



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

“Análisis de las Características Organolépticas de la Guanábana y la Chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce”

Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de: “Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas”

AUTORES:

Ximena Gissella Cajamarca Rubio

CI: 0104685110

Giovanny Javier Arias Montero

CI: 0301636643

DIRECTORA

Mg. Patricia Elizabeth Ortiz Rodas

CI: 0101661635

CUENCA – ECUADOR

2019



RESUMEN

Las anonáceas son frutas que ofrecen un aporte significativo en las comidas, tanto en su valor nutritivo, como al momento de enriquecer el sabor de las mismas. Pero el poco conocimiento de sus propiedades y la forma de preparación han ocasionado que la utilización de esta fruta no sea aprovechada de manera más amplia dentro del ámbito gastronómico en nuestro medio.

El presente trabajo hace una investigación bibliográfica de las características de estos frutos y su valor nutricional, y realiza en el laboratorio de cocina la aplicación de técnicas y modos de cocción, mezclando con otros ingredientes para desarrollar recetas de sal, dulce y bebidas

Se resalta las características generales y organolépticas de las anonáceas, y se determina los diferentes métodos de cocción para aplicar a las anonáceas, a las que finalmente se desarrolla veinte recetas de sal, dulce y bebidas con base en las anonáceas.

Palabras claves: Anonáceas, Técnicas culinarias, Recetas gastronómicas, Organolépticas

ABSTRACT

Annonaceae are fruits which offer a significant contribution in meals, both in their nutritional value, and when enhancing the taste of them. However, the slight knowledge of their properties and cooking methods have caused that the use of this fruit is not exploited more broadly within the gastronomic field in our context.

The present work carries out a bibliographic investigation of the characteristics of these fruits and their nutritional value, and it applies them through cooking techniques and methods in the kitchen laboratory, mixing them with other ingredients to develop salt and sweet recipes and drinks.

The general and organoleptic characteristics of the annonaceae are highlighted, and the different cooking methods to apply them are determined. Finally, twenty recipes of salt, sweet, and drinks based on the annonaceae are developed.

Key words: Annonaceae. Culinary Techniques, Gastronomic Recipes, Organoleptic

A handwritten signature in blue ink, followed by a purple ink stamp. Below the stamp is a red date stamp '07 OCT 2019' and the text 'Diego Avendaño S. ENGLISH TEACHER'.



INDICE GENERAL

Contenido

RESUMEN.....	2
ABSTRAC.....	3
INDICE GENERAL.....	4
ÍNDICE DE IMÁGENES	10
ÍNDICE DE IMÁGENES	11
CLAUSULA DE DERECHOS DE AUTOR	13
CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	14
CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	15
Agradecimientos	16
Agradecimientos	17
Dedicatoria	18
Dedicatoria	19
INTRODUCCIÓN.....	20
CAPITULO I: CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS ANONACEAS	21
1.1. Generalidades de las Anonáceas	21
1.1.1 Origen.....	21
1.1.2 Historia	22
1.2 Generalidades	23
1.2.1 Importancia Económica.....	24
1.2.2 Propiedades Nutricionales	24
1.3 LA GUANÁBANA	25
1.3.1 Generalidades.....	25
1.3.2 Características de la Guanábana.....	26



1.3.3 Clasificación.....	27
1.3.4 Siembra y Cosecha.....	28
1.4 Principales zonas productoras de la guanábana en el Ecuador	29
1.5 Características organolépticas de la guanábana	29
1.5.1 Características de la guanábana	31
1.5.2 Índices y requisitos de calidad según el Códex Alimentarius	31
1.6 Categoría selecta.....	31
1.6.1 Categoría I	32
1.6.2 Categoría II	32
1.6.3 Categoría III	32
1.7 Propiedades Nutricionales	32
1.8 La Chirimoya.....	33
1.8.1 Generalidades	34
1.8.2 Características de la Chirimoya	35
1.8.3 Clasificación.....	36
1.8.4 Siembra y Cosecha.....	37
1.9 Principales zonas productoras de la chirimoya en el país	37
1.10 Características organolépticas de la chirimoya	38
1.10.1 Índices y requisitos de calidad según el Codex Alimentarius.....	38
1.10.2 Propiedades Nutricionales	39
CAPITULO II: MÉTODOS DE COCCIÓN Y TÉCNICAS CULINARIAS.....	41
2.1 Métodos de cocción	41
2.2 Métodos de cocción.....	42
2.3 Clasificación de los métodos de cocción	43
2.3.1 Cocción por elemento de expansión	43
2.3.2 Cocción por elemento de Concentración	43
2.3.3 Cocción Mixta.....	43



2.4 Descripción de Técnicas.....	43
2.4.1 Cocidos al vacío.....	43
2.4.2 Hervido.....	44
2.4.3 Escaldar.....	44
2.4.4 Baño María.....	44
2.4.5 Blanquear.....	44
2.4.6 Cocción al vapor.....	44
2.4.7 Braseado.....	45
2.4.8 Estofado.....	45
2.4.9 Fritura.....	45
2.4.10 Sin Rebozar.....	46
2.4.11 Salteado.....	47
2.4.12 Confitura.....	47
2.4.13 Parrilla.....	47
2.4.14 Asar.....	47
2.4.15 Grill.....	47
2.4.16 Horno.....	48
2.4.17 Gratinar.....	48
2.6 Técnicas de cortes.....	49
2.6.1 Brunoise.....	49
2.6.2 Juliana.....	50
2.6.3 Mirepoix.....	50
2.6.4 Torneado.....	51
2.6.5 Bastones.....	52
2.6.6 Concasse.....	52
2.6.7 Chiffonade.....	53
2.7. Técnicas de fondos.....	53



2.7.1. Técnicas de salsas.....	54
2.7.2 Salsas Madre Blancas.....	55
2.7.3 Salsa Bechamel.....	55
2.8. Técnicas de Repostería	56
2.8.1 Masa de hojaldre.....	56
2.8.2 Masas Quebradas.....	57
2.8.3 Sableado	57
2.8.4 Masas batidas	58
2.8.5 Livianas	58
2.8.6 Pesadas	58
2.8.7 Cremas.....	59
2.9 Técnicas de Coctelería	59
2.9.1 El Agitado.....	59
2.9.2 Macerado	59
CAPITULO III: APLICACIÓN DE TECNICAS CULINARIAS PARA LA	
ELABORACION DE RECETAS.....	60
3.1 Entrada.....	61
3.1.1 Receta: Brocheta mar y tierra con salsa de guanábana y verduras salteadas	61
3.1.2 Receta: Ensalada tropical de camarones con vinagreta de chirimoya.....	63
3.1.3 Receta: Alitas de pollo al horno acompañado de papa al horno y mayonesa de chirimoya	65
3.2 Platos Fuertes.....	67
3.2.1 Receta: Medallón de carne con papa al gratín en salsa de guanábana ...	67
3.2.3 Receta: Medallón de pollo con arroz cremoso de queso y zanahorias caramelizadas y salsa de chirimoya	69
3.2.4 Receta: Corvina con salsa de guanábana y verduras salteadas.....	71



3.2.5 Receta: Camarones apanados acompañado con puré de camote y ensalada fresca y salsa de chirimoya	73
3.2.6 Receta: Filete de pollo con puré de papa con guanábana.....	75
3.2.7 Receta: Costillas de cerdo con ensalada de vegetales acompañado de papas fritas y salsa de chirimoya	77
3.2.8 Receta: Lomo al grill con papas salteadas con pimientos y salsa de guanábana.....	79
3.2.9 Receta: Chuletas de cerdo con manzanas caramelizadas en salsa de chirimoya con risoto cremoso	81
3.2.10 Receta: Filet miñon de cerdo con salsa de chirimoya acompañado de papa gratinada y pimientos salteados.....	83
3.3 POSTRES.....	85
3.3.1 Mil hojas con crema pastelera de guanábana	85
3.3.2 Pavlova de chirimoya con salsa de frambuesa acompañado de	87
praliné de almendras	87
3.3.3 Receta: Borrachitos de guanábana con salsa de mango.....	89
3.3.4 Receta: Tarta de chirimoya y ricota	92
3.2.5 Receta: Panacota de guanábana con salsa de frutos rojos.....	93
3.3.6 Receta: Pie de guanábana con tierra falsa de chocolate y salsa de mora	95
3.4 BEBIDAS	97
3.4.1 Frozen de chirimoya	97
3.4.2 Receta: Mistela de guanábana	99
CONCLUSIONES	103
RECOMENDACIONES.....	104
GLOSARIO.....	105
Bibliografía.....	107
ANEXOS.....	113
ANEXO 1: DISEÑO DE TESIS.....	114



ANEXO 2: FOTOGRAFIAS DEL PROCESO DE DEGUSTACION PARA VALIDACION DE RECETAS.....	130
ANEXO 3: FICHAS DE DEGUSTACION PARA LA VALIDACION DE RECETAS	133

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen1: Annonaceae Xylopia Aethiopica	22
Imagen 2: Annonaceae Monodora Myristica	22
Imagen 3: Variedades de Annonáceas	23
Imagen 4: Guanábana.....	25
Imagen 5: Planta de Guanábana.....	27
Imagen 6: Conservación de la guanábana	30
Imagen 7: Composición Nutricional en 100 g de pulpa de la guanábana.....	33
Imagen 8: Chirimoya	33
Imagen 9: Composición nutricional de la chirimoya en 100 mg de pulpa.....	40
Imagen 10: Tres formas de aplicar calor a los alimentos	42
Ilustració11: Corte Brunoise	49
Imagen 12:Corte Juliana	50
Imagen 13: Corte Mirepoix	50
Imagen 14: Corte Torneado	51
Imagen 15: Corte Bastón	52
Imagen 16: : Corte Concasse.....	52
Imagen 17: Corte Chiffonade	53
Imagen 18: Fondos	53
Imagen 19: : Salsas	54
Imagen 20: Salsa Blanca	55
Imagen 21: Salsa Bechamel.....	55
Imagen 22: Masa de Hojaldre	56
Imagen 23: Masas Quebradas	57
Imagen 24: Masas Batidas	58
Imagen 25: Agitado	59
Imagen 26: Macerado	60



ÍNDICE DE IMÁGENES

Tabla 1: Clasificación de las Anonáceas	21
Tabla 2: Guanábana: Diferentes zonas de ubicación	26
Tabla 3: Clasificación taxonómica de la guanábana.....	27
Tabla 4: Indicadores para el cultivo de la Guanábana.....	28
Tabla 5: Zonas y sitios para el cultivo de Guanábana	29
Tabla 6: Composición Nutricional de la Guanábana.....	32
Tabla 7: Chirimoya en diferentes zonas de Ubicación.....	35
Tabla 8: Clasificación taxonómica de la Chirimoya.....	36
Tabla 9: Indicadores para el cultivo de Chirimoya	36
Tabla 10: Principales Zonas productoras de la Chirimoya.....	38
Tabla 11: Composición Nutricional de la Chirimoya	40
Tabla 12: Cambios en los alimentos al momento de cocinarlo	41
Tabla 13: Temperatura de control para frituras.....	46
Tabla 14: Horneado en productos cárnicos	48
Tabla 15: Tabulación de Resultados para Validación de Recetas.....	101

CLAUSULA DE DERECHOS DE AUTOR

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Giovanny Javier Arias Montero, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis de las Características Organolépticas de la Guanábana y la Chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 26 de septiembre de 2018

A handwritten signature in purple ink, written over a horizontal line.

Giovanny Javier Arias Montero

C.I: 0301636643

CLAUSULA DE DERECHOS DE AUTOR

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Ximena Gissella Cajamarca Rubio, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis de las Características Organolépticas de la Guanábana y la Chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 26 de septiembre de 2018

A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal line. The signature is stylized and appears to read 'Ximena Gissella Cajamarca Rubio'.

Ximena Gissella Cajamarca Rubio

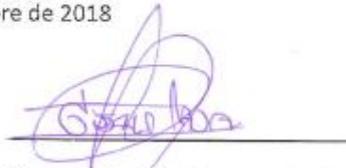
C.I: 0104685110

CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Cláusula de Propiedad Intelectual

Ximena Gissella Cajamarca Rubio, autora del trabajo de titulación "Análisis de las Características Organolépticas de la Guanábana y la Chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 26 de septiembre de 2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Gissella', written over a horizontal line.

Ximena Gissella Cajamarca Rubio

C.I: 0104685110

CLAUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Cláusula de Propiedad Intelectual

Giovanny Javier Arias Montero, autor del trabajo de titulación "Análisis de las Características Organolépticas de la Guanábana y la Chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 26 de septiembre de 2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Giovanny Arias', written over a horizontal line.

Giovanny Javier Arias Montero

C.I: 0301636643



Agradecimientos

No soy una persona de grandes palabras para expresar lo que infinitamente mi corazón está agradecido con las personas que siempre han estado conmigo ya sea con un consejo una voz de apoyo las cuales en este largo camino me han motivado para que pueda concluir con mi carrera en este sentido comienzo con unas gratas palabras de agradecimiento a mis profesores que, en este largo camino, me han enseñado lo mejor de sus conocimientos, pero en especial a mi tutora la Magister Patricia Ortiz Rodas quien con sus consejos nos guio en este trabajo de titulación, también agradezco a la Magister Marlene Jaramillo porque sin su guía y amor por la cocina ecuatoriana que me supo inculcar no pudiera estar en esta etapa de mi carrera también quiero agradecer a mi Madre Susana Montero y a mis hijos Daniel Y Sofía y a mi esposa Elizabeth Lalinde que han sido un pilar muy importante en mi vida por todo y a todos mil gracias

Javier Arias Montero



Agradecimientos

Mi agradecimiento a Dios por haberme dado salud, vida y sabiduría para poder cumplir una meta más propuesta en mi vida ya que sin su bendición día tras día sería imposible estar culminando este proyecto y una vez más puedo con alegría brillar por este logro

Quiero agradecer a mis maestros por haberme enseñado con amor y paciencia todo este año de estudio, quienes se han esforzado por ayudarme en el lugar en que me encuentro a mi tutora Magister Patricia Ortiz muchas gracias por la labor que ha hecho con nosotros, por su paciencia y dedicación cada vez que teníamos que corregir errores.

Como no agradecer a todos mis familiares mi mamá Gladis Rubio, mi Papá Hugo Cajamarca mis hermanos Fabricio, Joffre, mi cuñada Alejandra Murillo y a mí amado esposo Santiago Riera y mi hija preciosa Jeylen Sofía Riera por motivarme a culminar mi carrera, ellos son mi motor a luchar día a día.

También un profundo agradecimiento a mis queridos suegros Froilán Riera, Lucrecia Capelo y mis cuñados Steven y Alex por sus motivaciones, oraciones y apoyo incondicional cada día y cumplir esta meta.

Gissella Cajamarca Rubio



Dedicatoria

Dedico este trabajo de titulación a mis padres que han sido los seres más importantes en mi vida mi madre Susana Montero quien con sus consejos me supo inculcar el amor por la cocina que hoy tengo, a mi padre Bolívar Arias que con su dedicación me apoyó en todo mi paso en esta carrera y que hoy ya no está presente, pero está en mi corazón, y lo más importante a mi esposa Elizabeth, mis hijos Daniel y Sofía que son mi motivación en este logro que es mi más anhelado sueño.

Javier Arias Montero



Dedicatoria

Dedico mi tesis con todo mi amor a mi precioso esposo Santiago Riera que, con su esfuerzo, tolerancia me ayudado a lo largo de mi carrera y poder triunfar en ello, también por haber creído en mí y terminar mi carrera con éxito.

A mi amada hija Jeylen Riera, por ser mi más grande motivación e inspiración y luchar por un futuro mejor para ella, que me llena de gozo y alegría verle crecer junto a nosotros.

A mis Papas Hugo y Gladis

De manera especial a mi papa Hugo Cajamarca que tuvo que dejar este país y separarse de la familia por 16 años para darme lo mejor, a mis Hermanos Fabricio y Joffre por darme palabras de aliento y pasar este proceso conmigo aun abrieron las puertas de su trabajo para adquirir experiencia laboral con ellos en esta carrera.

A mis suegros Froilán y Lucrecia

Por todo este tiempo de mi carrera estar siempre dispuestos apoyarme incondicionalmente aun cuando tenía que dejarle a mi bebe para ir a la universidad, muchas gracias.

Gissella Cajamarca Rubio

INTRODUCCIÓN

El poco uso de productos en la gastronomía, como la guanábana y chirimoya en la ciudad de Cuenca, pretende identificar las propiedades organolépticas. Este trabajo de intervención, ha aplicado técnicas culinarias en distintas elaboraciones de sal y dulce, para dar a conocer nuevas alternativas gastronómicas, por lo que la chirimoya y guanábana contienen propiedades altamente nutritivas obteniendo grandes beneficios para la salud.

Este proyecto está compuesto de tres capítulos; el primero: hace mención a la morfología, historia y generalidades de las anonáceas; dentro de este capítulo también se describe a la guanábana y chirimoya, su producción, características organolépticas y propiedades.

Las características nutricionales y beneficios de la chirimoya y guanábana obtienen sales minerales, potasio, fósforo, hierro, calcio, lípidos, vitaminas C, B y provitamina A, convirtiéndose como alimento apto para su consumo, son diuréticos y su sabor es único por lo que les caracteriza.

En el segundo capítulo, se estudió las diferentes técnicas culinarias como aplicación para las diferentes elaboraciones de platos; entre ellas se utilizó técnicas de cortes, salsas, tablas de temperatura para las frituras y horneados, técnicas para postres y bebidas.

En el tercer capítulo detalla la ejecución de las veinte recetas de sal y dulce empleando la chirimoya y guanábana como producto principal en las diferentes elaboraciones: entrada, plato fuerte, bebidas y postre; al combinar estos productos se obtuvo buenos resultados y fue de gran satisfacción, porque son frutos que se deben aprovechar en el medio y dar a conocer.



CAPITULO I: CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS ANONACEAS

1.1. Generalidades de las Anonáceas

La Annona, nombre genérico que se refiere a frutas como la chirimoya y la guanábana, provienen del nombre "taíno" (*Annona squamosa*); muricata, término latino que significa "erizado", en referencia al aspecto de la piel de este fruto (Chicaiza Quinaloa, 2003).

Las anonáceas son árboles que producen frutos en diferentes épocas, provenientes de climas cálidos; las cuales se clasifican en varias especies como es la chirimoya y la guanábana.

1.1.1 Origen

Las Anonáceas conocidas con su nombre científico Annonaceae Juss (EcuRed , 2018). El termino annona se deriva del latín cosecha anual, provienen de América con 900 especies, África con 450 especies y Australia con 1200 especies (Scheldeman, 2001).

Se ha descubierto que las Anonáceas se posicionan entre las cinco familias de plantas importantes en la cuenca del Amazonas por sus múltiples especies Valencia (2018).

Tabla 1: Clasificación de las Anonáceas

ESPECIES	NOMBRE	ORIGEN
Cherimolla Mill	Chirimoya	Andes o Perú del Ecuador
Diversifolia staff	ilama anona blanca	America Central
Glabra L.	Cayur, corcho	America Tropical
Montana Macfad	Guanabana cirramona	America Central
Muricata L.	Guanabana	America Tropical
Reticulata	Corazón, anón, mamón	America Tropical
Squamosa L.	Anona blanca, saramuyo	America Tropical

Fuente: (Plata, 2005)

1.1.2 Historia

Se introdujeron en el viejo mundo las especies sudamericanas de las Annonaceas por sus cualidades organolépticas que presentan las frutas, una de las especies de anonas se obtienen aceites aromáticos para perfumerías; también de otra especie como es la *Xylopia aethiopica* de Africa Occidental se la extrae de sus frutos la pimienta negra y se la utiliza como condimento en la industria de la gastronomía, y de la variedad de la *Monodora Myristica* se usa como sustituto de la nuez moscada. (Heywood, 1985).

Imagen1: Annonaceae *Xylopia Aethiopica*



Fuente: (Varma, 2018)

Imagen 2: Annonaceae *Monodora Myristica*

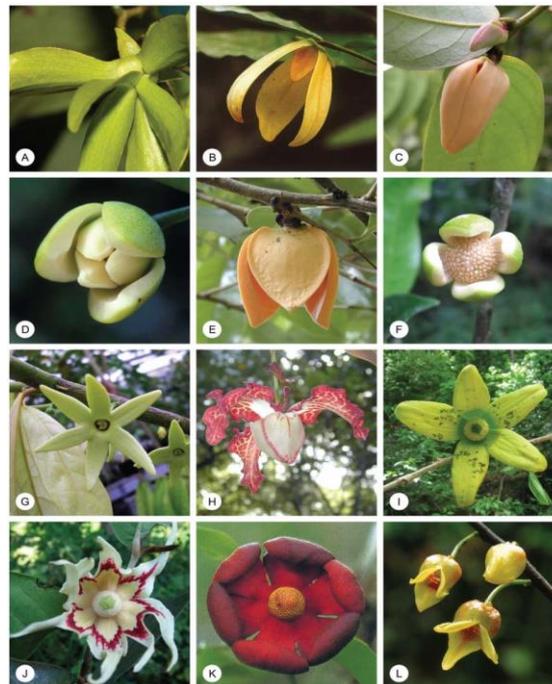


Fuente: (Gaernt, 2015)

1.1.3 Morfología

Las Annonáceas son árboles de hoja amplia perenne, obtiene conductos de resina, médula con diafragmas en los tallos y son bisexuales; la flor de la Annona sirve como escondite para atrapar escarabajos; sus plantas son pequeñas miden de 5 a 7 metros de altura, sus frutos son sin cárpico por la formación de pistilos y receptáculo carnososo con hojas simples de color amarillo entre 3 a 6 pétalos. Popeone (1970).

Imagen 3: Variedades de Annonáceas



Fuente: (Saunders, 2009)

1.2 Generalidades

La mayoría las annonas se originaron en las tierras húmedas de América Central y el Norte de América del Sur, dentro de estas especies, la guanábana y chirimoya se les considera frutas exóticas por su gran aceptación y demanda en el medio; se los obtiene en diferentes países como Brasil, EEUU, Perú, según el Sistema Nacional de Recursos Filogenéticos, creado por la red de Annonáceas con el objetivo de aprovechamiento, manejo y conservación de estos productos exclusivos. Valenzuela (2015).

En cuanto al cultivo de las Annonáceas, sus frutos brotan una vez al año, por lo que son protoginias (flores con fruto); estos árboles se los encuentra en regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo; entre las más importantes se encuentran: la chirimoya (*annona cherimola chilli*), la guanábana o masasamba con su nombre científico (*annona muricata*) y la anona o mamón (*annona reticulata*) por lo que son frutas comestibles y con sabor único. Estrella (1992).

Las Annonas habitan en climas tropicales en tiempos de sequía o de lluvia, con 2000 especies de 120 géneros. Ruprech (1990), algunas de las especies sirven como frutos alimenticios mientras que otros se utilizan para la extracción de aceites o especias; las annonáceas contienen propiedades nutritivas de carbohidratos, minerales y vitaminas. Valenzuela (2015)

1.2.1 Importancia Económica

Las Annonaceas tiene un tiempo de vida de 15 años; la chirimoya y guanábana son frutas con mayor demanda económica en el Ecuador para el consumo y se las comercializa a nivel local, nacional, regional y muy poco Internacional. Las pulpas se las reserva en congelación y se las utiliza a nivel gastronómico en postres, bebidas, helados y sorbetes; en cambio la chirimoya y guanábana silvestre, no se comercializan mucho debido a que poseen bajo rendimiento económico y más bien se las vende en los mercados de los diferentes países en desarrollo.

1.2.2 Propiedades Nutricionales

Las annonáceas contienen hidratos de carbono las cuales aportan fuentes de energía para el cuerpo humano, proporcionan calcio, minerales, fósforo y potasio que a su vez ayudan a proteger los dientes, huesos y mejorar la salud.

Las anonáceas tienen varios usos, entre ellos la producción de aceites esenciales; por ejemplo: de la chirimoya se puede obtener el 7% de su aceite graso, en cambio de la guanábana se puede obtener el 22% (Jackson. L, 2006).

1.3 LA GUANÁBANA

Imagen 4: Guanábana



Fuente: (Chicaiza Quinaloa, 2003)

1.3.1 Generalidades

La *annona muricata* conocida como guanábana, pertenece a la familia de las Anonáceas; Es nativa de las zonas tropicales de Sudamérica distribuida en la cuenca Amazónica en Brasil, Colombia, Perú, Venezuela. Chicaiza, Parra y Aguirre (2003).

La guanábana es una de las plantas frutales en el norte de América del sur, el árbol de guanábana fue uno de los primeros árboles frutales en ser llevados desde América hasta los trópicos del Viejo Mundo, fue ampliamente distribuido desde el suroeste de China, Australia y las tierras bajas de África oriental y occidental. Morton (1987).

En el siguiente cuadro se encuentra una lista del país de donde procede esta fruta y su respectivo nombre con la que se le conoce según su ubicación.

Tabla 2: Guanábana: Diferentes zonas de ubicación

REGION O PAIS	NOMBRE
MEXICO	Anona de México, Zapote agrio
ESTADOS UNIDOS	Soursop
ALEMANIA	Sauersack
HOLANDA	Zuurzak
ECUADOR, PERÚ, COLOMBIA	Guanábana
BRASIL	Graviola, Coração-de-rainha
VENEZUELA	Catuche, Catoche

Fuente: (Vargas, 2015)

Realizado por: Arias y Cajamarca

1.3.2 Características de la Guanábana

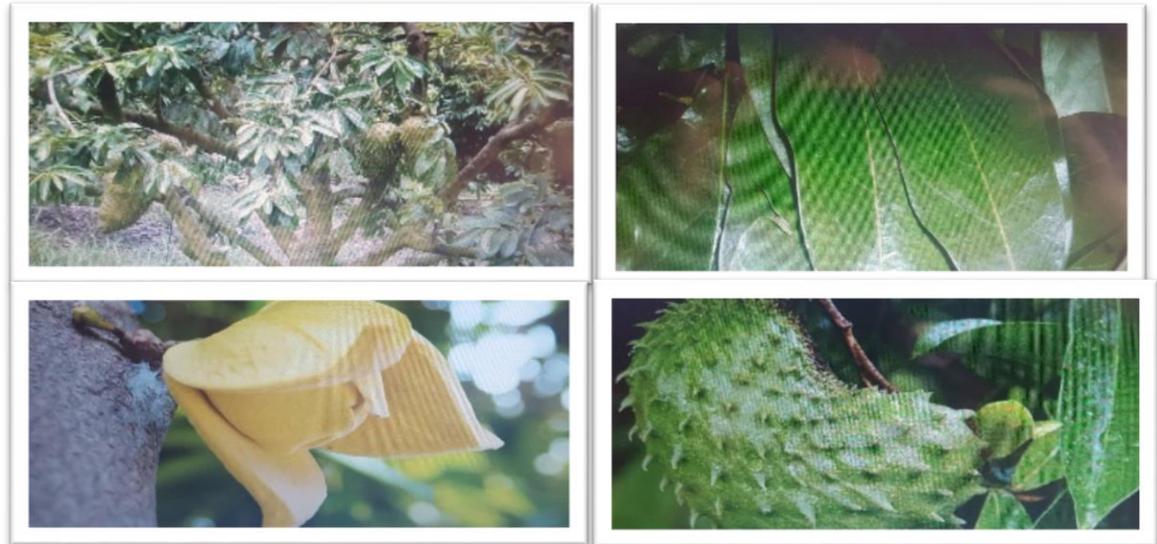
El árbol llega a medir de 8 a 10 metros de altura, esto varía de acuerdo a los cuidados que se le tenga y a la fertilidad del suelo en el que fue plantado. El follaje o conjunto de hojas no es abundante, sus hojas son coriáceas (gruesas), grandes y de un color verde oscuro pero brillante. Una de las características de las hojas del árbol de guanábana es que cuando se frota en las manos tiene un olor penetrante, las flores son de color verde amarillento, tienen 3 sépalos y son de forma oblongas, éstas brotan de las ramas más viejas.

El árbol no contiene néctar ni colores vivos, es por eso que no puede ser polinizado por las abejas; en este tipo de plantaciones los que ayudan a la polinización son insectos pequeños como: los escarabajos y las hormigas. Solo llegan a producir de 10 a 15 frutos por temporada; para que el árbol dé lo máximo en frutos es necesario que la polinización se haga manualmente, sin esa ayuda no dará gran fruto.

Para cosechar la guanábana tiene que estar madura, ya que la corteza del fruto se vuelve de verde oscuro a un verde más pálido, el brillo disminuye y las espinas se tornan más suaves y flexibles, las guanábanas que se cosechan muy tiernas no maduran bien y la pulpa del fruto no es de un sabor agradable. Cuando una guanábana está en su punto la pulpa es de color blanco, cremosa, jugosa, suave y muy aromática, cuando está bien cuidado el cultivo el fruto llega a medir de 10

hasta 40 centímetros de largo, 2 a 4 kg dependiendo de su progreso, mientras más madura su cascara es más delgada, con pequeños espinos que no hacen ningún daño al cogerla con las manos ya que son muy suaves y flexibles. Rico (2009).

Imagen 5: Planta de Guanábana



Fuente: Arias y Cajamarca

Sábado 28 de Marzo del 2018

1.3.2 Clasificación

Tabla 3: Clasificación taxonómica de la guanábana

Clasificación Científica	
Reino	Plantae
División	Angiosperma
Clase	Magnoliopsida
Orden	Magnoliales
Familia	Annonaceae
Genero	Annona
Especie	<i>A. muricata</i> L.

Fuente: (Muñoz Vidal & Velasquez Yanez , 2009)

Realizado por: Arias y Cajamarca

Tabla 4: Indicadores para el cultivo de la Guanábana

ALTITUD	400 A 12500 msnm (optima 600 a 800 msnm)
TEMPERATURA	25°C a 33°C (optima 22°C - 26°C)
PRECIPITACIÓN	800 a 1000 mm/año
HUMEDAD RELATIVA	65 % a 85 %
PROFUNDIDAD DEL SUELO	1,20 m.
TEXTURA DEL SUELO	Arenoso – franco.
pH DEL SUELO	5,5 a 6,5.
ESTRUCTURA	Porosa- mi gajosa, con buen drenaje
DISTANCIA DE PLANTACIÓN	7 a 10 m. (Cardozo, 2009)

Fuente: (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias , 2014)

Realizado por: Giovanni Arias y Ximena Cajamarca

1.3.4 Siembra y Cosecha

En las plantaciones de guanábana se debe realizar buen riego, cuidados sanitarios para que pueden llegar a producir de 30 a 40 toneladas por hectárea cada año. Pedro Díaz comerciante y productor de guanábana, entrega este producto con un peso de 600 a 800 kg de guanábana en los diferentes mercados en la ciudad de Quito, el precio es a \$ 1,20 el kg de fruta. El cultiva la fruta hace cuatro años en Borbón, Provincia de Esmeraldas. Líderes (2010).

La fruta tiene acogida en el Ecuador, pero los productores desean que sea unos de los principales exportadores de la guanábana al mundo. Y es por eso que, posiblemente haya inexactitud en el impulso para instaurar nuevos productos de este fruto por encontrar en pulpa congelada, yogurt, helados y jugos, pero al ser un buen productor de guanábana, se debería crear jaleas, mermeladas, postres y salsas. Líderes (2010).



1.4 Principales zonas productoras de la guanábana en el Ecuador

En el Ecuador existen varias zonas productoras de guanábana, pero las principales son Guayaquil y Santa Elena (costa), en donde se calcula que existen 120 hectáreas de cultivo de la guanábana, también hay sembríos en otras partes de la costa como son Manabí, Esmeraldas, Santo Domingo y El Oro. En el Oriente Ecuatoriano se puede encontrar sembríos de guanábana en: Pastaza y Napo.

Según fuentes del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), en nuestro país existen 250 hectáreas de sembríos de *Annona muricata* entre cultivos tecnificados y aislados de los cuales 150 hectáreas pertenecen al primer grupo (Lideres, 2010)

Tabla 5: Zonas y sitios para el cultivo de Guanábana

ZONAS APTAS PARA EL CULTIVO	Bosque seco y húmedo tropical
SITIOS	Tachina, Pedernales, Chone, Santa Ana, Paján, Pedro Carbo, Balzar, Vinces, Babahoyo, Milagro, El Triunfo, Naranjal, El Guabo, Tenguel, Península de Santa Elena, Santo Domingo

Fuente: (Rico, 2009)

Realizado por: Arias y Cajamarca

En Ecuador podemos mencionar dos variedades que son: la nacional y también una variedad llamada perla este último es de origen brasilero y se cultiva en la península de Santa Elena.

1.5 Características organolépticas de la guanábana

Su sabor puede ser dulce, semi acida y acida, en la península de Santa Elena existe una variedad de origen brasilero que tiene una particularidad muy dulce. También se hablan de variedades según su forma que pueden ser: acorazonadas, ovoides e irregulares y según su contextura de pulpa que son suave y jugosa y firme y relativamente seca. Botanical (2016).

Ecuador tiene un clima y un suelo propicio para el cultivo de la fruta, es un árbol que se cosecha todo el año, en unos meses más que en otros; La vida útil del árbol es de aproximadamente 25 años con un buen cuidado, dependiendo de cada variedad de anonas.

En el Ecuador no se le ha dado mucha importancia a la guanábana ya que los productores prefieren inclinarse por los productos que de una u otra manera son muy reconocidos a nivel mundial como: el banano, el caco, las flores, etc. Es por ello que no existe muchos cultivos tecnificados en nuestro país, porque requiere de un cultivo con vida útil muy corta, no es un producto de alta exportación debido a que es un producto muy perecible.

Gorini. Claudio (2013) director comercial de la empresa líder en la exportación y distribución de fruta fresca, exótica y de contra temporada. Explica que "Un miembro de la familia de las anonáceas, la fruta exótica conocida con el nombre de guanábana, es muy delicada y madura rápido, por lo que siempre debe almacenarse en un lugar refrigerado. Incluso dentro del envase donde se conserva, se colocan paneles de hielo en gel para mantener la temperatura ideal".

Imagen 6: Conservación de la guanábana



Fuente: (Gorini, 2013)



Fuente: (Gorini, 2013)

1.5.1 Características de la guanábana

Aroma: Intenso y característico de la guanábana madura y sana.

Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.

Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.

Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana. (Botanical, 2016)

1.5.2 Índices y requisitos de calidad según el Código Alimentarius

Los índices para que una guanábana sea de calidad son los siguientes:

Grados Brix: 17.65 ° (la cantidad de azúcar presente en la fruta)

- Acidez: 0.858 % (ácido cítrico).
- pH: 4

Requisitos para que la fruta sea considerada de calidad son:

- Estar entera.
- Sana (sin rajaduras, plagas, ni enfermedades).
- Limpio (si materiales extraños).
- Color típico de la fruta.
- Sin humedad en el exterior.
- No debe tener excesos de olores y sabores extraños.
- No deben exceder los límites máximos de plaguicidas, determinado por el organismo internacional (Codex Alimentarius). (ALIMENTARIUS, 2005, pág. 21)

1.6 Categoría selecta

Son las frutas mayores de 1 kg de peso, de aspecto sano, sin deformaciones, textura firme, sin perforaciones ni lesiones en la epidermis.

1.6.1 Categoría I

Mayores de 1 Kg. de peso, de aspecto sano, se admite hasta una perforación causada por insectos, textura firme con lesiones mínimas en la epidermis que no cubran más del 10% de la superficie de la fruta.

1.6.2 Categoría II

Mayores de 1 Kg. peso, con manchas causadas por insectos, golpe de sol o enfermedad sin que cubra más del 20% del área de la fruta. Se aceptan frutas ligeramente deformadas y hasta con cuatro o cinco perforaciones causadas por insectos.

1.6.3 Categoría III

Deformes con manchas que superan el 20% del área de la fruta causada por hongos y con más de cinco perforaciones causadas por insectos y otros daños como heridas, magulladuras y golpe de sol.

1.7 Propiedades Nutricionales

Es una fuente moderada de fibra, de cada 100 gramos de fruta comestibles de 0,4 a 0,79 gramos, está compuesta de un 82 % de agua, 17.65° de azúcar (grados Brix), su acidez es de 0.858 % (ácido cítrico), y un Ph de 4, tiene un bajo porcentaje de proteínas (1 gramo por cada 100 gramos de pulpa comestible), pero es una gran fuente de importantes vitaminas entre las cuales las que más se destacan son vitamina C, B, provitamina A y minerales como: hierro, fósforo y calcio. Ayuda a combatir la hipertensión, diabetes, gripe, asma, varios tipos de cáncer.

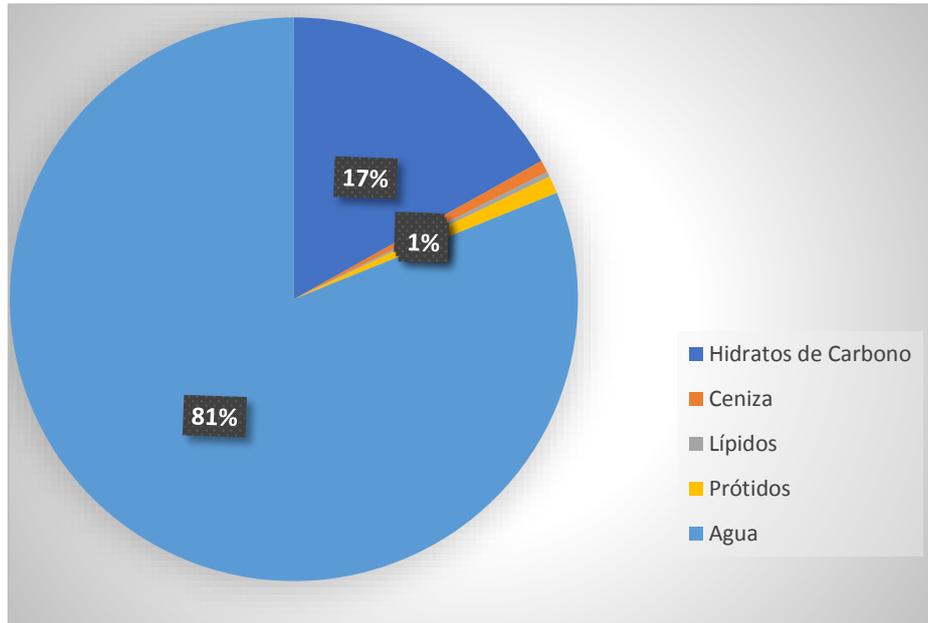
Tabla 6: Composición Nutricional de la Guanábana

NUTRICIONAL DE LA GUANÁBANA	
NUTRIENTE	POR CADA 100 g.
Agua	81,16 g.
Prótidos	1 g.
Lípidos	0,3 g.
Ceniza	0,7 g.
Hidratos de Carbono	16,84 g.

Fuente: (Asensi Lopez, 2012)

Realizado por: Arias y Cajamarca

Imagen 7: Composición Nutricional en 100 g de pulpa de la guanábana



Fuente: (Asensi Lopez, 2012)

Realizado por: Arias y Cajamarca

1.8 La Chirimoya

Imagen 8: Chirimoya



Fuente: (Ambientum, 2017)



1.8.1 Generalidades

Su origen proviene de la cordillera de los Andes, países como Perú y Ecuador, sin embargo, los historiadores ampliaron su zona a Colombia y Chile; Es la reina de las frutas tropicales, sus plantaciones se dan en terrenos silvestres y se cultivan en diferentes países como Sudáfrica, USA, Australia, Israel y España. Gardiazabal & Rosenberg (1993).

La chirimoya con su nombre científico “*Annona cherimola*”, proveniente de la familia de la Annonaceae que es una planta evolutiva, ecológica y muy importante económicamente, que ha venido desde época prehispánica en el Perú, por lo que se le utilizaba como alimento y también como colección de cerámica antes de la llegada de los españoles, inclusive los vasos eran modelados a partir de este fruto inclusive en las tumbas prehispánica.

La palabra chirimoya significa semilla fría por lo que es un nombre quechua que habita en climas tropicales; por otra parte, el nombre antiguo de la chirimoya es “fruta blanca” según el investigador Fortunato Herrera 1943, así los españoles lo conocían a esta fruta ya que para ellos era un manjar blanco; en cambio los coloniales del siglo XVI no la llamaban chirimoya por lo que se la consumía en lugares restringidos y la desconocían.

Migro a España el árbol de chirimoya y estuvo por 183 años en la Sierra de Nevada, suplantando a los árboles de naranjos y 13 años más tarde ya había 262 plantaciones de chirimoyas en la provincia de Granada.

En el siguiente cuadro se encuentra una lista del país de donde procede esta fruta y su respectivo nombre con la que se le conoce a la chirimoya según la región o lugar de cultivo pertinente.



Tabla 7: Chirimoya en diferentes zonas de Ubicación

REGION O PAIS	NOMBRE
CENTRO AMERICA	ANONILLO
CUBA, GUATEMALA	MAMÓN, ANÓN
BOLIVIA	CHIRIMOYA ROJA
ESPAÑA, PERU, CHILE, ARGENTINA	CHIRIMOLLA
VENEZUELA	CATUCHE
AUSTRALIA Y REINO UNIDO	CUSTARD APPLE
EL SALVADOR	ANONNA
MEXICO	POX, POOX
FILIPINAS	ATIX
FRANCIA	CHÉRIMOLE, COROSSOL DU
ITALIA	PEÉROU
BRASIL	CERIMOLIA FRUTA DO CONDE

Fuente: (chirimoya, 2011)

Realizado por: Giovanni Arias y Ximena Cajamarca

1.8.2 Características de la Chirimoya

El árbol de la chirimoya mide entre unos 8 m y sus hojas son ovaladas a elípticas de color verde oscuro de aspecto aterciopelado; el peciolo de la hoja es corto y cuenta con una parte hueca donde se une con el tallo; en cuanto a sus flores son aromáticas, el color varía entre crema, blanco y amarillo la dimensión de sus pétalos es de 1 a 3 cm de largo y sus flores aparecen a los 2 años de su siembra, pero dependiendo de los carpelos fecundados se podrá identificar el tamaño del fruto.

La chirimoya no es un fruto simple, sino un agregado de frutos sin carpio que se adhieren sobre un receptáculo, pero se fecundan por separado. Por esta razón cuando la fecundación no es uniforme se producen frutos muy irregulares. El fruto bien fecundado es similar y llega a pesar hasta 500 u 800 gramos. Hoyos (1994).



La chirimoya cuenta con tres pétalos triangulares en dos series: los externos tienen color verde son carnosos mientras que los pétalos internos no son visibles, pero hay gran cantidad de pistilos y estambres que forman una especie de cono al unirse con el receptáculo, las flores de las anonáceas se fructifican primero las femeninas y después las masculinas.

1.8.3 Clasificación

La clasificación científica de la chirimoya es:

Tabla 8: Clasificación taxonómica de la Chirimoya

Clasificación científica	
Reino	Plantae
División	Angiosperma
Clase	Magnoliopsida
Orden	Magnoliales
Familia	Annonaceae
Genero	Annona
Especie	<i>A. Cherimola</i>

Fuente: (Muñoz Vidal & Velasquez Yanez , 2009)

Realizado por: Arias y Cajamarca

Tabla 9: Indicadores para el cultivo de Chirimoya

ALTITUD	1800 a 2500 msnm
TEMPERATURA	15° C a 20 ° C
PRECIPITACIÓN	675 a 1000 mm/año
PROFUNDIDAD DEL SUELO	70 cm
TEXTURA DEL SUELO	Franco, Franco Arenoso.
pH DEL SUELO	6.6 a 8,5.
HUMEDAD RELATIVA	90 a 95%

Fuente: (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias , 2014)

Realizado por: Arias y Cajamarca

1.8.4 Siembra y Cosecha

Para el cultivo de la chirimoya se debe primero preparar el terreno colocando abono para que el suelo pueda estar en estado fértil y ayudar a que penetren las raíces en el terreno de sembrío; las cavidades del suelo deberán tener una profundidad de 70 cm como mínimo, para la cual el abono se deberá colocar al fondo y cubrir con una capa de tierra para evitar que tenga contacto con sus raíces.

El cultivo de la chirimoya se prolongó a Chile y Brasil, aunque muchos escritores dicen que es originaria del Perú, pero la fruta fue desconocida en ese sector, por lo cual sus semillas fueron enviadas a Guatemala con el objetivo de ser cultivadas y dar fruto para de ahí comercializar en el mercado de Lima; También su cultivo se encuentra en lugares templados como Costa Rica, pero en otros países como Argentina se cultiva en la provincia de Tucumán.

Según el Consejo Nacional de Investigación Agropecuarias (1993) Menciona que, al sembrar el fruto, se debe extender las semillas a través de roedores como aves; para la conservación de las semillas deben estar en ambiente seco y se las puede almacenar por un periodo de 3 a 4 años. A la chirimoya se la llama reina de frutas subtropicales por ser el mejor fruto de género Annona y de mucha calidad.

En el Ecuador, en la provincia de Loja es un área andina en donde se puede encontrar plantaciones de árboles de chirimoya porque es el centro de origen de este fruto, según (Guzmán1951), asegura que en la cuenca del río Marañón al Norte de Perú y Sur de Ecuador la chirimoya sería probablemente originaria.

1.9 Principales zonas productoras de la chirimoya en el país

Los principales productores de la chirimoya son: Peru, Bolivia, Argentina, Chile, Ecuador, Colombia, sud Africa, Israel, Taiwan.



Tabla 10: Principales Zonas productoras de la Chirimoya

ZONAS APTAS PARA EL CULTIVO	Bosque seco y húmedo tropical
SITIOS	Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador, Colombia, España, Sud Africa, Israel, Taiwan,

Fuente: (Rico, 2009)

Realizado por: Arias y Cajamarca

1.10 Características organolépticas de la chirimoya

La chirimoya es de color verde oscuro y cuando madura se torna de color verde claro, es fácil de cortar su parte interna, es de color blanca como la nieve, jugosa y cuenta con una serie de semillas de color negro, es un fruto carnoso y sabor dulce alcanza una longitud de 10 a 23 cm y con 15 cm de ancho su peso esta entre los 100 a 500 gramos, su forma es de corazón; en cuanto a su piel es delgada y lisa con huellas dactilares cubierta con protuberancias redondas su temperatura optima esta entre 14 a 24 ° C en climas secos siendo lento el crecimiento de la planta los cuatro primeros años, muchas de los frutos se los injerta y sus sembríos deben tener métodos para control de plagas como la mosca de fruta y hongos.

Para que el fruto de la chirimoya este consolidado (cuajado), se debe evitar temperaturas muy altas y fuertes vientos, el chirimoyo al estar en una temperatura a 30 ° C se dañan sus frutos y hojas ocasionando quemaduras en el exterior; mientras que en zonas húmedas y temperaturas cálidas se realiza con éxito el cuajado del chirimoyo produciendo alta rentabilidad en su cultivo.

1.10.1 Índices y requisitos de calidad según el Codex Alimentarius

Según el Codex alimentarius los índices para que la chirimoya sea de calidad son los siguientes:

- Nivel de azúcar: 14 a 15% es decir un 18 a 24° brix (la cantidad de azúcar presente en la fruta para su maduración)
- Acidez: 0.4 a 0.7 % (son maduros).

- pH: 6.6 a 8.5

Requisitos para que la fruta sea considerada de calidad son:

Estar entera.

- Sana (sin rajaduras, plagas, ni enfermedades).
- Limpio (si materiales extraños).
- Color típico de la fruta verdoso.
- Sin humedad en el exterior.
- No debe tener excesos de olores y sabores extraños.
- No deben exceder los límites máximos de plaguicidas, determinado por el organismo internacional Codex Alimentarius. (ALIMENTARIUS, 2005).

1.10.2 Propiedades Nutricionales

La chirimoya contiene más de 21.6 % de sacarosa y fructuosa en cambio tiene un bajo rendimiento de proteínas y grasas; también cuenta con vitaminas como la B1, B2 y B6 aporta una gran cantidad de minerales como hierro, calcio, fósforo potasio y hierro; por lo que la chirimoya tiene un aporte calórico de 94 kcal/100 g (Pamplona, 2004, p.68-69).

Además, contiene altos niveles de azúcar en su pulpa por lo que no es recomendada para personas diabéticas, otro aporte nutricional es que cuenta con porcentajes de fibra la cual ayuda para la digestión y evitar el estreñimiento, también ayuda a controlar la hipertensión, reduce el colesterol por lo que es rica en potasio y contiene bajas cantidades de sodio.

Es muy recomendada para mujeres embarazadas, lactantes, deportistas, niños personas de tercera edad y para anémicos ya que contiene vitaminas y minerales por lo que es una fuente natural de calorías, fructuosa y glucosa.

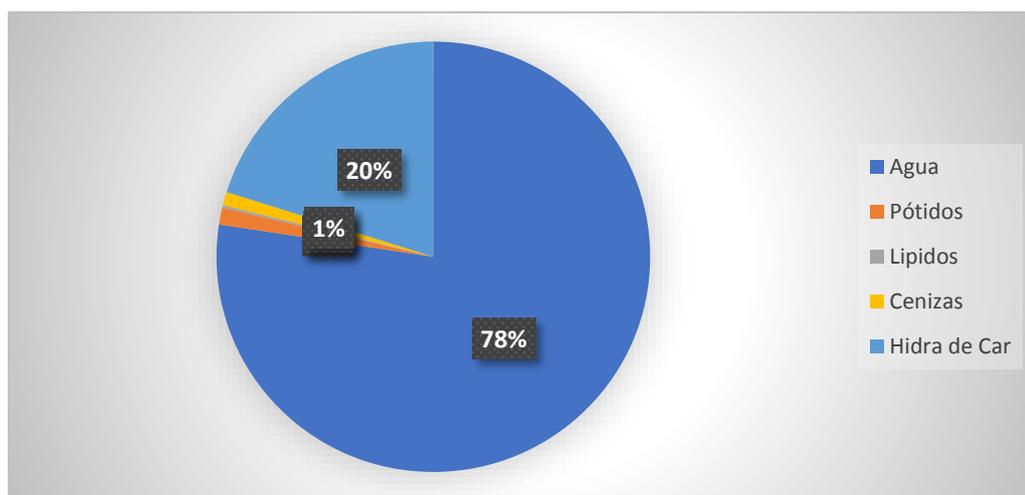
Tabla 11: Composición Nutricional de la Chirimoya

Composición nutricional de la chirimoya en 100 mg de pulpa	
Agua	76.9 g
Prótidos	1.25 g
Lípidos	0.2 g
Cenizas	1%
Hidratos de Carbono	20 g

Fuente: (Asensi Lopez, 2012)

Realizado por: Arias y Cajamarca

Imagen 9: Composición nutricional de la chirimoya en 100 mg de pulpa



Fuente: (Asensi Lopez, 2012)

Realizado por: Arias y Cajamarca

La chirimoya a los tres días de recoger el fruto del árbol su piel se torna de color amarillo y suave al tacto por lo que son indicadores que está madura la fruta y se la puede consumir sin ningún inconveniente.

Para la conservación de la fruta es de 8 a 15 ° C en el refrigerador, pero debe estar maduro, y si se desea conservar la pulpa en congelación, en cuanto a su sabor es dulce con un delicioso aroma, esta fruta se la puede utilizar en varias elaboraciones



gastronómicas como por ejemplo helados, tortas, postres, bebidas frías, zumos, mermeladas o como relleno para algún postre o pastel. Chirimoyo (2016).

En cuanto a su consumo puede ser en la mañana y tarde no se recomienda en las noches por lo que es una fruta y ocasionar gases por el exceso de azúcar.

CAPITULO II: MÉTODOS DE COCCIÓN Y TÉCNICAS CULINARIAS

Para la propuesta planteada de recetas a base de guanábana y chirimoya, se expondrán diferentes métodos y técnicas culinarias, las cuales se han investigado para la elaboración de recetas.

2.1 Métodos de cocción

En la cocina el alimento al estar en contacto con el fuego, su textura, color, sabor cambian; debido a la acción que se produce al momento de cocer los alimentos, así es una forma segura de consumir los productos por lo que pasan por un proceso de salubridad a través de una correcta cocción; se describe a continuación los cambios que se producen en los alimentos al momento de cocinarlos.

Tabla 12: Cambios en los alimentos al momento de cocinarlo

Sabor :	No sabe igual un producto crudo que un producto que este cocido o aplicado alguna técnica de cocción (frito, asado, horneado).
Textura:	Varía la textura del alimento dependiendo el método que se lo aplique al momento de cocinarlo.
Digerir y masticar	Para el organismo es más fácil digerir alimentos cocidos y por lo mismo masticarlos.
Aspecto:	Cambian de color y aspecto una vez ya cocidos los alimentos, atrayendo a la vista el consumo.
Eliminación de bacterias y microorganismos:	Al momento de colocar al fuego, su temperatura sube a más de 70 ° C por lo que la mayoría de microorganismos pierden su acción.
Peso y volumen	Muchos de los alimentos al cocerlos a altas temperaturas sufren cambios químicos y físicos, perdiendo su peso.

Fuente: (Crespo, 2011, pág. 2)

Realizado por: Arias y Cajamarca

Al estar en contacto los alimentos con el calor cumple varias funciones:

- La textura de los alimentos se hace más accesibles para ingerirlos.
- Se aprovecha de gran manera los nutrientes de los alimentos como el almidón que sirve como espesante para una sopa, salsa, crema o puré.
- Combate a los microorganismos presentes en los alimentos
- Su sabor cambia mediante técnicas de cocciones aplicadas (asado, grill)

2.2 Métodos de cocción

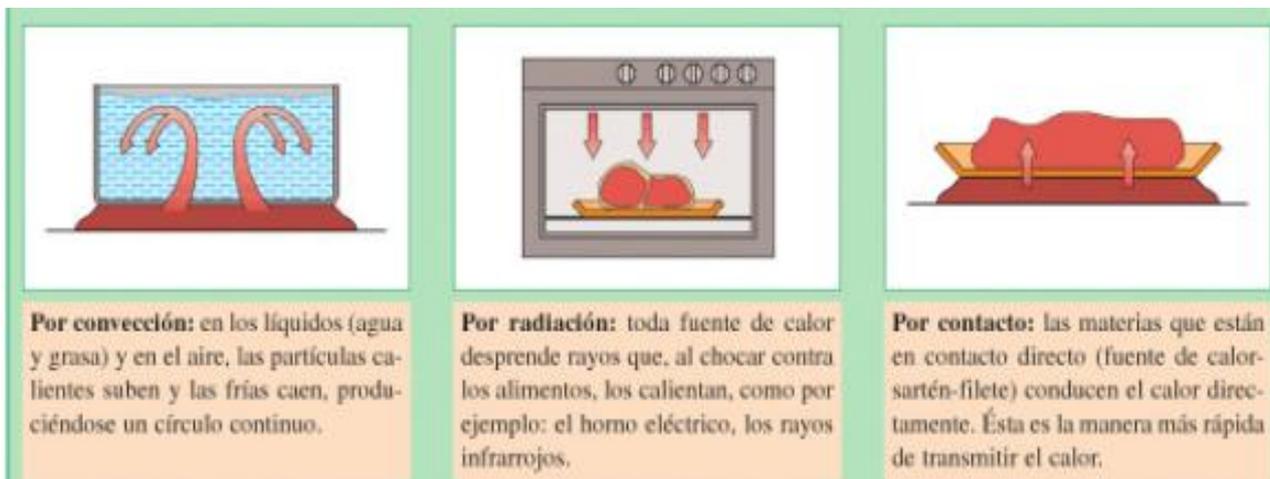
Se describirán tres métodos de cocción que se utiliza en la cocina para una correcta forma de cocer los alimentos:

Por convección: Aplica a medios líquidos como grasa y agua, cuando sus partículas frías caen mientras que las calientes suben y así rotan. (hornos)

Por radiación: desprende rayos de calor al estar en contacto con los alimentos, así cambiando de aspecto del producto. (microondas, hornos eléctricos)

Por contacto: están en contacto directo con la fuente de calor, siendo su cocción rápida y efectiva. (sartén). (Ramirez, 2010, pág. 16).

Imagen 10: Tres formas de aplicar calor a los alimentos



Fuente: (Ramirez, 2010, pág. 16)

2.3 Clasificación de los métodos de cocción

Existen tres métodos de cocción el primero es cocción por elemento de expansión, el segundo es cocción por elemento de concentración, el tercero es cocción por elemento mixto.

2.3.1 Cocción por elemento de expansión

La cocción partiendo de frío es permitir que el alimento en estado líquido sea cocinado, puede ser un fondo o caldo debe estar en temperatura ambiente y de ahí partir para su proceso de cocción, logrando que todos sus sabores se concentren y sus nutrientes estén en el medio líquido para obtener como resultado un buen fondo concentrado. (Ramirez, 2010, pág. 16)

2.3.2 Cocción por elemento de Concentración

Este método consta en obtener temperaturas altas para formar una costra protectora y con valor gastronómico nutricional evitando que los líquidos se derramen en la superficie, más bien que todos sus jugos queden en el interior del producto para obtener buen sabor, textura y aroma según el género que se lo prepare.

2.3.3 Cocción Mixta

Esta es la combinación de los dos métodos mencionados por expansión y concentración, lo primero que se realiza es un sellado del género para retener sus jugos y luego pasa a un medio líquido en el cual termina su proceso de cocción.

2.4 Descripción de Técnicas

Existen varias técnicas de cocción en el campo culinario, pero se abordarán únicamente las que se aplicarán en el trabajo de intervención.

2.4.1 Cocidos al vacío

Este método consiste en colocar en una bolsa al vacío un alimento, extrayendo todo el oxígeno de su interior con una maquina apta para realizar este proceso y luego cocinar a una temperatura menor de los 100 ° C en un medio húmedo por un tiempo mayor al de la cocina convencional (Ramirez, 2010, pág. 20)



2.4.2 Hervido

Es una técnica en medio húmedo en el cual el alimento no debe pasar los 100 ° C al hervir por lo que es el punto de ebullición y el agua debe estar por encima de los alimentos permitiendo que el alimento haga que las moléculas estén en constante choque. Koppmann (2010).

Otra forma es por ebullición consiste en introducir en un medio líquido un alimento para la cocción hasta ebullición, al estar el alimento sumergido produce una solidificación en la parte superior del alimento y luego en la parte interna, no se debe tapar para evitar el descenso del vapor e a través de la tapa. (Ramirez, 2010)

2.4.3 Escaldar

Este método consiste en introducir en agua hirviendo al alimento para deshacerse de la corteza y que sea más factible al momento de pelar la parte exterior, la cual también sirve para escaldar alimentos y así matar a los microorganismos. (Comité Gastronómico de la Edición Francesa, 2005, p. 458)

2.4.4 Baño María

Este método consta en colocar un recipiente pequeño en otro más grande que contenga agua hirviendo para que la preparación esté caliente. (Comité Gastronómico de la Edición Francesa, 2005, p. 98).

2.4.5 Blanquear

En este método se cocer los alimentos en agua con el objetivo de eliminar sabores intensos, para que estén pre cocidos y sean blandos, existen tres maneras para blanquear los alimentos: agua caliente, agua fría y aceite. Ramirez (2010).

2.4.6 Cocción al vapor

En este método de cocción los alimentos no deben estar en contacto con un medio líquido y debe estar tapado, utilizando esta técnica los alimentos mantienen sus

propiedades nutricionales, su sabor es más concentrado; se lo puede hacer en varios géneros como verduras, carnes, pescados y papas.

2.4.7 Braseado

Esta técnica tiene dos procesos para ejecutarla; primero al género a utilizar se lo dora hasta formar una costra luego se la procede a cocinar con varias hortalizas, especias, hierbas y con un medio líquido puede ser algún fondo o agua. (Ramirez, 2010)

2.4.8 Estofado

Este método consta en cocinar los alimentos en poca cantidad de líquido, también dentro de esta técnica incluye el sofrito y rehogado.

Hay cuatro tipos de estofado: Primero el estofado oscuro: La carne se la coloca en el horno a temperatura alta con la función de que dore a la carne formando la costra, enseguida se baja la temperatura para que no se pierdan sus jugos, se agrega un poco de líquido; Segundo el estofado blanco que se coloca a la carne con agua para evitar formar la costra y por eso se le llama estofado claro; tercero el estofado corto consta de llevar el alimento a una corta cocción, pudiendo ser de color oscuro o claro el estofado y el cuarto estofado larga cocción se usan carnes duras como la pierna porque se la lleva a una temperatura de 87°C por varias horas, luego se baja a 71°C para que suelte sus jugos y finalmente se sube la temperatura a 135°C con papel aluminio para que la carne se condense y su textura este suave. Roca, Roca y Roca (2016).

2.4.9 Fritura

Se realiza la cocción en un medio graso utilizando el aceite, mantequilla o aceite de oliva para obtener un producto crocante por fuera y blando por dentro, así evitando que los líquidos puedan perderse en gran manera. (Pozuelo & Pérez, 2004, p.4).

Los alimentos deben estar cubiertos en un recipiente con aceite a una temperatura desde los 175°C a 225°C, su acción es producción un resecamiento en la capa externa haciéndola con textura crujiente y en la parte interna de aspecto suave, favoreciendo las reacciones de Maillard. Bocuse (2008).

En cuanto al momento de usar carnes se debe manejar con precaución por lo que se requiere obtener es cambiar la carne o genero de color y aspecto dándole un color dorado brillante y no quemado para ello se utilizan medios grasos como el aceite de oliva, mantequilla y su resultado será una costra en la capa exterior.

También se utiliza productos como harina, apanadura, huevo, o pan rallado para cubrir el alimento y freír; hay varias preparaciones utilizando este método, como son las croquetas, pescados, quesos, filetes, verduras, camarones etc.

2.4.10 Sin Rebozar

Esta técnica es cuando el alimento al freír no suelta sus jugos y forma una costra, se fríe fácilmente si soltar sus jugos e de ahí su término rebozar, este método se lo puede aplicar a varios productos como huevos, papas, empanadas etc.

Es muy importante conocer las temperaturas que se soportan los aceites y saber la temperatura máxima para evitar su degradación.

Tabla 13: Temperatura de control para frituras

Nombre	Temperatura máxima	Temperatura Crítica
Oliva	190 ° C	220 ° C
Girasol	170 ° C	200 ° C
Soja	180 ° C	220 ° C
Maíz	170 ° C	220 ° C
Cacahuete	180 ° C	220 ° C
Palma	190 ° C	230 ° C
Margarina	130 ° C	140 ° C
Mantequilla	110 ° C	130 ° C
Manteca	200 ° C	230 ° C

Fuente: (Crespo, 2011, pág. 12)

Realizado por: Arias y Cajamarca



2.4.11 Salteado

Para cocinar los alimentos se debe agregar poca grasa y a fuego alto, removiendo constantemente sus porciones deben ser pequeñas o troceadas y no se debe colocar sal hasta que estén cocidos los alimentos para evitar que se deshidraten; el salteado se lo realiza por poco tiempo en cuanto a las carnes una forma de saber que están listo es verificar que tenga una costra color dorada.

2.4.12 Confitura

Método que se debe sumergir los alimentos en un medio graso excesivo es decir que cubra los alimentos a una temperatura de 60 °C, se aromatiza con varias hierbas y especias al gusto, el tiempo de cocción es largo por varias horas, la textura de la carne tiene efecto de guiso y es fácil de trocear. Adriá (2011).

2.4.13 Parrilla

Es una de las técnicas antiguas que se las empleaba, porque este método emite la radiación a través del fogón de la cocina hacia alimentos y la convección del aire que genera envuelve a todo el producto lo cual le da un sabor peculiar a cada preparación elaborada. Bocuse (2008).

2.4.14 Asar

Asar significa cocinar a una temperatura alta el alimento y después bajar su temperatura formando costras ocasionando el efecto Maillard, este tipo de método hace que el género cárnico gire adquiriendo un sabor único. Adriá (2011).

2.4.15 Grill

En cuanto al grillado se coloca en la parrilla verduras o productos cárnicos para realizar costras en los mismos y luego se lo ubica en una parte más suave para terminar de cocer al género. Roca (2008).



2.4.16 Horno

Consiste en introducir el alimento al horno pro el cual se cocina por radiación y convección del aire, cocinando de forma más rápida y eficaz superando el punto de ebullición de 150° C a 250° C. Bocuse (2008).

Las temperaturas y tiempos de cocción óptimos de aplicación para los diferentes géneros son:

Tabla 14: Horneado en productos cárnicos

Genero	Modo de empleo
Aves	Su proceso de horneado es por un tiempo de 40 minutos por kilo a una temperatura de 80 ° C
Cerdo	Se los cocina las piezas de cerdo como la pierna y también enteros como los lechones por 45 minutos. A temperatura de 60-66 °C
Cordero	Se los cocinan a las piezas de cerdo como la pierna, o chuletas por 30 minutos el kilo a 74 °C (Roca, Roca, & Roca, 2016)
Res	Para hornear es mejor Cortes tiernos como el lomo controlar la temperatura a 57-60° C
Pescados	Se hornea a 55 ° C para evitar que se deshidrate y poco tiempo es importante usar un medio liquido como fumet o vino para hidratar al pescado por un tiempo de 20 min. (Adriá, 2011)

Fuente: (Roca, Roca, & Roca, 2016)

Realizado por: Arias y Cajamarca

2.4.17 Gratinar

Es una técnica de cocción a la cual se ubica al alimento en contacto con el calor superior del horno, para que pueda adquirir una textura crocante y color dorado; se la agrega queso para potenciar su sabor. Bocuse (2008).

2.6 Técnicas de cortes

En la cocina se realizan diversos cortes para los alimentos, la estructura, la superficie van a estar pendiente del tipo de corte que se va a utilizar, para determinar, que siempre va a depender subjetivamente de la elaboración que se vaya a ejecutar. Maicent (2007).

2.6.1 Brunoise

Ilustración 11: Corte Brunoise



Realizado por: Arias y Cajamarca

Viernes 27 de Abril del 2018

Este corte se realiza a las verduras en cuadrados de 1 a 3 mm de lado, logrando como resultado de un conjunto de verduras o de una sola verdura, un sin número de dados chicos, que a veces se sofríe en una sartén con mantequilla, se utiliza como aderezo de guisos y salsas. Maicent (2007).

2.6.2 Juliana

Imagen 12: Corte Juliana



Realizado por: Arias y Cajamarca

Viernes 27 de Abril del 2018

Se llama juliana a la forma de cortar verduras crudas para el entremés y con otros ingredientes, consiste en la elaboración de una o muchas verduras cortadas en tiras. Se cortan con cuchillo en láminas de 1 a 2 mm de espesor y de 3 a 5 cm de longitud. La juliana de verduras se realiza como complemento de sopas, cremas y consomés. Adriá (2011).

2.6.3 Mirepoix

Imagen 13: Corte Mirepoix



Realizado por: Arias y Cajamarca

Viernes 27 de Abril del 2018

Es una preparación habitual en la cocina francesa que consiste en la combinación de verduras cortadas en cubos de no más de 1 cm y medio, el desarrollo del cocido se adapta a muchos alimentos como: los pescados, mariscos, crustáceos, carnes, aves. Se corta adaptando al tiempo de cocción. siempre se cierra el agua de la cocción y no se sirve como plato fuerte. Puede ser igualmente una mezcla de zanahorias, cebolla y apio cortados en trozos pequeños. Maicent (2007).

2.6.4 Torneado

Imagen 14: Corte Torneado



Realizado por: Arias y Cajamarca

Viernes 27 de Abril del 2018

En este procedimiento se corta en forma de barril ovalada y de diferentes tamaños las verduras y frutas. Procedimiento que se adapta a verduras o frutas duras por ejemplo las papas, zanahorias, zambo, zapallo, pepinos y manzanas. La verdura torneada se emplea para un cocinado parejo y para hacer más atractiva la presentación. Maicent (2007).

2.6.5 Bastones

Imagen 15: Corte Bastón

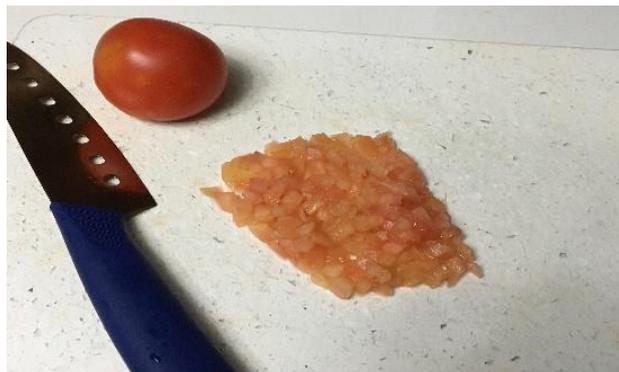


Realizado por: Arias y Cajamarca
Viernes 27 de Abril del 2018

Término que se refiere a cortar las verduras en forma de bastones. Usualmente se cortan en bastones cuando se ofrece como acompañamiento de un plato o en una fuente, como cuando son cortadas en forma de cubos, y puede cambiar según la dimensión del componente primordial al que deba añadirse. (Bocuse, 2008)

2.6.6 Concasse

Imagen 16: : Corte Concasse



Realizado por: Arias y Cajamarca
Viernes 27 de Abril del 2018

Consiste en una forma de picado grueso que puede ser empleado en algunas verduras que pueden ser ofrecidas como acompañamiento de un plato y para las

recetas de cada país. Como por ejemplo la preparación de tomate, que primero se debe quitar la corteza, y las pepas cocinándolos y luego se pican en cubos. (Bocuse, 2008)

2.6.7 Chiffonade

Imagen 17: Corte Chiffonade



Realizado por: Arias y Cajamarca

Viernes 27 de Abril del 2018

Es un corte bien refinado, que se refiere al fraccionado de las verduras de hoja y de las hierbas. (Adriá, 2011)

2.7. Técnicas de fondos

Imagen 18: Fondos



Realizado por: Arias y Cajamarca

Viernes 27 de Abril del 2018

Esta preparación se usa para realizar una salsa que sirve para recubrir un guiso, la esencia se utiliza como base, el sabor debe ser común de forma que no exceda en la elaboración final; todos los cocineros concuerdan en que no puede conseguirse nada inusual si la base no ha sido hecha con precaución y dedicación. Maicent (2007).

2.7.1. Técnicas de salsas

Imagen 19: Salsa pesto, tomate y bechamel



Realizado por: Arias y Cajamarca
Viernes 27 de Abril del 2018

La técnica de salsa es un “sazonamiento más o menos líquido, caliente o frío, que acompaña o sirve para cocinar un manjar. La función de una salsa es la de añadir a este último un sabor que se armonice con el suyo”.

Antoine Carême es el precursor de las salsas frías y calientes, a las cuales las dividió en dos grandes grupos llamadas salsas madres oscuras y blancas, incorporando las salsas madre y las frías que se hacen con mayonesa o vinagreta. Maicent (2007).

2.7.2 Salsas Madre Blancas

Imagen 20: Salsa Blanca



Realizado por: Arias y Cajamarca
Viernes 27 de Abril del 2018

Las salsas madre blancas son las primeras de las cuales se derivaron otras como: la alemana, bechamel y la velouté de ternera, de ave y de pescado o mariscos. Bocuse (2008).

2.7.3 Salsa Bechamel

Imagen 21: Salsa Bechamel



Realizado por: Arias y Cajamarca
Viernes 27 de Abril del 2018

Es una salsa blanca y espesa para cualquier uso, se la realiza con leche mantequilla y harina, esta salsa es muy usada para bases de lasañas, para pollo, pescado etc.

En cuanto a su elaboración en una cacerola de fondo grueso se calienta la mantequilla a fuego lento, aumentar harina y mezclar hasta tener una pasta uniforme, agregar leche, y dar movimientos en forma envolvente para que no se formen grumos. Añadir sal, pimienta y añadir, al gusto, nuez moscada rallada. Bocuse (2008).

2.8. Técnicas de Repostería

La repostería es una forma de expresión artística en la cocina, totalmente libre e emancipada de la gastronomía, dentro del escalafón gastronómico el chef de la cocina y el maestro pastelero ocupa la misma posición importante, aunque muy rara vez esos cargos los posee una sola persona ya que un chef no tiene especialidad en repostería y viceversa.

A continuación, se detallará varias técnicas gastronómicas empleadas para este proyecto

2.8.1 Masa de hojaldre.

Imagen 22: Masa de Hojaldre



Realizado por: Arias y Cajamarca
Sábado 5 de Mayo del 2018

Consiste en intercalar, por medio de dobleces continuos, y formar capas de masa llamada amasijo y de elemento graso llamado empaste. Al momento de someter al calor del horno, el líquido del amasijo trasmuta en vapor, las hojas de masa que se formaron y están, recubiertas por la materia grasa, mantienen ese vapor y las

capas se separan formando un acordeón, tradicional del hojaldre. (internacional, 2015)

2.8.2 Masas Quebradas

Imagen 23: Masas Quebradas



Realizado por: Arias y Cajamarca

Sábado 5 de Mayo del 2018

Este tipo de masa se usa para elaborar las tartas, masitas secas, alfajores y galletas. También nombradas como masas vacías o friables, se determinan únicamente por su gran fragilidad y su falta de cuerpo y flexibilidad. Una vez ya cocidas, se quiebran y se disminuye a un polvo con facilidad. Internacional (2015).

Hay dos formas para la confesión de estas masas:

2.8.3 Sableado

El elemento graso se mezcla con los ingredientes secos, en el procesador o bien con un estribo o dos lancetas, para formar un migajo. Cuando el migajo está listo, se coge la masa con los líquidos. Este proceso exige que la grasa esté fría. Internacional (2015).

2.8.4 Masas batidas

Imagen 24: Masas Batidas



Realizado por: Arias y Cajamarca

Sábado 5 de Mayo del 2018

Con las masas batidas ligeras se procede a elaborar bizcochuelos, vainillas, piononos y arrollados. Al batir los ingredientes esta forma cámaras de aire la cual, le proporciona su textura aireada particular. Internacional (2015). Esta masa se clasifica en dos grupos.

2.8.5 Livianas

Se elabora a través del batido de huevos enteros o separados en claras y yemas con azúcar. Estas son muy esponjosas y delicadas, por dar un batido energético y prolongado que transforma los ingredientes en una espuma a la que luego se añaden los ingredientes secos. Internacional (2015).

2.8.6 Pesadas

También cuenta con el proceso de aireado, sin embargo, es una preparación más compacta que las anteriores por su gran cantidad de materia grasa. El batido no es prolongado y la textura agradable, a este grupo conciernen los budines o cakes. Internacional (2015).

2.8.7 Cremas

Las cremas son fundamentales en los postres, el término "crema" empalma una diversidad de preparaciones elaboradas a partir de elementos lácteos, huevos, azúcares y esencias. Internacional (2015).

2.9 Técnicas de Coctelería

En la coctelería se pueden usar técnicas extraordinarias para realizar gran variedad de combinaciones, pero las que se usará se detallan a continuación.

2.9.1 El Agitado

El agitado es una técnica para mezclar cocteles, empleando un recipiente de metal o vidrio en vaso mezclador con cubos de hielo hasta tres cuartos en la coctelera, con el objetivo de congelar la bebida; una de las formas de coger y agitar el shaker, es cubrir la boca de la coctelera y agitar, siempre mirando hacia el barman. Barraguer (2005).

Imagen 25: Agitado



Realizado por: Arias y Cajamarca

Sábado 5 de Mayo del 2018

2.9.2 Macerado

El objetivo es dar sabor de fruta, especias, o verduras a un medio líquido a temperatura ambiente, por lo que se deben seguir algunos procesos para llegar

a obtener el producto final de maceración; como por ejemplo las frutas que se exponen al contacto con el aguardiente, las sumas, o las mezclas en macerados caseros, se procesan eternamente a temperatura ambiente, pero resguardados de la luz del sol, por lo que agiliza el proceso de la cocción, pero también aceleraría el proceso de avinagrado de la maceración. López (2011).

Imagen 26: Macerado



Realizado por: Arias y Cajamarca

Sábado 5 de Mayo del 2018

Una manera de realizar estos macerados caseros es usar recipientes de vidrio limpios, añadir el producto el cual se requiera ser macerado con alcohol y dejar sin aire en el interior del envase, enseguida guardar en lugar oscuro y fresco por el tiempo que desee, se debe agitar todos los días la bebida y probar para inspeccionar el sabor y el nivel de acidez, finalmente se debe etiquetar el producto.

CAPITULO III: APLICACIÓN DE TECNICAS CULINARIAS PARA LA ELABORACION DE RECETAS

A continuación, se procede al desarrollo de las veinte recetas planteadas para el proyecto de intervención utilizando la guanábana y chirimoya como productos principales a través de las respectivas fichas técnicas y emprendiendo técnicas culinarias mencionadas en el capítulo II.



3.1 Entrada



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

3.1.1 Receta: Brocheta mar y tierra con salsa de guanábana y verduras salteadas

Receta: BROCHETA MAR Y TIERRA CON SALSA DE GUANABANA Y VERDURAS SALTEADAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Camarones pelados y desvenados. • Pimientos cortados en cuadrados. • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas. • Cebolla perla cortada en cuadrados. • Fondo de camarón realizado. • Realizar un roux con harina y mantequilla. 	<p>Brocheta mar y tierra con salsa de guanábana y verduras salteadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los camarones pelados reservar con agua. • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Realizar una salsa bechamel con mantequilla, harina y leche, con previa anticipación.

**UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD CIENCIAS DE HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

Ficha Técnica: BROCHETA MAR Y TIERRA CON SALSA DE GUANÁBANA Y VERDURAS

C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
10	camarones limpios y desvenados	g	10	100%	0,2	0,2
5	pollo limpio sin hueso	g	5	100%	0,05	0,05
3	pimiento rojo	g	1,8	60%	0,03	0,018
3	pimiento verde	g	1,8	60%	0,03	0,018
3	cebolla perla	g	2,4	80%	0,02	0,016

SUBRECETA: SALSA DE GUANABANA

20	Fondo de camarón	ml	20	100%	0,5	0,5
10	Harina	g	10	100%	0,1	0,1
5	Mantequilla	g	5	100%	0,2	0,2
3	Sal	g	3	100%	0,01	0,01
25	pulpa de guanábana limpia	ml	25	100%	0,3	0,3
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
3	nuez moscada	g	3	100%	0,03	0,03

SUBRECETA: VEGETALES SALTEADOS

5	pimiento rojo	g	3	60%	0,3	0,18
5	pimiento amarillo	g	3	60%	0,3	0,18
5	pimiento verde	g	3	60%	0,3	0,18
5	cebolla perla	g	3	60%	0,2	0,12
3	Sal	ml	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,01	0,01

CANT. PRODUCIDA:	90					
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	90	COSTO POR PORCION:		1,462

Técnicas

Fotos

Para realizar las brochetas se debe colocar en un pincho pequeño varias capas de pimientos y camarones alternando el orden sazonzarlos y colocarlos en la plancha.

Realizar la salsa de guanábana colocando a fuego bajo la pulpa, el fondo, harina pimienta y nuez moscada dejar por 3 minutos y reservar.

Saltear las verduras con sal y pimienta.

Finalmente servir.





**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.1.2 Receta: Ensalada tropical de camarones con vinagreta de chirimoya

Receta: ENSALADA TROPICAL DE CAMARONES ACOMPAÑADO CON VINAGRETA DE CHIRIMOYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Tomate cherry cortado por la mitad • Aceituna sin pepa rebanada por la mitad • Lechuga limpia troceada • Mango sin cascara y pepa, cortado en cubos de 1cm • Piña sin cascara y cortada en cubos de 1 cm • Chirimoya limpia sin cascara y pepa • Camarones lavados y desvenados 	<p>Ensalada tropical de camarones acompañado con vinagreta de chirimoya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar enseguida con la chirimoya para evitar su oxidación • Al hacer la vinagreta potenciar el sabor agregando más pulpa de chirimoya.

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: ENSALADA TROPICAL DE CAMARONES						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	lechuga	g	100	100%	0,01	0,1
5	tomate cherry	g	5	100%	0,03	0,03
5	Mango	g	5	100%	0,02	0,02
5	Piña	g	5	100%	0,02	0,05
5	Aceitunas	g	5	100%	0,05	0,05
10	Camarones	g	10	100%	0,2	0,2
10	chirimoya	g	10	100%	0,15	0,15
SUBRECETA: VINAGRETA DE CHIRIMOYA						
15	pulpa de chirimoya	g	15	100%	0,01	0,015
5	vinagre	ml	5	100%	0,05	0,05
5	aceite de oliva	ml	5	100%	0,06	0,06
3	mostaza dijon	g	3	100%	0,02	0,02
CANT. PRODUCIDA:	168					
CANT. POR PORCIONES:			1 DE:	168	COSTO POR PORCION:	0,745
TECNICAS			FOTO			
<p>Saltear los camarones en un sartén con sal y pimienta. Colocar en una ensaladera la lechuga, tomate cherry, mango, piña, aceitunas, chirimoya y los camarones. Para la vinagreta mezclar todos los ingredientes. Finalmente verter la vinagreta en la preparación.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.1.3 Receta: Alitas de pollo al horno acompañado de papa al horno y mayonesa de chirimoya

Receta: ALITAS DE POLLO AL HORNO ACOMPAÑADO DE PAPA AL HORNO Y MAYONESA DE CHIRIMOYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Alitas adobadas con sal, pimienta y ajo. • Chirimoya limpia sin cascara y pepas. • Papas lavadas, cortadas en rondes. 	<p>Alitas de pollo al horno acompañado con papa, mayonesa de chirimoya y ensalada fresca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pre calentar el horno a 180° C • Cortar las papas con piel y saltarlas • Colocar las alitas en el horno por 30 minutos hasta que estén bien cocidas y doradas se puede agregar algunos vegetales a su gusto para que se aromatice. • Se puede acompañar este plato con ensalada o verduras.

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: ALITAS DE POLLO CROCANTES						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	Alas de pollo	g	100	100%	0,95	0,95
1	Sal	g	1	100%	0,01	0,01
1	Pimienta	g	1	100%	0,01	0,01
7	Lechuga	g	7	100%	0,01	0,03
3	Aceite balsámico	ml	4	100%	0,05	0,05
10	zanahoria	g	7	97%	0,05	0,048
SUBRECETA: PAPA AL HORNO						
50	Papa	g	42	84%	0,35	0,294
4	Sal	g	4	100%	0,01	0,01
7	queso mozzarella	g	7	100%	0,1	0,1
SUBRECETA: MAYONESA DE CHIRIMOYA						
15	pulpa de chirimoya	ml	15	100%	0,07	0,07
20	aceite	g	20	100%	0,4	0,4
65	huevo	g	55,9	86%	0,15	0,129
1	perejil	g	1	100%	0,01	0,01
CANT. PRODUCIDA:	264.9					
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	264.9	COSTO POR PORCION:	2,115	
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Hornear las alitas a 180 °C hasta que estén cocidas y doradas Dejar un momento en una rejilla para escurrir el aceite. Sal pimentar las papas y colocar en el horno a 130 ° C por 10 minutos. Para realizar la mayonesa colocar el huevo, pulpa de chirimoya, sal, aceite y perejil en la licuadora, batir y servir.</p>						



3.2 Platos Fuertes



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

3.2.1 Receta: Medallón de carne con papa al gratín en salsa de guanábana

Receta: MEDALLÓN DE CARNE CON PAPA AL GRATÍN EN SALSA DE GUANÁBANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Medallón limpio sin grasa ni nervios. • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas. • Pimientos limpios y cortados en julianas • Champiñones cortados en láminas. • Papa limpia y pelada en rondeles. 	<p>Medallón de carne con papa al gratín en salsa de guanábana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El lomo debe de estar sazonado con sal y pimienta • La guanábana debe de usarse momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Los vegetales deben estar salteados y reservados.

**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

Ficha Técnica: MEDALLON DE CARNE CON PAPA AL GRATIN EN SALSA DE GUANABANA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	medallón de carne limpia	g	100	100%	0,8	0,8
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
SUBRECETA: SALSA DE GUANABANA						
15	pulpa de guanábana limpia	g	15	100%	0,3	0,3
5	Crema	g	5	100%	0,2	0,2
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
SUBRECETA: VEGETALES SALTEADOS						
25	Champiñones	g	25	100%	0,3	0,3
5	Pimiento	g	3	60%	0,02	0,012
5	cebolla perla	g	3	60%	0,01	0,006
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
SUBRECETA: PAPA AL GRATIN						
10	papa caucha pelada	g	10	100%	0,1	0,1
5	Crema	ml	5	100%	0,2	0,2
5	Queso	g	5	100%	0,1	0,1
4	Huevo	g	2,4	60%	0,01	0,006
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
CANT. PRODUCIDA:		166				
CANT. POR PORCIONES:		1	DE:		COSTO POR 166 PORCION:	1,718

Técnicas

Sellar el medallón de carne en una sartén durante 5 segundos por cada lado.

Colocar el medallón de carne en el horno por 20 minutos a 180° C.

Saltear los vegetales

Para la papa gratinada se debe realizar una crema de ligadura con la crema, huevo sal y pimienta batir y reservar.

En una cacerola colocar varias capas de papa con la salsa, y queso hornear a 180 ° C por 15 minutos.





**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.3 Receta: Medallón de pollo con arroz cremoso de queso y zanahorias caramelizadas y salsa de chirimoya

Receta: MEDALLON DE POLLO CON ARROZ CREMOSO DE QUESO Y ZANAHORIAS CAMELIZADAS Y SALSA DE CHIRIMOYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Filete limpio sin grasa • Chirimoya limpia sin cascara y sin pepas • Picar los pimientos en brunoise • Acelga picada en shifonade • Zanahorias limpias • Salsa de chirimoya lista 	<p>Medallón de pollo con arroz cremoso de queso y zanahorias caramelizadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El lomo debe de estar sazonado con sal y pimienta • La chirimoya debe de usarse momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación.

Universidad de Cuenca FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: MEDALLON DE POLLLO CON ARROZ CREMOSO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
150	Pechuga de pollo sin hueso	g	150	100%	0,88	1,05
5	Sal	g	5	100%	0,01	0,01
2	Hojas de romero	g	2	100%	0,04	0,04
1	Pimienta	g	1	100%	0,01	0,01
10	Tocino	g	10	100%	0,1	0,1
5	Acelga	g	4	80%	0,13	0,104
5	pimiento rojo	g	3,8	75%	0,5	0,375
50	pulpa de chirimoya	ml	50	100%	0,15	0,15
3	miel de abeja	g	3	100%	0,05	0,05
7	crema de leche	ml	7	100%	0,5	0,5
SUBRECETA: ARROZ CREMOSO DE QUESO						
40	Arroz	g	40	100%	0,2	0,2
20	queso parmesano	g	20	100%	0,13	0,13
20	crema de leche	ml	20	100%	0,11	0,11
20	fondo de ave	ml	20	100%	0,15	0,15
15	queso mozzarella	g	15	100%	0,1	0,1
SUBRECETA: ZANAHORIAS CARAMELIZADAS						
10	Mantequilla	g	10	100%	0,07	0,07
20	azúcar	g	20	100%	0,01	0,01
20	zanahorias baby	g	16	80%	0,2	0,16
CANT. PRODUCIDA:	396,75					
CANT. POR PORCIONES:	1	DE:	396,75	COSTO POR PORCION:		3,319
TECNICAS			FOTO			
<p>En el filete agregar la acelga, tocino y pimienta, enrollar en papel film para que este firme y hornear a 180° C. Cocer el arroz con queso mozzarella, sal, fondo de ave, crema de leche y al final agregar queso parmesano. Caramelizar las zanahorias a fuego lento con mantequilla, azúcar y agua.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.4 Receta: Corvina con salsa de guanábana y verduras salteadas

Receta: CORVINA CON SALSA DE GUANÁBANA Y VERDURAS SALTEADAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Corvina limpia y sazonada • Guanábana limpia sin cascara y sin pepas. • Cortar los pimientos en cuadrados junto con la cebolla. 	<p>Corvina con salsa de guanábana y verduras salteadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Corvina previamente adobada • La guanábana trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Saltear las verduras un minuto antes de servir para que no se enfríen

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: CORVINA CON SALSA DE GUANÁBANA Y VERDURAS SALTEADAS					Fecha: 10- junio- 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	corvina limpia sin hueso y piel	g	100	100%	0,9	0,9
25	pulpa de guanábana limpia	ml	25	100%	0,3	0,3
10	Crema	ml	10	100%	0,1	0,1
5	queso parmesano	g	5	100%	0,1	0,1
5	fécula de maíz	g	5	100%	0,03	0,03
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
3	nuez moscada	g	3	100%	0,03	0,03
SUBRECETA: VERDURAS SALTEADAS						
5	pimiento rojo	g	3	60%	0,05	0,03
5	pimiento verde	g	3	60%	0,05	0,03
5	cebolla perla	g	3	60%	0,03	0,018
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
CANT. PRODUCIDA:	172					
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	172	COSTO POR PORCION:	1,648	
Técnicas				Fotos		
<p>Hornear la corvina a 180°C durante 15 min</p> <p>Elaborar un sofrito con las cebollas, agregar el vino hasta que se evapore un poco, colocar la pulpa de guanábana la crema y rectificar con sal y pimienta</p> <p>En una sartén saltear las verduras para acompañar la preparación.</p>				<p>Foto</p> 		



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.5 Receta: Camarones apanados acompañado con puré de camote y ensalada fresca y salsa de chirimoya

Receta: CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADO CON PURÉ DE CAMOTE Y ENSALADA FRESCA Y SALSA DE CHIRIMOYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Camarones limpios, desvenados y sazonados • Los camarones deben ser pasados primero por harina • Salsa de chirimoya realizada • Puré de camote realizado • Vegetales para la ensalada limpios y desinfectados 	<p>Camarones apanados acompañado con puré de camote y ensalada fresca</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los camarones deben ser pasados primero por harina huevo y hojuelas de avena • Freírlos a 175 ° C

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: CAMARONES APANADOS CON ENSALADA FRESCA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
80	Camarones limpios pelados y desvenados	g	80	100%	0,95	0,95
1	Sal	g	1	100%	0,01	0,01
1	Pimienta	g	1	100%	0,01	0,01
10	harina	g	10	100%	0,01	0,01
40	avena	g	40	100%	0,01	0,01
120	Aceite	ml	120	100%	0,4	0,4
65	Huevo	g	55,9	86%	0,15	0,129
3	jengibre	g	2,91	97%	0,1	0,097
20	pulpa de chirimoya	ml	20	100%	0,09	0,09
SUBRECETA: PURE DE CAMOTE						
50	camote	g	40	80%	0,35	0,28
4	Sal	g	4	100%	0,01	0,01
10	queso crema	g	10	100%	0,12	0,12
7	crema de leche	ml	7	100%	0,07	0,07
SUBRECETA: ENSALADA FRESCA						
7	Rúcula	g	7	100%	0,07	0,07
15	tomate cherry	g	15	100%	0,1	0,1
10	albahaca	g	10	100%	0,2	0,2
CANT. PRODUCIDA	429,41					
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	415,41	COSTO POR PORCION:		2,02
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Pasar los camarones por huevo y harina, luego freír a 175° C.</p> <p>Realizar el puré de camote con queso crema, crema de leche, sal, pimienta una vez cocido se debe licuar al final.</p> <p>Realizar la ensalada mezclando los ingredientes la rúcula, tomate cherry, y albahaca sal pimentar.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.6 Receta: Filete de pollo con puré de papa con guanábana

Receta: FILETE DE POLLO CON PURÉ DE PAPA CON GUANÁBANA Y ENSALADA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Filete de pollo limpio y sin hueso • Papa chola lavada y pelada • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas. • Cebolla perla cortada en brunoise. • Papa pelada y lavada • Vegetales limpios pelados y cortados 	<p>Filete de pollo con puré de papa con guanábana y ensalada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda que el pollo de be estar limpio sin hueso y debidamente condimentado • La papa debe estar debidamente limpia y pelada para su cocción y majado • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Condimentar los vegetales previos a su cocción

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: FILETE DE POLLO CON PURE DE PAPA Y GUANABANA Y ENSALADA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
80	pechugas de pollo limpias sin hueso	g	80	100%	0,7	0,7
3	sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
SUBRECETA: PURE DE PAPA						
30	papa chola pelada	g	30	100%	0,2	0,2
10	Crema	ml	10	100%	0,1	0,1
5	pulpa de guanábana limpia	g	5	100%	0,3	0,3
3	sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
SUBRECETA: ensalada						
20	Espárragos	g	16	80%	0,3	0,24
5	zanahoria baby	g	4,75	95%	0,2	0,19
5	pimiento rojo	g	3	60%	0,05	0,03
4	Mantequilla	g	4	100%	0,02	0,02
CANT. PRODUCIDA:	171					
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	164,75	COSTO POR PORCION:		1,86
Técnicas			Foto			
<p>Sellar el pollo por cada lado por 5 segundos</p> <p>Llevar el pollo al horno a 180°C por 15 minutos.</p> <p>Colocar las verduras en un sartén y saltearlas</p> <p>En una cacerola cocer las papas para luego aplastarlas incorporando la mantequilla, la crema, rectificar con sal y pimienta.</p> <p>Para la salsa cocer la pulpa de guanábana con crema, sal y mantequilla.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.7 Receta: Costillas de cerdo con ensalada de vegetales acompañado de papas fritas y salsa de chirimoya

Receta: COSTILLAS DE CERDO CON ENSALADA DE VEGETALES ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y SALSA DE CHIRIMOYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Costillas adobadas por 24 horas • Salsa de chirimoya elaborada • Vegetales limpios para la ensalada • Papas limpias y cortadas • Brócoli limpio y cocido a vapor • Tomate cortado en gajos medianos • La zanahoria limpia y rallada 	<p>Costillas de cerdo con ensalada de vegetales acompañado de papas fritas y salsa de chirimoya</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocer al horno las costillas a 200° C por una hora dándoles vuelta cada 15 minutos hasta que estén bien doradas

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: COSTILLAS DE CERDO CON ENSALADA DE VEGETALES					Fecha: 10- junio-2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	Costillas de cerdo sin grasa y sin piltrafa	g	100	100%	1,2	1,2
5	Hojas de tomillo	g	5	100%	0,01	0,01
15	miel de abeja	g	15	100%	0,05	0,05
5	romero	g	5	100%	0,01	0,01
30	pulpa de chirimoya	ml	30	100%	0,2	0,2
3	diente de ajo pelado	g	3	100%	0,01	0,01
5	Mantequilla	g	5	100%	0,07	0,07
SUBRECETA: ENSALADA						
10	Brócoli	g	6	98%	0,01	0,0098
5	Aceitunas	g	5	100%	0,05	0,05
3	aceite balsámico	g	3	100%	0,11	0,11
5	zanahoria	g	5	100%	0,03	0,03
7	Tomate	g	7	100%	0,11	0,11
SUBRECETA: PAPAS FRITAS						
7	Papa chola pelada	g	7	98%	0,03	0,0294
1	sal	g	1	100%	0,03	0,03
CANT. PRODUCIDA	192					
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	192	COSTO POR PORCION:	2.00	
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Hornear las costillas a 200 ° C. Preparar la ensalada mezclando el brócoli cocido con la zanahoria rallada, tomate picado y la vinagreta de aceite balsámico. Freír las papas a 175 °C y sal pimentar.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.8 Receta: Lomo al grill con papas salteadas con pimientos y salsa de guanábana

Receta: LOMO AL GRILL CON PAPAS SALTEADAS CON PIMIENTOS Y SALSA DE GUANÁBANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Lomo fino de res limpio y fileteado • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas. • Cebolla perla cortada en brunoise. • Papa limpia y pelada 	<p>Lomo al grill con papas salteadas con pimientos y salsa de guanábana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El lomo de res debe estar limpio sin ningún cartílago o piltrafa • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Saltear las papas con sal y pimienta junto con la guanábana

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: LOMO AL GRILL CON PAPAS SALTEADAS Y GUANABANA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	lomo fino de res limpio	g	100	100%	0,8	0,8
10	Aceite	g	10	100%	0,2	0,2
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
3	Pimienta	g	3	100%	0,02	0,02
3	ajo limpio	g	3	100%	0,05	0,05
SUBRECETA: ensalada						
5	Remolacha	g	4	80%	0,08	0,064
5	Lechuga	g	3,75	75%	0,05	0,0375
3	Sal	g	3	100%	0,02	0,02
SUBRECETA: PAPA SALTEADA CON PIMIENTOS Y GUANABANA						
35	papa chaucha pelada	g	35	100%	0,1	0,1
5	pimiento rojo	g	3	60%	0,05	0,03
5	lechuga	g	3	60%	0,05	0,03
25	pulpa de guanábana limpia	g	25	100%	0,3	0,3
		g	0	100%		0
		g	0	100%		0
		g	0	100%		0
CANT. PRODUCIDA:	198,75					
CANT. POR PORCIONES:	1	COSTO POR DE: 198,75		PORCION: 1,7015		
Técnicas				Fotos		
<p>Sazonar el lomo, luego cocerlo en el grill. En una ensaladera colocar la remolacha, la lechuga rectificarlo con sal pimienta aceite y limón Cocinar las papapas hasta que estén al dente, en seguida en una sartén realizar un sofrito con el pimiento, incorporar las papas rectificar con sal y pimienta.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

3.2.9 Receta: Chuletas de cerdo con manzanas caramelizadas en salsa de chirimoya con risoto cremoso

Receta: CHULETAS DE CERDO CON MANZANAS CAMELIZADAS EN SALSA DE CHIRIMOYA CON RISOTO CREMOSO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Manzanas cortadas en medialuna y caramelizadas con mantequilla azúcar y vino blanco. • Col morada cortada en juliana y aderezada con vinagre • Arroz cocido con fondo de ave y adicionado queso crema, mantequilla y crema de leche 	<p>Chuletas de cerdo con manzanas caramelizadas en salsa de chirimoya acompañada con risotto cremoso</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sellar las chuletas con mantequilla y vino • Agregar las manzanas y cocer a fuego lento por 15 minutos

Ficha Técnica: CHULETAS DE CERDO CAMELIZADAS CON MANZANAS CON SALSA DE CHIRIMOYA Y ACOMPAÑADA CON RISOTO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
150	chuletas de cerdo	g	150	100%	1,2	1,2
5	manzana verde	g	5	100%	0,01	0,01
15	cebolla perla	g	15	100%	0,05	0,05
5	azúcar	g	5	100%	0,01	0,01
30	mantequilla	g	30	100%	0,2	0,2
3	sal	g	3	100%	0,01	0,01
5	vino blanco	ml	5	100%	0,07	0,07
20	Pulpa de chirimoya	g	20	100%	0,07	0,07
SUBRECETA: ENSALADA						
6	col morada	g	5,7	95%	0,01	0,0095
6	zanahoria	g	5,7	95%	0,05	0,0475
5	aceite de oliva	ml	5	100%	0,03	0,03
15	aceite balsámico	ml	15	100%	0,11	0,11
SUBRECETA: RISOTTO CREMOSO						
30	Arroz	g	30	100%	0,08	0,08
10	fondo de ave	ml	10	100%	0,1	0,1
3	vino blanco	ml	3	100%	0,01	0,01
5	sal	g	5	100%	0,03	0,03
10	queso crema	g	10	100%	0,1	0,1
15	crema de leche	ml	15	100%	0,05	0,05
3	mantequilla	g	3	100%	0,05	0,05
CANT.	320,4					
PRODUCIDA:						
CANT. POR PORCIONES:		1	DE:	320,4	COSTO POR PORCION:	2,167
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Sal pimentar las chuletas, luego sellarlas con mantequilla, añadir el vino blanco; dejar cocer las chuletas a fuego lento por 15 minutos y añadir las manzanas.</p> <p>Preparar la salsa de chirimoya cociendo la pulpa con mantequilla.</p> <p>Para la ensalada mezclar la col picada con zanahoria aceite de oliva y el vinagre balsámico.</p> <p>La elaboración del risotto se debe dorar el arroz con mantequilla hasta que cambie de color, agregar el fondo de ave y el vino, dejar unos minutos hasta que este cocido y finalmente colocar la crema de leche y queso.</p>						



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

3.2.10 Receta: Filet miñon de cerdo con salsa de chirimoya acompañado de papa gratinada y pimientos salteados

Receta: FILET MIÑON DE CERDO CON SALSA DE CHIIRMOYA ACOMPAÑADO DE PAPA GRATINADA Y PIMIENTOS SALTEADOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Rollo de Lomo de cerdo envuelto con tocino • Lomo sellado • Papa pelada, cortada en rondelles y cocida • Pimientos cortados en mirepoix • 	<p>Filet miñon de cerdo con salsa de chirimoya acompañado de papa gratinada y pimientos salteados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sellar al lomo 3 minutos cada lado • Hornear el lomo a 180° C • Colocar primero un capa de papa luego de salsa, otra de papa y enseguida otra de salsa al final agregar queso parmesano para gratinar

FILET MIÑÓN DE CERDO CON SALSA DE CHIIRMOYA ACOMPÑADO DE PAPA GRATINADA Y PIMIENTOS SALTEADOS						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
200	filet miñon cerdo	g	200	100%	0,8	0,8
5	sal en grano	g	5	100%	0,1	0,1
3	Ajo	g	3	100%	0,01	0,01
1	pimienta	g	1	100%	0,01	0,01
5	aceite de oliva	ml	5	100%	0,07	0,07
5	azúcar	g	5	100%	0,01	0,01
5	crema de leche	ml	5	100%	0,01	0,01
15	pulpa de chirimoya	ml	15	100%	0,07	0,07
SUBRECETA: PAPAS GRATINADAS						
6	papa chola	g	4,8	80%	0,01	0,008
5	queso parmesano	g	5	100%	0,07	0,07
15	Huevo	g	12,9	86%	0,15	0,129
15	crema de leche	ml	15	100%	0,11	0,11
5	leche	ml	5	100%	0,03	0,03
5	Sal	g	5	100%	0,01	0,01
SUBRECETA: PIMIENTOS MORRONES SALTEADOS						
15	Pimiento limpio	g	15	100%	0,03	0,03
3	Sal	g	3	100%	0,01	0,01
3	mantequilla	g	3	100%	0,01	0,01
5	vino blanco	ml	5	100%	0,03	0,03
CANT. PRODUCIDA:	312,7					
CANT. POR PORCIONES:	1	DE:	312,7	COSTO POR PORCION:		1,517
TECNICA			FOTO			
<p>Sazonar al lomo, luego sellar con mantequilla y mandar al horno a 180 ° C por 15 minutos.</p> <p>En una cacerola armar una capa de papa con la salsa de queso, huevo batido, crema de leche sal y pimienta, y nuevamente otra capa de papa; hornear a 180° C por 15 minutos.</p> <p>Saltear los pimientos con mantequilla, vino, sal y pimienta.</p>						



3.3 POSTRES



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

3.3.1 Mil hojas con crema pastelera de guanábana

Receta: MIL HOJAS CON CREMA PASTELERA DE GUANÁBANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Masa de hojaldre elaborada • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas • Crema fria 	<p>Mil hojas con crema pastelera de guanábana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar la masa de hojaldre y reservar • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación.

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA						
MIL HOJAS CON CREMA PASTELERA DE GUANABANA						
C. BRUTA	INGREDIENTE	U.	C.	REND.	PRECI	PRECIO
S		C	NETA	EST.	O U.	C.U
63	maza de hojaldre	g	63	100%	0,8	0,8
5	Harina	g	5	100%	0,01	0,01
SUBRECETA: CREMA PASTELERA DE GUANABANA						
30	pulpa de	g	30	100%	0,3	0,3
20	leche evaporada	ml	20	100%	0,1	0,1
6	Yemas	g	4,08	68%	0,002	0,00136
5	fécula de maíz	g	5	100%	0,05	0,05
5	mantequilla sin sal	g	5	100%	0,05	0,05
SUBRECETA: DECORACION						
15	azúcar impalpable	g	15	100%	0,1	0,1
3	claras de huevo	g	3	100%	0,002	0,002
3	zumo de limón	g	3	100%	0,03	0,03
5	Chocolate	g	5	100%	0,2	0,2
10	crema de leche	ml	10	100%	0,1	0,1
CANT. PRODUCIDA:						
		168,08				
CANT. POR PORCIONES:		1				
		DE:	168,08	COSTO POR		
				PORCION:		1,74336
Técnicas				Fotos		
<p>Estirar la masa del espesor de 4 cm Cortar la masa para evitar que se infle. Hornear a 210°C por 8 minutos. En una cacerola llevar a ebullición el yogurt de guanábana con la mitad de la azúcar. En un recipiente batir las yemas junto con la otra mitad de la azúcar y la fécula de maíz. Atemperar el yogurt con las yemas retornar la mezcla al fuego hasta que espese retirar del fuego por ultimo colocar la mantequilla para que le de brillo tapar con film para evitar que se forme costras.</p>						



**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

3.3.2 Pavlova de chirimoya con salsa de frambuesa acompañado de praliné de almendras

Receta: PAVLOVA DE CHIRIMOYA CON SALSA DE FRAMBUESA ACOMPAÑADO DE PRALINE DE ALMENDRAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Claras batidas a punto de nieve • Pulpa de frambuesas elaborada • Almendras peladas y tostadas 	Pavlova de chirimoya con salsa de frambuesa acompañado de praliné de almendras	<ul style="list-style-type: none"> • Para limpiar las almendras se sumergen en agua hirviendo por 5 minutos, Enseguida con un mantel se las friega y se desprenden de su cáscara con facilidad • Colocar en el horno a 180 ° C por unos 10 minutos

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: PAVLOVA DE CHIRIMOYA CON SALSA DE FRAMBUESA						
ACOMPAÑADO DE PRALINE DE ALMENDRAS						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
50	claras de huevo	g	50	100%	0,05	0,05
100	azúcar	g	100	100%	0,05	0,05
5	fécula de maíz	g	5	100%	0,01	0,01
3	esencia de vainilla	g	3	100%	0,03	0,03
5	Queso crema	g	5	100%	0,04	0,04
5	crema de leche	ml	5	100%	0,03	0,03
10	pulpa de chirimoya	ml	10	100%	0,2	0,2
3	gelatina sin sabor	g	3	100%	0,01	0,01
SUBRECETA: SALSA DE FRAMBUESAS						
30	pulpa de frambuesas	g	30	100%	0,05	0,05
10	azúcar	g	10	100%	0,01	0,01
SUBRECETA: PRALINE DE ALMENDRAS						
5	almendras	g	4,75	95%	0,03	0,0285
100	azúcar	g	100	100%	0,05	0,05
CANT. PRODUCIDA:	325,75					
CANT. POR PORCIONES:		1	DE:	325,75	COSTO POR PORCION: 0,5585	
TECNICAS				FOTO		
<p>Para la base mezclar las claras a punto de nieve con azúcar, fécula de maíz y vinagre hornear a 130° C por una hora. Cocer la pulpa de frambuesas con azúcar a fuego medio hasta obtener una salsa Realizar el caramelo para el praliné, azúcar con agua y luego agregar las almendras; cuando este frio se procesa en un mix o licuadora para obtener un polvo de esta preparación. Decorar el plato con hojas comestibles</p>						



**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

3.3.3 Receta: Borrachitos de guanábana con salsa de mango

Receta: BORRACHITOS DE GUANÁBANA CON SALSA DE MANGO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Claras y yemas separadas • Harina tamizada • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas • Crema de leche bien fría 	<p>Borrachitos de guanábana con salsa de mango</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las claras y las yemas deben debidamente clasificadas • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Tamizar la harina antes de incorporarla

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: BORRACHITOS DE GUANABANA CON SALSA DE MANGO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
5	Huevo	g	4,75	95%	0,05	0,0475
32	Azúcar	g	32	100%	0,1	0,1
1	Esencia	g	1	100%	0,002	0,002
20	Harina	g	20	100%	0,2	0,2
SUBRECETA: ALMIBAR						
20	Azúcar	g	20	100%	0,05	0,05
40	Agua	ml	40	100%	0	0
30	ron blanco	ml	30	100%	0,3	0,3
3	rama de canela	g	3	100%	0,01	0,01
SUBRECETA: ESPUMA DE GUANABANA						
50	crema de leche	ml	50	100%	0,1	0,1
10	Azúcar	g	10	100%	0,05	0,05
25	pulpa de guanábana limpia	g	25	100%	0,3	0,3
SUBRECETA: SALSA DE MANGO						
5	Agua	ml	5	100%	0	0
5	pulpa de mango limpia	ml	5	100%	0,2	0,2
10	Azúcar	g	10	100%	0,05	0,05
CANT. PRODUCIDA:		255,75				
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	255,75	COSTO POR PORCION:		1,4095
Técnicas				Fotos		
<p>Realizar una masa batida (huevo + azúcar+ harina+ esencia) Colocar la masa batida en los moldes engrasados y enharinados Hornear a 200°C por 20 minutos. Licuar la pulpa de guanábana con la crema de leche y el azúcar. Colocar en un sifón de 1/2 litro poner la mezcla anterior, cerrar bien el sifón y soltar una capsula de nitrógeno, batir enérgicamente durante 10 min. Reservar en el frio durante 30 minutos. Realizar un culis con la pulpa de mango el azúcar llevar a ebullición hasta que espese.</p>						



**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

Receta: TARTA DE CHIRIMOYA Y RICOTA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Harina tamizada• Claras de huevo separadas• Pulpa de chirimoya lista	Tarta de Chirimoya y Ricota	<ul style="list-style-type: none">• Hornear la masa sable a 180° C por unos 15 minutos• Sacarla del horno y agregar el relleno

3.3.4 Receta: Tarta de chirimoya y ricota

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha Técnica: TARTA DE CHIRIMOYA CON RICOTA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
60	harina	g	60	100%	0,1	0,1
15	azúcar impalpable	g	15	100%	0,05	0,05
195	Huevos	g	195	100%	0,15	0,15
30	Mantequilla	g	30	100%	0,011	0,011
SUBRECETA: RELLENO DE CHIRIMOYA						
5	ricota	g	5	100%	0,03	0,03
5	azúcar	g	5	100%	0,01	0,01
65	Huevo	g	65	100%	0,15	0,15
15	Maicena	g	15	100%	0,01	0,01
20	pulpa de chirimoya	ml	20	100%	0,15	0,15
5	crema de leche	ml	5	100%	0,03	0,03
CANT. PRODUCIDA:	420					
CANT. POR PORCIONES:		1	420	COSTO	POR	0,701
		DE:		PORCION:		
TECNICA			FOTO			
<p>Amasar la harina para obtener la masa sable.</p> <p>Poner a baño maría la mantequilla el azúcar hasta obtener una crema.</p> <p>incorporar las yemas, los huevos por último la chirimoya</p> <p>Armar la tarta con la base de la masa sable y encima incorporar el relleno, al final hacer decoraciones con merengue y dorar con el gratinador eso es opcional.</p> <p>Servir decorando el postre</p>						



**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

3.2.5 Receta: Panacota de guanábana con salsa de frutos rojo

Receta: PANACOTA DE GUANÁBANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas • Crema de leche fría • Gelatina sin sabor hidratada • Pulpa de frutos rojos realizada 	<p>Panacota de guanábana con salsa de frutos rojos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Calentar la crema en conjunto con la leche condensada

Ficha Técnica:						
PANACOTA DE GUANABANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
50	crema de leche	g	50	100%	0,1	0,1
30	pulpa de guanábana limpia	g	30	100%	0,3	0,3
10	leche condensada	g	10	100%	0,2	0,2
2	gelatina sin sabor	g	2	100%	0,05	0,05
SUBRECETA: SALSA DE FRUTOS ROJOS						
5	pulpa de frutillas limpia	g	5	100%	0,1	0,1
5	pulpa de mora limpia	g	5	100%	0,1	0,1
5	pulpa de cerezas limpia	g	5	100%	0,2	0,2
30	azúcar	g	30	100%	0,05	0,05
20	vino tinto	ml	20	100%	0,5	0,5
SUBRECETA: DECORACION						
3	flores pensamientos	g	3	100%	0,02	0,02
5	chocolates	g	5	100%	0,1	0,1
CANT. PRODUCIDA:		165				
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	165	COSTO POR PORCION:		1,72
Técnicas				Foto		
<p>Cocer la crema, la leche condensada y la guanábana. Hidratar la gelatina sin sabor luego mezclar todo y dejar enfriar. Cocer los frutos rojos junto al vino y el azúcar hasta obtener una consistencia deseada. Armar por capas la panacota.</p>						



**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

3.3.6 Receta: Pie de guanábana con tierra falsa de chocolate y salsa de mora

Receta: PIE DE GUANÁBANA CON TIERRA FALSA DE CHOCOLATE Y SALSA DE MORA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Claras y yemas separadas • Harina tamizada • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas • Mantequilla y azúcar pesados • Pulpa de mora preparada 	<p>Pie de guanábana con tierra falsa de chocolate y salsa de mora</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Claras y yemas separadas • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación. • Se recomienda elaborar la crema de guanábana • Cocinar y la pulpa de mora junto con el azúcar para obtener la salsa

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha técnica: PIE DE GUANABANA CON TIERRA FALSA DE CHOCOLATE Y SALSA DE MORA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
50	Harina	g	50	100%	0,1	0,1
15	azúcar impalpable	g	15	100%	0,1	0,1
3	Huevos	g	2,91	97%	0,02	0,0194
30	mantequilla	g	30	100%	0,05	0,05
SUBRECETA: CREMA DE GUANABANA						
10	Yemas	g	10	100%	0,02	0,02
10	Huevos	g	9,7	97%	0,03	0,0291
30	azúcar	g	30	100%	0,06	0,06
20	mantequilla	g	20	100%	0,03	0,03
30	pulpa de guanábana limpia	g	30	100%	0,3	0,3
SUBRECETA: SALSA DE MORA						
5	pulpa de moras limpia	g	5	100%	0,1	0,1
20	Azúcar	g	20	100%	0,05	0,05
5	vino tinto	ml	5	100%	0,2	0,2
SUBRECETA: TIERRA FALSA DE CHOCOLATE						
30	Azúcar	g	30	100%	0,05	0,05
5	Chocolate	g	5	100%	0,2	0,2
CANT. PRODUCIDA:		262,61				
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	262,61	COSTO POR PORCION:		1,3085
Técnicas				Fotos		
<p>Mezclar los ingredientes y amasar hasta obtener la masa sable.</p> <p>Poner en baño maría la mantequilla el azúcar hasta obtener un cremare luego incorporar las yemas y los huevos y por último la pulpa de guanábana.</p> <p>En un sartén colocar la pulpa de mora, el azúcar hasta que espese.</p> <p>Finalmente realizar un caramelo con el azúcar y el chocolate.</p>						



3.4 BEBIDAS
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA

3.4.1 Frozen de chirimoya

Receta: FROZEN DE CHIRIMOYA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Sacar la pulpa de la chirimoya• Licuar con hielo agua y leche condensada	Frozen de chirimoya	<ul style="list-style-type: none">• Agregar jugo de limón para evitar la oxidación rápida de la bebida• Se puede utilizar agua mineral

**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

Ficha Técnica: FROZEN DE CHIRIMOYA

Fecha: 10-junio-2018

C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	Pulpa de chirimoya	ml	100	100%	0,7	0,7
30	Hielo	cubos	0	100%	0	0
15	Leche condensada	ml	15	100%	0,1	0,1
5	Jugo de limón	ml	5	100%	0,03	0,03
CANT. PRODUCIDA:	120					
CANT. POR PORCIONES:		1	120	COSTO	POR	0,83
		DE:		PORCION:		
TECNICAS		FOTO				
Licuar la pulpa de chirimoya con el agua leche condensada y limón Servir decorando con una rodaja de limón.						





**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

3.4.2 Receta: Mistela de guanábana

Receta: MISTELA DE GUANÁBANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un almíbar con el mix de hierbas aromáticas. • Guanaba limpia sin cascara y sin pepas • La crema debe estar fría • Elaborar un caramelo con el azúcar 	<p>Mistela de Guanábana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar el almíbar y reservar • La guanaba trabajar momentos antes de la elaboración para evitar la oxidación.

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA						
Ficha técnica: MISTELA DE GUANÁBANA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
10	agua ardiente	ml	10	100%	0,1	0,1
50	pulpa de guanábana limpia	g	50	100%	0,3	0,3
70	Azúcar	g	70	100%	0,1	0,1
5	Toronjil	g	5	100%	0,05	0,05
5	Hierbabuena	g	5	100%	0,05	0,05
5	Cedrón	g	5	100%	0,05	0,05
CANT. PRODUCIDA:		145				
CANT. POR PORCIONES:		1 DE:	145	COSTO POR PORCION:		0,65
TECNICAS				FOTO		
<p>Hervir las hiervas y el azúcar hasta formar un almíbar. Incorporar la pulpa de guanábana junto con el aguardiente Dejar reposar y filtrar cada 15 días.</p>						

3.2 ANALISIS DE GRUPO FOCAL

Tabla 15: Tabulación de Resultados para Validación de Recetas

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD CIENCIAS DE HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMIA				
 ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA GUANÁBANA Y LA CHIRIMOYA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y MODOS DE COCCIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE				
Entrada: ENSALADA TROPICAL DE CAMARÓN, CHIRIMOYA CON VEGETALES Y VINAGRETA DE CHIRIMOYA				
Apariencia	Textura	Sabor	Aroma	Resultado
5	5	5	5	5
5	5	4	5	5
5	5	5	5	5
5	5	3	3	4
Plato Fuerte: FILET MIGNON DE CERDO CON PAPA GRATINADA, SALSA DE CHIRIMOYA CON VEGETALES SALTEADOS Y GUANÁBANA DESHIDRATADA				
Apariencia	Textura	Sabor	Aroma	Resultado
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
Postre 1: PANACOTA DE GUANABANA CON CUBOS DE GELATINA DE PINA Y BISCOCHO DE CHOCOLATE				
Apariencia	Textura	Sabor	Aroma	Resultado
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
Postre 2: PAVLOVA DE CHIRIMOYA CON SALSA DE FRAMBUESA Y PRALINE DE ALMENDRAS				
Apariencia	Textura	Sabor	Aroma	Resultado
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
Postre 3: PIE DE GUANABANA CON SALSA DE FRUTSO ROJOS Y TIERRA FALSA DE CHOCOLATE				
Apariencia	Textura	Sabor	Aroma	Resultado
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
5	5	5	5	5
Bebida: MISTELA DE GUANABANA				
Apariencia	Textura	Sabor	Aroma	Resultado
5	5	5	5	5
5	5	4	4	5
5	5	5	5	5
5	5	4	4	5
Autor: Ximena Gissella Cajamarca Rubio, Giovanni Javier Arias Montero				

El día Lunes 18 de Junio del 2018 a las 12h30 del día se llevó a cabo la respectiva degustación final para la validación de recetas del proyecto de intervención “ Análisis de las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce” a cargo de los estudiantes Ximena Gissella Cajamarca Rubio y Giovanni Javier Arias Montero; la cual se presentaron 6 platos con respecto al proyecto de intervención, escogidos con anticipación se procedió a realizar la degustación con la presencia de tres profesionales en el área gastronómica.

La cual consistió de los siguientes platos:

- Ensalada de camarón chirimoya y vegetales con vinagreta de chirimoya
- Filet migñon de cerdo con papa gratinada, salsa de chirimoya vegetales salteados y guanábana deshidratada
- Panacota de guanábana con cubos de gelatina de piña y biscocho de chocolate
- Pavlova de chirimoya con salsa de frambuesa y praliné de almendras
- Pie de guanábana con salsa de frutos rojos y tierra falsa de chocolate
- Mistela de guanábana

Dentro de los parámetros de calidad se calificó apariencia, textura, sabor y aroma con una escala del 1 al 5, siendo el 1 muy malo y el 5 muy satisfactorio; en la cual 6 de los 6 platos en la ensalada de camarones con vinagreta de chirimoya tuvo una aceptación del 90% y los demás platos muy satisfactorios con un 100% de aceptación en el medio por la combinación de la chirimoya y guanábana con productos frescos, jugosos resaltando sabores y texturas únicos.



CONCLUSIONES

Para la manipulación de los diferentes platos se observó, que al emprender estos productos se oxidan con rapidez, por lo cual es necesario utilizar de inmediato o caso contrario se debería congelar etiquetando previamente la pulpa.

Los frutos al momento de entrar contacto directo con el fuego, se debe tener precaución cuando se mezclan con diferentes ingredientes como leche, o cremas porque podría cortarse la salsa, por ende, es necesario cocer primero la pulpa de la fruta a fuego bajo y luego agregar la leche y demás especies.

La chirimoya es ideal para la elaboración de postres por lo que no se necesita agregar mucha cantidad de azúcar por el dulce que contiene y combina muy bien con productos cítricos; en cambio la guanábana no contiene mucho dulzor en su interior por lo que se necesita incorporar más cantidad de dulce.

En cuanto a la elaboración con carnes y mariscos, es una excelente combinación con su sabor, textura y aroma, ya que se alinean a los diferentes componentes organolépticos de cada género a emprender.

En las bebidas como la mistela de guanábana se la fermentó por un mes con alcohol y su resultado fue excelente, en el frozen de chirimoya también se obtuvo un buen resultado, el único inconveniente es que la pulpa de chirimoya cambia de color debido a su proceso de oxidación.



RECOMENDACIONES

Se recomienda usar productos de calidad para obtener buenos resultados, en cuanto a la chirimoya y guanábana debe estar en su punto óptimo para consumo y evitar alteraciones en su interior como golpes, putrefacción, fermentación o insolación que perjudicarían al momento de combinarlos con otros géneros.

Manejar normas de salubridad y diferentes rangos de temperatura para cocción de productos cárnicos, vegetales y verduras para obtener buenos resultados y evitar contaminaciones cruzadas.

En caso de no contar con estos productos por escasez por lo que hay fechas que no se las consigue, se puede realizar recetas con las pulpas congeladas; aunque el sabor vario, pero se podría emplear para elaboración de postres y bebidas.

Para marinar productos cárnicos se debe dejar por lo menos unas 3 horas para que absorba todo su sabor, en cuanto a marinado de camarón se lo deja por 15 minutos y en pescado se deja unos 30 minutos.

En salsas y vinagretas se debe incorporar más la pulpa de la chirimoya y guanábana para que se sienta con facilidad el sabor que queremos obtener, también agregar un poco más de medio líquido para las salsas porque en si la pulpa es espesa.



GLOSARIO

- **Anonácea:** Palabra que se expresa de los árboles y arbustos angiospermos, dicotiledóneos, que poseen hojas varias, simples y enteras, pimpollos con pelusa, flores casi siempre axilares, solitarias o en fajo, usualmente verdes o verdosas, y con un fruto simple o compuesto, seco o carnoso, con semillas duras y frágiles
- **Epidermis:** Membrana formada por una sola capa de células que cubre el tallo y las hojas de las pteridofitas y de las fanerógamas herbáceas.
- **Follaje:** Cubierta floral cubierta por hojas.
- **Grados Brix:** Es la unidad que se utiliza para la medición el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido.
- **PH:** Es la unidad de medida de la acidez o de alcalinidad de una sustancia.
- **Pos cosecha:** Es uno de los pasos a realizarse una vez que el fruto está listo para el dispendio.
- **Almíbar:** Líquido espeso resultante de cocinar agua con azúcar, esto puede ser con jugo o zumo de alguna fruta, licor o simplemente agua y azúcar.
- **Amasar:** Trabajar con una masa anticipadamente mezclando sus ingredientes, estos principalmente son harina más un líquido.
- **Adobar:** Sumergir un producto crudo en un líquido (adobo), que nos dará como resultado el dar un sabor o aroma especial.
- **Adobo:** Es una mezcla de diferentes condimentos, verduras, licores o fondos que nos sirve para sazonar o curtir un producto crudo.
- **Bechamel:** Es una salsa madre más conocida que se elabora a partir de una roux (mantequilla y harina), leche y nuez moscada. Que nos sirve como base para realizar variaciones de salsas de salsas.
- **Baño María:** Modo de cocción lento que se utiliza para conservar productos calientes o diluir algún tipo de elemento sin tener riesgo de quemar o dañar el producto, este modo de cocción reside en introducir un receptáculo dentro de otro depósito con agua caliente



- **Condimento:** Elemento que nos permite sazonar productos crudos o finados, entre los condimentos podemos nombrar la; sal, pimienta, comino etc.
- **Gratinar:** Proceso en el cual consiste tostar o dorar la parte de arriba de un producto acabado, esto se logra hacer con la ayuda de un horno, o una salamandra.
- **Ligar:** Crear un espeso una salsa o líquido, con la ayuda de un ligante
- **Mise en place:** Es la preparación anticipada materia prima para la realización de un pre proceso previo a la jornada laboral.
- **Marinar:** Dejar en reposo un producto cárnico crudo, que es sumergido en un líquido aromático para que absorba los perfumes y sabores antes de comenzar el proceso de cocción.
- **Reducir:** Operación realizada por la cocción de un elemento líquido, fondo, licor o salsa que nos permite concentrar mejor el sabor y consistencia de un producto terminado.
- **Sal pimentar:** Sazonar un elemento con sal y pimienta.
- **Vinagreta:** Aderezo realizado con aceite, vinagre y condimentos, que aprovechamos para aderezar ensaladas

Bibliografía

Libros

- Adriá, F. (2011). *La comida de la familia de Ferrán Adriá*. Barcelona: RBA libros.
- Asociación Americana de Psicología. Tercera edición traducida de la sexta en inglés. (2010). *Manual de publicaciones*. México: Editorial El Manual Moderno S.A.
- Bocuse, P. (2008). *La cocina del mercado*. Paris: Ediciones Destino S.A.
- Bonilla, L. (s.f.). *Cultivo de Guanabana. Santo Domingo, Republica Dominicana*. Santo Domingo: Fundacion e Desarrollo Agropecuario, Inc. Obtenido de Fundacion de Desarrollo Agropecuario, Inc.
- Chicaiza Quinaloa, G. L. (2003). *Proyecto para la produccion y exportacion de la guanabana en la hacienda "MARIA DOLORES" del canton el Guabo - Provincia Del Oro. Proyecto para la produccion y exportacion de la guanabana en la hacienda "MARIA DOLORES" del canton el Guabo - Provincia Del*. Guayaquil: ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL (ESPOL).
- conquista, u. d. (1997). *anonaceas producao e mercado . bahia- brasil : abel reboucaos jose, ivan boas, otoniel morais, tiyoko hojo* .
- Crespo, E. (2011). *tecnicas culinarias*. España: Ediciones paraninfo, SA.
- Estrella. (1992). *las culturas precolombinas*. Madrid- España: Akal, S.A.,.
- Gallardo, Y., & Moreno, A. (1999). *Recolección de la información*. Bogotá: Editorial AFROEDITORES LTDA.
- Goni, R. (2006). *Secretos de Pastelero*. Buenos Aires: Editorial Pramer.
- Guillermo Gayoso Bazán, L. C. (2017). *Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico. Sci CIELO PERU* .
- Heywood, V. H. (1985). *flowering plants of the world*. Cromm helm-. London U.K, Australia.
- Jackson. L, A. C. (2006). *practical manual n°5 ANONNA*. Inglaterra: RPM Print and Design, Chichester, England, UK.
- José, C. R. (1991). *Aspectos Tecnicos sobre Cuarenta y Cinco cultivos Agricolas de Costa Rica*. San Jose, Costa Rica.: M.D.
- Morton, J. F. (1987). *Fruits of warm climates*. Miami: Florida Flair Books.



- Muñoz Vidal, R., & Velasquez Yanez, J. (2009). Proyecto de factibilidad para la implementación de estrategias que permiten la comercialización y difusión de las bondades y beneficios de la guanabana y sus derivados como actividad agroindustrial y agro exportable en la ciudad de Manta. . Manta, Manabí, Ecuador. Obtenido de Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí.
- Popeone, W. (1970). The cherimoya. California Avocado Society Yearbook.
- Ramirez, A. G. (2010). *Técnicas Culinarias*. Madrid - España : AKAL S.A. .
- Roca, J., Roca, J., & Roca, J. (2016). *El Celler de Can Roca: DAS BUCH*. España: Libbooks.
- ruprecht. (1990). *Annonaceus acetogenins*.
- valencia R, B. H. (2018). High tree alpha diversity in Amazonian Ecuador. biodiversity and Conservation,. valencia.
- Yael Vento, O., & García Álvarez, M. E. (2011). *Instructivo técnico para el cultivo de la guanábana*. CUBA: Colectivo de autores.

Páginas Web

- A., J. (25 de 08 de 2011). *Gastronomía a Libreta Abierta*. Obtenido de Gastronomía a Libreta Abierta : <http://gastroapuntesuniversitarios.blogspot.com/2011/08/papas-fondante-rostizadas.html>
- ALIMENTARIUS, C. D. (2005). *CODEX ALIMENTARIUS*. Roma, Roma, Italia: Viale delle Terme di Caracalla. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-a0369s.pdf>
- Alimentos, A. B. (2010). *composicion nutricional de los alimentos*. Obtenido de <http://diet.es/alimento/chirimoya/>
- Ambientum. (2 de junio de 2017). *ambientum.com*. Obtenido de <http://www.ambientum.com/boletino/noticias/Donde-surgieron-las-primeras-chirimoyas.asp>
- arnaldoa. (julio de 2017). *Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico*. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S2413-32992017000200013&script=sci_arttext



- Asensi Lopez, R. (14 de 08 de 2012). *Dieta y Nutricion*. Obtenido de Dieta y Nutricion: <http://www.dietaynutricion.net/informacion-nutricional-de/guanabana/>
- B, J. (04 de 09 de 2010). *finding tasty*. Obtenido de finding tasty: <http://findingtasty.blogspot.com/2010/09/tomato-concasse.html>
- Beth. (07 de 02 de 2011). *budgetbytes*. Obtenido de budgetbytes: <https://www.budgetbytes.com/2011/02/hearty-meatball-soup/>
- Botanical. (2016). *Valor nutricional de la guanábana o graviola*. Recuperado el 16 de Julio de 2017, de <http://www.botanical-online.com>
- Cabrera, D. (30 de 04 de 2007). *Flickr*. Obtenido de Flickr: <https://www.flickr.com/photos/donnacabrera/478885302/in/photolist-dwcHaT-6vpYkj-fHrh9H-6vpXFW-7GSMH-dky8fQ-dZ3jYu-JjpV9-oeznKc-sXWK-93TNNr-79ZD1m->
- Camacho, M., & Landázuri, M. (2010). *Investigación y puesta en valor cultural de los recursos gastronómicos del Ecuador*. Recuperado el 13 de Julio de 2017, de <http://www.dspace.utpl.edu.ec>
- Canelos, H. (19 de 09 de 2002). *La Hora*. Obtenido de La Hora: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1000107998/-1/La_Guan%C3%A1bana_en_cosecha.html#.Uo4-RsRWwus
- Castro, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia de El Oro para el fortalecimiento turístico, 2010*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com>
- Chang, N. (28 de 04 de 2018). *cocina y gastronomia*. Obtenido de cocina y gastronomia: <http://www.cocinaygastronomia.com/2012/02/02/corte-en-juliana/chirimoya>,
- E. p. (2011). *chirimoyas planet*. Obtenido de http://www.chirimoyas.es/info_chirimoya/nombres_chirimoya.php
- Chirimoyo. (28 de febrero de 2016). *CHIRIMOYA*. Obtenido de <http://www.lachirimoya.org/chirimoya-info/>
- Comercio, E. (20 de 01 de 2007). *El Comercio Noticias*. Obtenido de El Comercio Noticias: http://www.elcomercio.com/noticias/produccion-guanabana-incrementa_0_145187969.html
- EcuRed*. (13 de marzo de 2018). Obtenido de EcuRed : <https://www.ecured.cu/Annonaceae>



- Eladio. (2016). *Pulpa de guanábana*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.frutaseladio.com>
- Exportadora, S. (2011). *Sierra Exportadora*. Obtenido de Sierra Exportadora.: <http://www.sierraexportadora.gob.pe/lambayeque/perfil-comercial-de-la-guanabana/>
- Gaernt, D. (23 de febrero de 2015). *Annonaceae Monodora Myristica*. Obtenido de <http://www.flickrriver.com/photos/70835241@N03/28197094492/>
- Garzon, M. A. (06 de mayo de 2012). *youtube*. Obtenido de youtube: <http://www.youtube.com/watch?v=vAw-Gjn96PM>
- gastronomicainternacional. (2015). *gastronomicainternacional*. Obtenido de gastronomicainternacional: https://gastronomicainternacional.com/wp-content/uploads/2015/03/introduccion_reposteria.pdf
- Gorini, C. (25 de 04 de 2013). *freshplaza*. Obtenido de freshplaza: <http://www.freshplaza.es/article/72356/Italia-Reciente-aumento-de-la-demanda-de-%20guan%E1bana>
- ncognito, C. (26 de 05 de 2015). *El cocinero incognito*. Obtenido de El cocinero incognito: <http://elcocineroincognito.blogspot.com/p/tipos-de-cortes.html>
- INIAP. (2014). *ECUADOR AMA LA VIDA*. Obtenido de <http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mfruti/rchirimoya>
- Lideres, R. (8 de 7 de 2010). *Agro Negocios Ecuador*. Obtenido de Agro Negocios Ecuador: http://agronegociosecuador.ning.com/notes/La_tecnificaci%C3%B3n_en_la_producci%C3%B3n_de_fruitas_tropicales
- Lopez, M. (25 de 11 de 2011). *El Comidista*. Obtenido de El Comidista: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/11/20/articulo/1448033568_782279.html
- Méndez, R. (2009). *La Guanábana*. Recuperado el 16 de Julio de 2017, de <http://www.generacion.com>
- Oyola, R. (29 de Enero de 2010). *Propiedades nutritivas y medicinales de la guanábana o Annona muricata L.* Recuperado el 15 de Julio de 2017, de <http://www.tlahui.com>
- Panqueva, J. (14 de Mayo de 2008). *Estrategias y técnicas de investigación cualitativa*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.es.slideshare.net>



- Plata, J. C. (7 de 11 de 2005). *Universo*. Obtenido de Universo: <https://www.uv.mx/universo/200/centrales/centrales01>
- Prensa. (2 de diciembre de 2012). *Agro 2.0*. Obtenido de Agro 2.0: <http://www.agro20.com/group/frutas-tropicales/forum/topics/guan-bana-propagaci-n-siembra-manejo-de-la-plantaci-n-combate-de>
- Saunders, R. (Diciembre de 2009). *ResearchGate*. Obtenido de ResearchGate: https://www.researchgate.net/figure/Floral-diversity-in-the-Annonaceae-variation-in-petal-number-and-petal-fusion-A_fig2_40692694
- Scheldeman, X. (2001). *DISTRIBUTION AND POTENTIAL OF CHERIMOYA (ANNONA CHERIMOLA MILL.) AND HIGHLAND PAPAYAS (VASCONCELLEA SPP.) IN ECUADOR*. Obtenido de file:///D:/Universidad%20Giss/TESIS/DESARROLLO%20DE%20TESIS%20GISE/libros/tesis%20chirimoya_Ecuador.pdf
- Secret, F. (2015). *Fatsecret*. Obtenido de Fatsecret: <http://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/guanabana>
- Rico, X. C. (4 de 06 de 2009). *Tlahui - Medic*. (T. Medic, Editor) Obtenido de Tlahui - Medic: <http://www.tlahui.com/medic/medic29/guanabana.htm>
- Roca, J. (21 de AGOSTO de 2008). *gastronomiaycia*. Obtenido de gastronomiaycia: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>
- Valenzuela, P. G. (26 de febrero de 2015). *SNICS servicio nacional de inspeccion y certificacion de semillas*. Obtenido de SNICS servicio nacional de inspeccion y certificacion de semillas : <http://snics.sagarpa.gob.mx/prensa/boletines/Paginas/2015-B011.aspx>
- Valera, J. J., & Trujillo, A. C. (16 de 09 de 2013). *caribbeannewsdigital*. Obtenido de caribbeannewsdigital: <https://www.caribbeannewsdigital.com/noticia/la-guanabana-sus-propiedades-nutritivas-y-beneficios-para-la-salud>
- Vargas, A. (Marzo de 2015). *Estudio y análisis de la guanábana y su aplicación en la gastronomía*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.repositorio.ute.edu.ec>
- Varma, P. (2018). *Xylopi aethiopica*. Obtenido de <https://alchetron.com/Xylopi>



velsid. (18 de 04 de 2010). A *Republica*. Obtenido de A Republica:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/04/18/brunoise/>



ANEXOS



ANEXO 1: DISEÑO DE TESIS



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMIA

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de: “Licenciado en
Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas”**

**“ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA
GUANÁBANA Y LA CHIRIMOYA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y
MODOS DE COCCIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE”**

Autores

Ximena Gissella Cajamarca Rubio

Giovanny Javier Arias Montero

CUENCA, febrero 2018

1. Título:

“Análisis de las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya para la aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce”

114 Página

2. Nombre del autor:

Giovanny Javier Arias Montero (macnafago@gmail.com)

Ximena Gissella Cajamarca Rubio (ximesc@hotmail.es)

3. Resumen del proyecto de intervención:

La guanábana y la chirimoya pertenecen al grupo de las anonáceas son frutas que ofrecen un aporte significativo en las comidas, tanto en su valor nutritivo, como al momento de enriquecer el sabor de las preparaciones. Pero el poco conocimiento de sus propiedades y la forma de preparación han ocasionado que la utilización de esta fruta no sea aprovechada de manera más amplia dentro del ámbito gastronómico en nuestro medio.

Para el desarrollo del proyecto de intervención, se realizará una investigación bibliográfica de las características de la chirimoya y guanábana y su valor nutricional, por lo cual se procede a ejecutar un trabajo de experimentación de aplicación de técnicas y modos de cocción, mezclando con otros ingredientes para desarrollar recetas de sal, dulce.

Con este trabajo se pretende dar a conocer las características generales y organolépticas, la cual se determinará los diferentes métodos de cocción para aplicar a la guanábana y chirimoya y como tercer y punto se desarrollará veinte recetas de sal, dulce con base a estas frutas.

4. Planteamiento del proyecto de intervención:

La chirimoya y Guanábana poseen propiedades nutritivas y son muy versátiles, las cuales muchas veces no han sido aprovechadas en su verdadera dimensión debido al desconocimiento de las mismas, es por esta razón, se plantea mediante el presente estudio, analizar las características generales de las anonáceas, sus propiedades nutricionales y su aplicación en la gastronomía.

El presente trabajo de intervención pretende identificar las propiedades organolépticas y su valor para la aplicación de técnicas culinarias en distintas propuestas de sal y dulce. Aplicando métodos y técnicas apropiadas utilizando dos anonáceas como la chirimoya y la guanábana para realizar recetas innovadoras y dar a conocer nuevas alternativas gastronómicas en la ciudad de Cuenca.

Además, se dará a conocer las características nutricionales y beneficios de estas frutas que brindan a las personas tanto por sus facultades nutricionales. Diferentes

estudios realizados han demostrado las bondades que tienen estos productos, las anonáceas cuentan con sales minerales, potasio, fósforo, hierro, calcio, lípidos, vitaminas Vargas (2015).

5. Revisión bibliográfica:

El libro de Ferrán Adrià (2011), titulado “La comida de la familia de Ferrán Adrià” para elaborar la propuesta de los diferentes menús, donde se procederá a tomar diferentes ideas de innovación de la cocina experimental y su aplicación.

El libro de Paul Bocuse (2008), titulado “La cocina del mercado” servirá de sustento para la elaboración de los diferentes menús, rigiéndose siempre a la cocina de tipo tradicional para mantener un tipo de recetas que se enmarquen en la degustación clásica.

El libro de Gross (2013), titulado “ABC de la pastelería”, muestra diferentes técnicas reposteras clásicas y modernas para elaboración de masas hojaldre y diferentes postres.

El libro de Roca, Joan; Roca, Josep & Roca, Jordy (2016), titulado “El Celler de Can Roca: DAS BUCH”, muestra diferentes técnicas culinarias innovadoras a ser utilizadas para la elaboración de los diferentes menús que se propone con la utilización de la guanábana.

El libro de Castro (2010), titulado “Cultura Gastronómica”, tiene una interesante participación en la elaboración de diferentes recetas alimenticias, esto será analizado al momento de abordar el trabajo expuesto en donde se enuncia algunas recomendaciones para utilizar las anonáceas dentro de la gastronomía nacional.

El libro de Roberto Gino (2006), titulado, “Secretos del pastelero” en el que también se exponen diferentes recomendaciones para la preparación de pasteles en donde la guanábana también tiene presencia.

El libro de Eduardo Alberto Parellada (2011), titulado “Anonáceas Plantas antiguas” dará las pautas para el inicio de la investigación, bibliográfica sobre sus características y su clasificación en general.

El libro” de Gabriel Castillo (2003), titulado “Cocteles, aporta cómo elaborar diferentes bebidas con la guanábana y la chirimoya.

El trabajo de investigación realizado por Vargas (2015), titulado: “Estudio y análisis de la guanábana y su aplicación en la gastronomía”, aportará al presente estudio con

el origen, características, composición nutricional y el proceso de cultivo de cómo se desarrolla esta fruta. De igual forma se considerará algunas sugerencias de menús que pueden ser preparados utilizando a la guanábana como ingrediente principal.

6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos:

6.1 Objetivo general

Analizar las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya, para aplicación de técnicas y modos de cocción en veinte recetas de sal y dulce

Objetivos específicos

1. Conocer las características generales de las anonáceas.
2. Determinar los métodos de cocción para aplicar a la guanábana y chirimoya.
3. Desarrollar veinte recetas de sal, dulce con base a la guanábana y chirimoya

6.2 Metas

Mediante la realización del presente proyecto de investigación se pretende determinar las características organolépticas que contienen la guanábana y la chirimoya y aplicaren recetas de sal y dulce, a través de distintas técnicas y métodos de cocción, que pueden ser elaboradas utilizando como principal ingrediente estas frutas.

6.3 Transferencia y difusión de resultados:

La ejecución del presente trabajo se transferirá y difundirá todo conocimiento y resultado adquirido al centro de documentación regional Juan Bautista Vázquez.

El impacto es social ya que se busca ofrecer nuevas alternativas gastronómicas para el consumo a través de un recetario con veinte preparaciones de sal y dulce en base a la guanábana y chirimoya.



7. Metodología de la investigación

El presente trabajo de investigación se ubica en el enfoque cualitativo, puesto que se recurrirá a diferente información teórica para explicar las cualidades que posee el producto en estudio.

Para el cumplimiento de los objetivos planteados en este trabajo investigativo se recurrirá al método hermenéutico, que consiste en el intercambio de observaciones, interpretaciones, presunciones, verificación de datos nuevos y evaluaciones acerca del tema que se indaga, para llegar a nuevas interpretaciones y nuevas perspectivas del mismo.

En lo que corresponde a la técnica a utilizar será la que corresponde a la de recopilación documental, mediante el fichaje en sus dos tipos: Bibliográfica, donde se registra el lugar de investigación, el título de la obra, la fecha y el editorial o entidad que publica el documento y *De Contenido*, donde consta el número de ficha, el área, tema, lugar de investigación, título de la obra y fecha (Gallardo & Moreno, 1999). De esta manera se contará con información que luego será seleccionada para elaborar el referente teórico respectivo y la elaboración del recetario que se propone.

En cuanto a las técnicas de utilización culinaria se utilizarán las siguientes: Salteado, Marinado, Estofado, Horneado, Gratinado, Merengues, para salsas y cremas.

8. Bibliografía:

- Valera, J. J., & Trujillo, A. C. (16 de 09 de 2013). *caribbeannewsdigital*. Obtenido de caribbeannewsdigital: <https://www.caribbeannewsdigital.com/noticia/la-guanabana-sus-propiedades-nutritivas-y-beneficios-para-la-salud>
- A., J. (25 de 08 de 2011). *Gastronomía a Libreta Abierta* . Obtenido de Gastronomía a Libreta Abierta : <http://gastroapuntesuniversitarios.blogspot.com/2011/08/papas-fondante-rostizadas.html>
- Adriá, F. (2011). *La comida de la familia de Ferrán Adriá*. Barcelona: RBA libros.



- ALIMENTARIUS, C. D. (2005). *CODEX ALIMENTARIUS*. Roma, Roma, Italia: Viale delle Terme di Caracalla . Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-a0369s.pdf>
- Alimentos, A. B. (2010). *composicion nutricional de los alimentos* . Obtenido de <http://diet.es/alimento/chirimoya/>
- Ambientum. (2 de junio de 2017). *ambientum.com*. Obtenido de <http://www.ambientum.com/boletino/noticias/Donde-surgieron-las-primeras-chirimoyas.asp>
- arnaldoa. (julio de 2017). *Annona cherimola Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico*. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S2413-32992017000200013&script=sci_arttext
- Asensi Lopez, R. (14 de 08 de 2012). *Dieta y Nutricion*. Obtenido de Dieta y Nutricion: <http://www.dietaynutricion.net/informacion-nutricional-de/guanabana/>
- Asociación Americana de Psicología. Tercera edición traducida de la sexta en inglés. (2010). *Manual de publicaciones*. México: Editorial El Manual Moderno S.A.
- B, J. (04 de 09 de 2010). *finding tasty*. Obtenido de finding tasty: <http://findingtasty.blogspot.com/2010/09/tomato-concasse.html>
- Barraguer, A. (2005). *Servicios de Restauración*. Obtenido de Servicios de Restauración: <http://www.escuelahosteleria.org/portal/recetas/materiales/a6u9JSUg9.pdf>
- Beth. (07 de 02 de 2011). *budgetbytes*. Obtenido de budgetbytes: <https://www.budgetbytes.com/2011/02/hearty-meatball-soup/>
- Bocuse, P. (2008). *La cocina del mercado*. Paris: Ediciones Destino S.A.
- Bonilla, L. (s.f.). *Cultivo de Guanabana. Santo Domingo, Republica Dominicana*. Santo Domingo: Fundacion de Desarrollo Agropecuario, Inc. Obtenido de Fundacion de Desarrollo Agropecuario, Inc.
- Botanical. (2016). *Valor nutricional de la guanábana o graviola*. Recuperado el 16 de Julio de 2017, de <http://www.botanical-online.com>
- Cabrera, D. (30 de 04 de 2007). *Flickr*. Obtenido de Flickr: <https://www.flickr.com/photos/donnacabrera/478885302/in/photolist-dwcHaT-6vpYkj-fHrh9H-6vpXFW-7GSMH-dky8fQ-dZ3jYu-JjpV9-oeznKc-sXWK-93TNNr-79ZD1m->



- Camacho, M., & Landázuri, M. (2010). *Investigación y puesta en valor cultural de los recursos gastronómicos del Ecuador*. Recuperado el 13 de Julio de 2017, de <http://www.dspace.utpl.edu.ec>
- Canelos, H. (19 de 09 de 2002). *La Hora*. Obtenido de La Hora: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1000107998/-1/La_Guan%C3%A1bana_en_cosecha.html#.Uo4-RsRWwus
- Castro, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia de El Oro para el fortalecimiento turístico, 2010*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com>
- Chang, N. (28 de 04 de 2018). *cocina y gastronomía*. Obtenido de cocina y gastronomía: <http://www.cocinaygastronomia.com/2012/02/02/corte-en-juliana/>
- Chicaiza Quinaloa, G. L. (2003). *Proyecto para la producción y exportación de la guanabana en la hacienda "MARIA DOLORES" del canton el Guabo - Provincia Del Oro. Proyecto para la producción y exportación de la guanabana en la hacienda "MARIA DOLORES" del canton el Guabo - Provincia Del*. Guayaquil: ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL (ESPOL).
- chirimoya, E. p. (2011). *chirimoyas planet*. Obtenido de http://www.chirimoyas.es/info_chirimoya/nombres_chirimoya.php
- Chirimoyo. (28 de febrero de 2016). *CHIRIMOYA*. Obtenido de <http://www.lachirimoya.org/chirimoya-info/>
- Comercio, E. (20 de 01 de 2007). *El Comercio Noticias*. Obtenido de El Comercio Noticias: http://www.elcomercio.com/noticias/produccion-guanabana-incrementa_0_145187969.html
- conquista, u. d. (1997). *anonaceas producao e mercado*. bahia- brasil : abel reboucaos jose, ivan boas, otoniel morais, tiyoko hojo .
- Crespo, E. (2011). *tecnicas culinarias*. España: Ediciones paraninfo, SA.
- EcuRed*. (13 de marzo de 2018). Obtenido de EcuRed : <https://www.ecured.cu/Annonaceae>
- Eladio. (2016). *Pulpa de guanábana*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.frutaseladio.com>
- Estrella. (1992). *las culturas precolombinas*. Madrid- España: Akal, S.A.,.



- Exportadora, S. (2011). *Sierra Exportadora*. Obtenido de Sierra Exportadora.:
<http://www.sierraexportadora.gob.pe/lambayeque/perfil-comercial-de-la-guanabana/>
- Gaernt, D. (23 de febrero de 2015). *Annonaceae Monodora Myristica*. Obtenido de
<http://www.flickrriver.com/photos/70835241@N03/28197094492/>
- Gallardo, Y., & Moreno, A. (1999). *Recolección de la información*. Bogotá: Editorial AFROEDITORES LTDA.
- Garzon, M. A. (06 de mayo de 2012). *youtube*. Obtenido de youtube:
<http://www.youtube.com/watch?v=vAw-Gjn96PM>
- gastronomicainternacional. (2015). *gastronomicainternacional*. Obtenido de
gastronomicainternacional: https://gastronomicainternacional.com/wp-content/uploads/2015/03/introduccion_reposteria.pdf
- Goni, R. (2006). *Secretos de Pastelero*. Buenos Aires: Editorial Pramer.
- Gorini, C. (25 de 04 de 2013). *freshplaza*. Obtenido de freshplaza:
<http://www.freshplaza.es/article/72356/Italia-Reciente-aumento-de-la-demanda-de-%20guan%E1bana>
- Guillermo Gayoso Bazán, L. C. (2017). *Annona cherimola* Mill. "chirimoya" (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico. *SCI CIELO PERU*.
- Heywood, V. H. (1985). *flowering plants of the world*. Cromm helm-. London U.K, Australia.
- Incognito, C. (26 de 05 de 2015). *El cocinero incognito*. Obtenido de El cocinero incognito: <http://elcocineroincognito.blogspot.com/p/tipos-de-cortes.html>
- INIAP. (2014). *ECUADOR AMA LA VIDA*. Obtenido de
<http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mfruti/rchirimoya>
- Jackson, L, A. C. (2006). *practical manual n°5 ANONNA*. Inglaterra: RPM Print and Design, Chichester, England, UK.
- José, C. R. (1991). *Aspectos Tecnicos sobre Cuarenta y Cinco cultivos Agricolas de Costa Rica*. San Jose, Costa Rica.: M.D.
- Lideres, R. (8 de 7 de 2010). *Agro Negocios Ecuador*. Obtenido de Agro Negocios Ecuador:
http://agronegociosecuador.ning.com/notes/La_tecnificaci%C3%B3n_en_la_producci%C3%B3n_de_chirimoya



- Lopez, M. (25 de 11 de 2011). *El Comidista*. Obtenido de El Comidista: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/11/20/articulo/1448033568_782279.html
- Maicent, M. (2007). *LA COSINA COMO REFERENCIA TOMO1*. MEXICO DF: EDITORIAL IFGP.
- Méndez, R. (2009). *La Guanábana*. Recuperado el 16 de Julio de 2017, de <http://www.generacion.com>
- Morton, J. F. (1987). *Fruits of warm climates*. Miami: Florida Flair Books.
- Muñoz Vidal, R., & Velasquez Yanez, j. (2009). Proyecto de factibilidad para la implementación de estrategias que permiten la comercialización y difusión de las bondades y beneficios de la guanabana y sus derivados como actividad agroindustrial y agro exportable en la ciudad de Manta. . Manta, Manabi, Ecuador. Obtenido de Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabi.
- Oyola, R. (29 de Enero de 2010). *Propiedades nutritivas y medicinales de la guanábana o Annona muricata L.* Recuperado el 15 de Julio de 2017, de <http://www.tlahui.com>
- Panqueva, J. (14 de Mayo de 2008). *Estrategias y técnicas de investigación cualitativa*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.es.slideshare.net>
- Plata, J. C. (7 de 11 de 2005). *Universo*. Obtenido de Universo: <https://www.uv.mx/universo/200/centrales/centrales01>.
- Popeone, W. (1970). The cherimoya. California Avocado Society Yearbook.
- Prensa. (2 de diciembre de 2012). *Agro 2.0*. Obtenido de Agro 2.0: <http://www.agro20.com/group/frutas-tropicales/forum/topics/guan-bana-propagaci-n-siembra-manejo-de-la-plantaci-n-combate-de>
- Ramirez, A. G. (2010). *Técnicas Culinarias*. Madrid - España : AKAL S.A. .
- Rico, X. C. (4 de 06 de 2009). *Tlahui - Medic*. (T. Medic, Editor) Obtenido de Tlahui - Medic: <http://www.tlahui.com/medic/medic29/guanabana.htm>
- Roca, J. (21 de AGOSTO de 2008). *gastronomiaycia*. Obtenido de gastronomiaycia: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>
- Roca, J., Roca, J., & Roca, J. (2016). *El Celler de Can Roca: DAS BUCH*. España: Libbooks.
- ruprecht. (1990). *Annonaceus acetogenins*.



- Saunders, R. (Diciembre de 2009). *ResearchGate*. Obtenido de ResearchGate:
https://www.researchgate.net/figure/Floral-diversity-in-the-Annonaceae-variation-in-petal-number-and-petal-fusion-A_fig2_40692694
- Scheldeman, X. (2001). *DISTRIBUTION AND POTENTIAL OF CHERIMOYA (ANNONA CHERIMOLA MILL.) AND HIGHLAND PAPAYAS (VASCONCELLEA SPP.) IN ECUADOR*. Obtenido de file:///D:/Universidad%20Giss/TESIS/DESARROLLO%20DE%20TESIS%20GISE/libros/tesis%20chirimoya_Ecuador.pdf
- Secret, F. (2015). *Fatsecret*. Obtenido de Fatsecret:
<http://www.fatsecret.com.mx/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/guanabana>
- valencia R, B. H. (2018). High tree alpha diversity in Amazonian Ecuador. *biodiversity and Conservation*,. valencia.
- Valenzuela, P. G. (26 de febrero de 2015). *SNICS servicio nacional de inspeccion y certificacion de semillas* . Obtenido de SNICS servicio nacional de inspeccion y certificacion de semillas :
<http://snics.sagarpa.gob.mx/prensa/boletines/Paginas/2015-B011.aspx>
- Vargas, A. (Marzo de 2015). *Estudio y análisis de la guanábana y su aplicación en la gastronomía*. Recuperado el 14 de Julio de 2017, de <http://www.repositorio.ute.edu.ec>
- Varma, P. (2018). *Xylopi aethiopica* . Obtenido de <https://alchetron.com/Xylopi>
- velsid. (18 de 04 de 2010). *A Republica*. Obtenido de A Republica:
<https://gastronomiaycia.republica.com/2010/04/18/brunoise/>
- Yael Vento , O., & García Álvarez, M. E. (2011). *Instructivo técnico para el cultivo de la guanábana*. CUBA: Colectivo de autores.



9. Talento humano:

Análisis de las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya para aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	2 horas / semana / 12 meses	240,00
Estudiante	20 horas semana / 12 meses	500,00
Total		740,00

10. Recursos materiales:

Análisis de las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya para aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce

Cantidad	Rubro	Valor Total
500	Horas de internet	60,00
400	Hojas impresas	60,00
2	Esferográficos	3,00
1	Cuaderno universitario	3,00
1	Memoria USB	15,00
1	Computadora portátil	850,00
4	Carpetas de folder	3,00
1	Grapadora	3,50
1	Perforadora de papel	2,50
1	Corrector	1,50
3	Libros adquiridos	200,00
1	Calculadora	5,00
1	Cámara digital	350,00
	Transporte	600,00
	Alimentación (durante)	400,00
	Copias	5,00
	Imprevistos	200,00
1	Cocina industrial 4 hornillas	550,00
1	Horno industrial	420,00
2	Cacerolas	10,00
2	Bowls	6,00
2	Espátulas de calor	2,00
1	Placas de horno	15,00
1	Sifón	90,00
TOTAL		3854.5



11. Cronograma de actividades:

Análisis de las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya para aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información	X	X	X									
2. Discusión y análisis de la información			X	X								
3. Integración de la información de acuerdo a los objetivos					X	X						
4. Redacción del trabajo						X	X					
5. Revisión final								X	X	X		
6. Impresión y presentación del trabajo											X	X

12. Presupuesto:

Análisis de las características organolépticas de la guanábana y la chirimoya para aplicación de técnicas y modos de cocción en recetas de sal y dulce

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor total
Talento Humano			
Investigador		240,00	240,00
Estudiante	4800,00		4800,00
Gastos de Movilización			
Transporte	600,00		600,00
Viáticos y subsistencias			
Gastos de la investigación			
Insumos	500,00		500,00
Material de escritorio	56,60		56,60
Bibliografía	200,00		200,00
Internet	60,00		60,00
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Laboratorios		75,00	75,00
Computador y accesorios	260,00	850,00	1110,00
Máquinas		1500,00	1500,00
Otros	100,00		100,00
TOTAL	6576,60	2905,00	9241,60



13. Esquema:

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1

Características organolépticas de las Anonáceas.

1.1 Características de la guanábana

1.1.1 Generalidades

1.1.2 Características Nutricionales

1.1.3 Características Organolépticas

1.2 Características de la chirimoya

1.2.1 Generalidades

2.2.3 Características Nutricionales

1.2.4 Características Organolépticas

Capítulo 2

Métodos y técnicas de cocción

2.1 Técnicas de salsas

2.2 Técnicas de cremas

2.3 Salteado

2.4 Marinado

2.5 Estofado

2.6 Horneado

2.7 Gratinado

2.8 Merengues

2.9 Bebidas

Capítulo 3

Fichas Técnicas de recetas de sal y dulce con base de guanábana y chirimoya

3.1 Crema de aguacate y guanábana

3.2 Lomo al grill con papas salteadas con pimientos y guanábana



3.3 Medallón de pollo relleno en salsa de chirimoya acompañado de arroz cremoso.

3.4 Enguanabanado

3.5 Lomo de cerdo con crema de guanábana y risotto de finas hierbas.

3.6 Corvina en salsa cremosa de guanábana y cangrejo con vegetales salteados.

3.7 Borrachitos de guanábana con salsa de mango.

3.8 Mil hojas con crema pastelera de guanábana

3.9 Granada de pollo con gratín de papa y vegetales salteados

3.10 Alitas con salsa agrídulce con chirimoya y papa al horno y champiñones salteados

3.11 Tiramisú de guanábana.

3.12 Margarita frozen de Guanábana

3.13 Camarones apanados con salsa de jengibre y chirimoya y puré camote.

3.14 Lomo al grill con espárragos, zanahorias y espuma de chirimoya

3.15 Souffle de chirimoya con crocante de queso mozzarella.

3.16 Tarta de ricota y chirimoya.

3.17 Costillas de cerdo marinadas con especias, salsa de chirimoya acompañada de ensalada y papas fritas.

3.18 Aperitivo de Mistela de chirimoya.

3.19 Pavlova con crema de chirimoya.

3.20 Chuletas de cerdo caramelizadas con manzanas con salsa de chirimoya y acompañada de risotto y ensalada.

Conclusiones

Bibliografía

Anexos

**ANEXO 2: FOTOGRAFIAS DEL PROCESO DE DEGUSTACION PARA
VALIDACION DE RECETAS**

FICHA DE OBSERVACIÓN

FECHA: 12 DE JUNIO DEL 2018

LUGAR: FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Arias y Cajamarca

FICHA DE OBSERVACIÓN
FECHA: 12 DE JUNIO DEL 2018
LUGAR: FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Arias y Cajamarca

FICHA DE OBSERVACIÓN

FECHA: 12 DE JUNIO DEL 2018

LUGAR: FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



Autor: Arias y Cajamarca



ANEXO 3: FICHAS DE DEGUSTACION PARA LA VALIDACION DE RECETAS



FICHA DE DEGUSTACION DEL PROYECTO DE GRADUACIÓN

"ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA GUANÁBANA Y LA CHIRIMOYA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y MODOS DE COCCIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE".

NOMBRE: Juanita Arias R.

FECHA: 11 Junio 2018

En el siguiente proyecto se ha desarrollado un menú de degustación previo para la validación de recetas.

Se calificará la apariencia, textura, sabor y aroma de cada plato. Expresamos nuestro agradecimiento por ser parte de este proyecto.

De escala del 1 al 5 califique el nivel de cada producto, tomando en consideración que la calificación va de la siguiente manera:

1	2	3	4	5
Muy Malo	Malo	Regular	Satisfactorio	Muy satisfactorio

Entrada: ENSALADA TROPICAL DE CAMARÓN CON VINAGRETA DE CHIRIMOYA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: Se debe incluir trocitos de chirimoys

Plato Fuerte: FILET MIGÑON DE CERDO ACOMPAÑADO CON PAPA GRATINADA, SALSA DE CHIRIMOYA, VEGETALES SALTEADOS Y GUANÁBANA DESHIDRATADA.

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1



Observaciones: *Buen. Excelente plato y combinación*

Postre 1: PANACOTA DE GUANABANA CON CUBOS DE GELATINA DE PIÑA Y BISCOCHO DE CHOCOLATE

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1

Observaciones: *Busques chirimoya madura para resaltar sabor a agrios, más cantidad de pulpa.*

Postre 2: PAVLOVA DE CHIRIMOYA ACOMPAÑADA SALSA DE FRAMBUESA Y PRALINÉ DE ALMENDRAS

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1

Observaciones: *Muy buen sabor hay que gelatinar.*

Postre 3: PIE DE GUANABANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y TIERRA FALSA DE CHOCOLATE

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1

Observaciones: *Excelente*



BEBIDA : MISTELA DE GUANABANA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: *Se debe agregar mas pulpa de guanabana*



FICHA DE DEGUSTACION DEL PROYECTO DE GRADUACIÓN

“ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA GUANÁBANA Y LA CHIRIMOYA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y MODOS DE COCCIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE”.

NOMBRE: Fabian Cedillo

FECHA: 11-Junio-2018

En el siguiente proyecto se ha desarrollado un menú de degustación previo para la validación de recetas.

Se calificará la apariencia, textura, sabor y aroma de cada plato. Expresamos nuestro agradecimiento por ser parte de este proyecto.

De escala del 1 al 5 califique el nivel de cada producto, tomando en consideración que la calificación va de la siguiente manera:

1	2	3	4	5
Muy Malo	Malo	Regular	Satisfactorio	Muy satisfactorio

Entrada: ENSALADA TROPICAL DE CAMARÓN CON VINAGRETA DE CHIRIMOYA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1

Observaciones: Se recomienda incluir pequeños detalles de Chirimoya y Guanábana en la presentación

Plato Fuerte: FILET MIGÑON DE CERDO ACOMPAÑADO CON PAPA GRATINADA, SALSA DE CHIRIMOYA, VEGETALES SALTEADOS Y GUANÁBANA DESHIDRATADA.

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1



Observaciones: Excelente Presentación le da realce al chancha
y en ningún momento se pierde el sabor
Felicitación Gran combinación

Postre 1: PANACOTA DE GUANABANA CON CUBOS DE GELATINA DE PIÑA Y BISCOCHO DE CHOCOLATE

Postre 3

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: Exquisito sabor aunque la chirimoya es
complicada por su sabor por la cantidad de pulpa
por se necesita para resaltar su sabor

Postre 2: PAVLOVA DE CHIRIMOYA ACOMPAÑADA SALSA DE FRAMBUESA Y PRALINÉ DE ALMENDRAS

Postre 1

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: Felicitaciones Excelente todo Sabor, Aroma
Apariencia, textura

Postre 3: PIE DE GUANABANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y TIERRA FALSA DE CHOCOLATE

Postre 2

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: Excelente Felicitaciones



BEBIDA : MISTELA DE GUANABANA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: Falta intensidad en el sabor y Aroma
mas pulpa de Guanabana



FICHA DE DEGUSTACION DEL PROYECTO DE GRADUACIÓN

“ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA GUANÁBANA Y LA CHIRIMOYA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y MODOS DE COCCIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE”.

NOMBRE: Santiago Pizaro

FECHA: 11 Junio 2018

En el siguiente proyecto se ha desarrollado un menú de degustación previo para la validación de recetas.

Se calificará la apariencia, textura, sabor y aroma de cada plato. Expresamos nuestro agradecimiento por ser parte de este proyecto.

De escala del 1 al 5 califique el nivel de cada producto, tomando en consideración que la calificación va de la siguiente manera:

1	2	3	4	5
Muy Malo	Malo	Regular	Satisfactorio	Muy satisfactorio

Entrada: ENSALADA TROPICAL DE CAMARÓN CON VINAGRETA DE CHIRIMOYA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1

Observaciones: Colocar trozos de pulpa de chirimoya.

Plato Fuerte: FILET MIGÑON DE CERDO ACOMPAÑADO CON PAPA GRATINADA, SALSA DE CHIRIMOYA, VEGETALES SALTEADOS Y GUANÁBANA DESHIDRATADA.

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 5 4 3 2 1

Observaciones: *Muy deliciosas felicidades.*

Postre 1: PANACOTA DE GUANABANA CON CUBOS DE GELATINA DE PIÑA Y BISCOCHO DE CHOCOLATE

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: *Bajar un poco el azúcar*

Postre 2: PAVLOVA DE CHIRIMOYA ACOMPAÑADA SALSA DE FRAMBUESA Y PRALINÉ DE ALMENDRAS

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: *Excelente*

Postre 3: PIE DE GUANABANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y TIERRA FALSA DE CHOCOLATE

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: *Muy deliciosas, buena combinación*



BEBIDA : MISTELA DE GUANABANA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: Agarum poco el grado alcohólico.



FICHA DE DEGUSTACION DEL PROYECTO DE GRADUACIÓN

“ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA GUANÁBANA Y LA CHIRIMOYA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y MODOS DE COCCIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE”.

NOMBRE: Daniel Torres Vintimilla

FECHA:

En el siguiente proyecto se ha desarrollado un menú de degustación previo para la validación de recetas.

Se calificará la apariencia, textura, sabor y aroma de cada plato. Expresamos nuestro agradecimiento por ser parte de este proyecto.

De escala del 1 al 5 califique el nivel de cada producto, tomando en consideración que la calificación va de la siguiente manera:

1	2	3	4	5
Muy Malo	Mallo	Regular	Satisfactorio	Muy satisfactorio

Entrada: ENSALADA TROPICAL DE CAMARÓN CON VINAGRETA DE CHIRIMOYA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma																																																
<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1		<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1		<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1		<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1					
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															

Observaciones: Reducir contenido de mango y colocar guanábana o chirimoya. Colocar una vinagreta más espesa que resalte el sabor del tema a es poner lechuga más trozada.

Plato Fuerte: FILET MIGÑON DE CERDO ACOMPAÑADO CON PAPA GRATINADA, SALSA DE CHIRIMOYA, VEGETALES SALTEADOS Y GUANÁBANA DESHIDRATADA.

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma																																																
<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1		<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1		<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1		<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	4	3	2	1																	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																														
5	4	3	2	1																																															



Observaciones: *perfecto en sabores, aromas y texturas*

Postre 1: PANACOTA DE GUANABANA CON CUBOS DE GELATINA DE PIÑA Y BISCOCHO DE CHOCOLATE

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones: *Sabores y combinaciones muy delicias*

Postre 2: PAVLOVA DE CHIRIMOYA ACOMPAÑADA SALSA DE FRAMBUESA Y PRALINÉ DE ALMENDRAS

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones:

Postre 3: PIE DE GUANABANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y TIERRA FALSA DE CHOCOLATE

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1

Observaciones:



BEBIDA : MISTELA DE GUANABANA

Apariencia	Textura	Sabor	Aroma
<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1	5 4 3 2 1

Observaciones:.....
.....
.....