad - Concepto, características e importancia*. <https://concepto.de/creatividad-2/>
- Embajada del Ecuador en el reino de los países bajos. (2021). *Amazonía*. <http://www.embassyecuador.eu/site/index.php/es/ecu-geografia-2/geo-amazonia?showall=1&limitstart=>
- FAO. (2021). *¿Qué es el Codex Alimentarius?* <https://www.fao.org/noticias/1999/codex-s.htm>
- Agrosavia (2018). *Caracterización y rol de los frutales amazónicos en fincas familiares en las provincias de Sucumbíos y Orellana (Ecuador)*. <https://www.redalyc.org/journal/4499/449956975003/html/>
- Infoalimentos. (2023, enero 5). *Los conservantes. Alimentos más duraderos y más seguros*. <https://infoalimentos.org.ar/temas/inocuidad-de-los-alimentos/180-los-conservantes-alimentos-mas-duraderos-y-mas-seguros>
- Llerena, F. (2020). *La magia dentro de la cocina de Autor*.
- Mancero, L., & Yáñez, R. (2020). *PLAN DE MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES DE COCINA DE AUTOR DEL 2019 A 2020*. <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/9775/1/15387.pdf>
- Martínez, F. (2020, enero 22). *El sello personal del chef ecuatoriano en la cocina de autor*. <https://criteriosdigital.com/cultura/freddymartinez/cocina-de-autor/>

- Mesías, D. (2016). *Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos Ecuatorianos con Técnicas de vanguardia*.
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25082/1/tesis.pdf>
- Mesías, J. (2016). *Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos ecuatorianos con Técnicas de vanguardia*.
- Monserrate, E., & Ramírez, J. (2022). *FORMULACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA A BASE DE CAIMITO Y SU USO EN LA COCTELERÍA MODERNA*.
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/61091/1/BINGQ-GS-22P29.pdf>
- Montalvo, M. (2016). *Estudio de Chía y Cocina de Autor*.
<https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/969/1/T-UIDE-0826.pdf>
- Olmedo, M., & Veintimilla, M. (2018, noviembre 4). *Estudio y análisis del fruto de la palma Ungurahua (Oenocarpus bataua), y su difusión en la Gastronomía*.
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/36098/1/TESIS%20Gs.%20327%20-%20Estudio%20y%20análisis%20del%20fruto%20palma%20Ungurahua.pdf>
- Rivera, L. (2018, febrero). *ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS VANGUARDISTAS PARA SU APLICACIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE CON BASE EN INGREDIENTES DE LA COCINA CUENCANA*.
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29589/1/Tesis.pdf>
- Robles, T. (2020). *Estudio del cauje (poutería caimito) como alimento gastronómico nutricional en escolares de 6 a 12 años de la Escuela León De Febres Cordero" en la ciudad de Guayaquil*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/49603>
- Ruiz, L. (2000, marzo). *Amazonía Ecuatoriana escenario y actores del 2000*.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/43406.pdf>
- San Miguel. (2020, septiembre 28). *¿Cuáles son los beneficios y los múltiples usos del limón? | San Miguel*. <https://sanmiguelglobal.com/noticia/cuales-son-los-beneficios-y-los-multiples-usos-del-limon>
- Saqui, L. (2014). *PROPUESTA GASTRONÓMICA A BASE DE MASHUA (tropaelumtuberosum) APLICANDO LA COCINA DE VANGUARDIA*.
- Secretariadelamazonia.gob.ec (28 diciembre del 2021). Análisis social y cultural de la provincia de Pastaza. Boletín informativo No. 9.
<https://www.secretariadelamazonia.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/12/Boleti%CC%81n-Nro-9-Direccio%CC%81n-de-Gestio%CC%81n-de-la-Informacio%CC%81n-y-Estadi%CC%81stica-Territorial.pdf>
- Shanley, P., Margaret, C., Murilo, S., & Gabriel, M. (2012). *Frutales y plantas útiles en la vida*.

Velasco, A. (2020). *ELABORACIÓN DE MERMELADA HIPOCALÓRICA DE ARAZÁ Y BABACO UTILIZANDO DIFERENTES NIVELES DE STEVIA.*

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/15494>

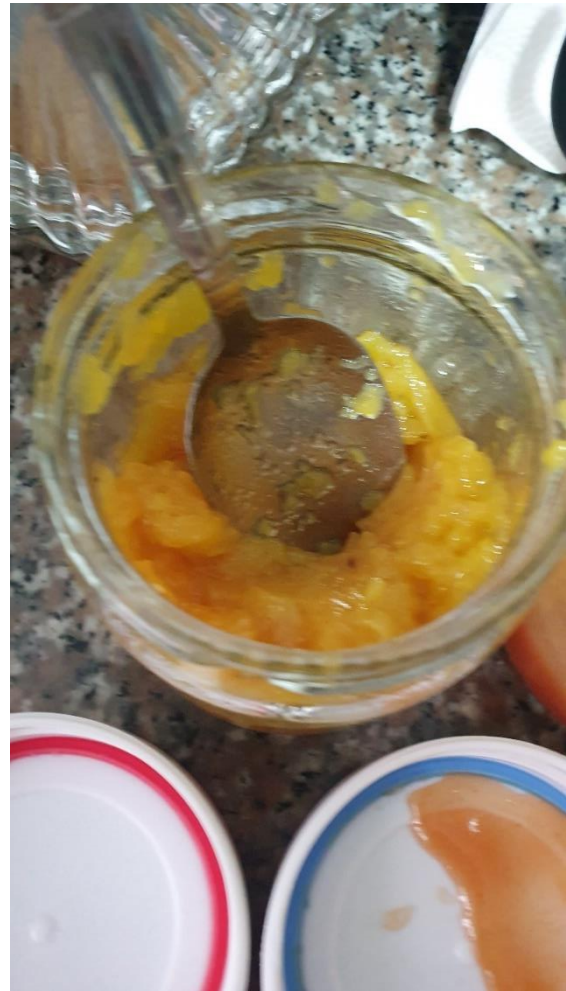
VIX. (2021). *Para qué sirve el caimito.* <https://www.vix.com/es/imj/salud/5696/para-que-sirve-el-caimito>

10. ANEXOS

10.1. Anexo 1. Obtención de las frutas



10.2. Anexo 2. Elaboración









10.3. Empacado al vacío

