

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Autoras:

Cynthia Lizbeth Aguilar Matute

CI: 0107438624

Correo electrónico: cynthiaguilar98@gmail.com

María Belén Quiroz Galarza

CI: 0106701626

Correo electrónico: maria.belenq05@gmail.com

Director:

Mg. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

CI: 0101304129

Cuenca, Ecuador

18-noviembre-2022

RESUMEN

La uvilla es un producto autóctono de la región andina, nativa de Perú que llegó a Ecuador como un producto silvestre, esta planta crece generalmente en los climas templados. Su uso no es muy frecuente. Es por ello, que en el inicio de este trabajo se presentan las características organolépticas y los componentes esenciales que contiene la uvilla con una breve descripción de esta fruta para entender los beneficios que esta posee.

Se realizará una investigación bibliográfica y de campo para obtener toda la información pertinente, además se realizarán varias recetas en base a esta fruta para obtener diferentes productos con diferentes técnicas.

Esta propuesta consta de la aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y diferentes métodos de cocción para la elaboración de los productos que se pueden realizar con esta fruta tan característica de la Sierra ecuatoriana.

Al finalizar este proyecto serán desarrolladas ciertas recetas con base en la uvilla aplicando las técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción; que serán previamente aprobados por el panel de degustación y posteriormente serán analizados y degustados por profesionales en el área gastronómica quienes corroborarán el aporte de sabor, aroma y textura al emplear estas técnicas.

Palabras clave: Uvilla. Deshidratación. Fermentación. Cocción. Recetas. Sous vide. Gastronomía.

ABSTRACT:

Abstract

The uvilla is an indigenous product of the Andean region, native to Peru that arrived in Ecuador as a wild product, this plant usually grows in temperate climates. Its use is not very frequent. That is why, at the beginning of this work, the organoleptic characteristics and essential components contained in the uvilla are presented with a brief description of this fruit to understand the benefits it has.

A bibliographic and field research will be carried out to obtain all the pertinent information, in addition several recipes will be made based on this fruit to obtain different by-products with different techniques.

This proposal consists of the application of dehydration techniques, fermentation and different cooking methods for the elaboration of the products that can be made with this fruit so characteristic of the Ecuadorian Sierra.

At the end of this project, certain recipes will be developed based on the uvilla applying the techniques of dehydration, fermentation and cooking modes; that will be previously approved by the tasting panel and will later be analyzed and tasted by professionals in the gastronomic area who will corroborate the contribution of flavor, aroma and texture when using these techniques.

Keywords: Uvilla. Dehydration. Fermentation. Cooking. Recipes. Sous vide. Gastronomy.

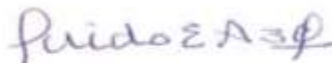
Trabajo de Titulación: " Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla."

Autor(es): Cynthia Lizbeth Aguilar Matute, María Belén Quiroz Galarza

Dirección: Mg. Marlene Jaramillo Granda

Certificado de Precisión LicGas-247

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 28 de junio de 2022

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

Índice

RESUMEN	2
ABSTRACT:	3
Agradecimiento	14
Dedicatoria	16
Introducción.....	18
Capítulo I:.....	19
Generalidades.....	19
1.1. Origen y distribución de la uvilla	19
1.2. Siembra y cultivo de la uvilla.....	20
1.2.1 Cosecha.....	22
1.2.2 Postcosecha	23
1.3. Características organolépticas de la uvilla	23
1.4. Información nutricional de la uvilla	23
1.5. Usos de la uvilla.....	25
1.5.1 Uso medicinal	25
1.5.2 Usos gastronómicos	25
1.6. Morfología	27
Capítulo II.....	29
Descripción de las técnicas a utilizar.....	29
2.1. Técnica de deshidratación	29
2.2. Técnica de fermentación.....	32
2.2.1. Vinagre de uvilla	32
2.2.2. Alcohol de uvilla.....	33
2.2.3. Sidra de uvilla	34
2.2.4. Kéfir de uvilla	34
2.3. Técnica en sous vide	35
2.4. Técnicas de repostería.....	38
2.4.1. Baño maría	38
2.4.2. Aireación.....	39

2.4.3. Temperado del chocolate	40
Capítulo III.....	42
Fichas técnicas	42
3.1. Receta estándar en cocción Sous vide	42
3.1.1. Receta estándar de salsa de uvilla	42
3.1.2. Receta estándar de jarabe de uvilla	43
3.1.3. Receta estándar de chutney de uvilla.....	44
3.1.4. Receta estándar de mermelada de uvilla	45
3.1.5. Receta estándar de panceta de cerdo con chutney de uvilla.....	46
3.1.6. Receta estándar de conserva de uvilla.....	47
3.1.7. Receta estándar de granité de uvilla.....	48
3.1.8. Receta estándar de salmón al grill con salsa de uvilla	49
3.2. Receta estándar aplicada la técnica de fermentación.....	50
3.2.1. Receta estándar de sidra de uvilla.....	50
3.2.2. Receta estándar de vinagre de uvilla.....	51
3.2.3. Receta estándar de alcohol de uvilla	52
3.2.4. Receta estándar de yogurt de uvilla	53
3.2.5. Receta estándar de kéfir de uvilla.....	54
3.2.6. Receta estándar de canelazo de uvilla	55
3.2.7. Receta estándar de ensalada Thai con vinagreta de uvilla	56
3.3. Recetas estándar con uvilla deshidratada	57
3.3.1. Receta estándar de frutos secos de uvilla	57
3.3.2. Receta estándar de azúcar de uvilla.....	58
3.3.3. Receta estándar de algodón de azúcar con sabor e incrustaciones de uvilla	59
3.3.4. Receta estándar de papel de uvilla.....	60
3.4. Recetas estándar con técnicas de pastelería	61
3.4.1. Receta estándar de tartaleta de uvilla	61
3.4.2. Receta estándar de paté fruit de uvilla	62
3.4.3. Receta estándar de bizcocho de uvilla	63
3.4.4. Receta estándar de cheesecake de uvilla	64

3.4.5. Receta estándar de chocolate de uvilla	65
3.4.6. Receta estándar de merengue de uvilla	66
Capítulo IV.	67
Verificación y validación de resultados de las evaluaciones de degustación	67
4.1. Análisis, evaluación y degustación	67
Resultados	68
CONCLUSIONES	69
RECOMENDACIONES	70
RESULTADOS.....	71
BIBLIOGRAFÍA	72
ANEXOS	74
Anexo 1. Diseño aprobado por el Consejo Directivo.....	74
Anexo 2. Modelo de ficha para la degustación	75
Anexo 3. Elaboración y empaque de los productos	76
Anexo 4. Muestras listas para el envío al panel de expertos	78
Anexo 6. Resultados de la degustación final	85

ndice

Índice de tablas

Tabla 1	24
<i>Valor nutricional de la uvilla con relación a 100 g</i>	24
Tabla 2	26
<i>Consumo de uvilla en el Ecuador</i>	26

Índice de figuras

Figura 1	20
<i>Capuchón del fruto Solanaceae</i>	20
Figura 2	21
<i>Uvilla en estado maduro</i>	21
Figura 3	22
<i>Planta de uvilla</i>	22
Figura 4	27
<i>Partes de la planta de uvilla</i>	27
Capítulo 2. Descripción de las técnicas a utilizar	29
Figura 5	30
<i>Uvillas en proceso de deshidratación</i>	30
Figura 6	31
<i>Gramaje de la uvilla deshidratada</i>	31
Figura 7	32
<i>Vinagre de uvilla</i>	32
Figura 8	33
<i>Alcohol de uvilla</i>	33
Figura 9	34
<i>Sidra de uvilla día 14</i>	34
Figura 10	35
<i>Kéfir de uvilla</i>	35
Figura 11	36
<i>Jarabe de uvilla</i>	36
Figura 12	37
<i>Chutney de uvilla</i>	37
Figura 13	37
<i>Mermelada de uvilla</i>	37
Figura 14	39
<i>Tartaleta de uvilla</i>	39
Figura 15	40

<i>Bizcocho de uvilla</i>	40
Figura 16	41
<i>Chocolate de uvilla</i>	41

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Cynthia Lizbeth Aguilar Matute en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla", 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, 18 de noviembre de 2022



Cynthia Lizbeth Aguilar Matute

C.I: 0107438624

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

María Belén Quiroz Galarza en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla", 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, 18 de noviembre de 2022



María Belén Quiroz Galarza

C.I: 0106701626

Cláusula de Propiedad Intelectual

Cynthia Lizbeth Aguilar Matute, autor del trabajo de titulación "Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 18 de noviembre de 2022



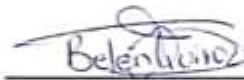
Cynthia Lizbeth Aguilar Matute

C.I: 0107438624

Cláusula de Propiedad Intelectual

María Belén Quiroz Galarza, autora del trabajo de titulación "Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 18 de noviembre de 2022



María Belén Quiroz Galarza

C.I: 0106701626

Agradecimiento

Primeramente, quiero agradecer a Dios por llenarme de salud y vida para cumplir uno más de mis propósitos, también quiero agradecer a mi tutora Marlene Jaramillo por su paciencia, constancia, dedicación, por sus conocimientos y consejos, por formar parte de este trabajo con sus aportes profesionales que le caracterizan. Muchas gracias por sus palabras de aliento, por estar ahí cuando no entendía algo; gracias por sus orientaciones.

Quiero agradecer a todos los docentes que fueron parte de todo este proceso, con sus palabras sabias, su paciencia; gracias por compartir sus conocimientos de manera profesional e invaluable, por su dedicación, perseverancia y constancia.

Mis padres, quienes son el motor que impulsaron mis sueños y esperanzas, quienes nunca dudaron en apoyarme para cumplir mis metas, quienes estuvieron siempre a mi lado en los días más difíciles durante mis horas de estudio. Siempre han sido mis mejores guías de vida. Estoy muy orgullosa de tenerlos como padres y que estén a mi lado en este momento tan importante. Gracias por ser quienes son y por no haber dudado de mí nunca.

A mis amigos y compañeros quiero agradecerles por haber sido parte de esta etapa de mi vida, por haber hecho que los días más difíciles se conviertan en días buenos, por compartir tantas horas de estudio, por su apoyo y constancia, por explicarme cuando no entendía algo; gracias por haber estado siempre conmigo.

Cynthia Aguilar

Agradecimientos

Agradezco primeramente a Dios, por ser mi guía y acompañarme en el transcurso de mi vida, brindándome paciencia y sabiduría para culminar con éxito mis metas propuestas.

Asimismo, agradezco infinitamente a mis padres que con su esfuerzo y dedicación me ayudaron a culminar mi carrera universitaria y me dieron el apoyo suficiente para no rendirme cuando sentía que ya no podía lograrlo. También agradezco a mis hermanas, familiares, compañeros y amigos que con sus palabras de aliento me hacían sentir orgullosa de lo que estoy logrando y que de una u otra forma me apoyaron para culminar con mi carrera.

De igual forma, agradezco a mi tutora de tesis que, gracias a su paciencia, conocimiento, dedicación, a sus consejos y correcciones hoy puedo culminar este trabajo, además agradezco a todos los profesores que gracias a sus conocimientos hoy puedo sentirme dichosa y contenta de haber aprendido de ellos durante todo mi proceso de estudio.

Belén Quiroz

Dedicatoria

Primeramente, quiero dedicar a Dios este gran logro, por brindarme salud y vida durante toda esta etapa tan importante para mí. Quiero dedicar de manera especial este trabajo de titulación con todo mi amor y cariño a mis padres por haberme forjado como la persona que soy ahora y que con su sacrificio y esfuerzo hicieron posible que este sueño se haga realidad, que siempre me motivaron y estuvieron allí cuando los necesitaba, por ayudarme a seguir adelante y apoyarme en todo momento; porque ustedes son las únicas personas que no fallan.

También quiero dedicar a mis hermanos que sin duda fueron un pilar fundamental para la culminación de este trabajo de titulación, ya que ellos estuvieron cuando más los necesité porque me apoyaron en todo este proceso, porque nunca me dejaron sola.

Todos mis logros se los debo a ustedes.

Cynthia Aguilar

Dedicatoria

Dedico este logro principalmente a Dios, por ser mi guía y darme fuerza, paciencia, constancia y sabiduría en cada momento de este proceso para obtener uno de mis anhelos más deseados. También dedico este logro a mis padres y hermanas por brindarme todo su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años de estudio ya que gracias a todo el apoyo que me han brindado he logrado llegar hasta aquí y terminar una faceta en mi vida.

Belén Quiroz

Introducción

La uvilla es una fruta originaria de América del Sur y su nombre científico es *Physalis Peruviana* y tiene una gran diversidad de nombres dependiendo del país en el que se encuentre como: uva serrana, aguaymanto, uchuva, Golden berry, tomate de los incas, cereza del cabo, entre otros; a esta fruta se la denomina como superalimento gracias al alto contenido de vitaminas y antioxidantes que contiene.

Actualmente en el Ecuador existe una influencia por el consumo de productos naturales con cualidades que ayudan al bienestar del consumidor y una aplicación en el área gastronómica con productos no tradicionales como ingredientes para la elaboración de distintos platos, esto agregando las condiciones geográficas favorables tanto en clima y suelo que existe por la presencia de la Cordillera de los Andes que permite una producción agrícola de gran variedad para el cultivo de la uvilla.

La uvilla es un producto autóctono de la región andina, muy apreciada por su sabor y diferentes utilidades tanto medicinales como gastronómicas, la uvilla es una planta que crece en los jardines de las casas sin ser sembrada y aunque para muchas personas era considerada como una hierba mala otras personas la consumían frecuentemente el fruto en crudo, pero en la actualidad existen diversas formas de consumo debido a su sabor tan característico que es semiácido y su textura, esto hace que la uvilla sea una fruta muy versátil ya que fácilmente puede reemplazar a ingredientes o aportar gran sabor a nuevas recetas que se usan en la cocina de manera frecuente.

En Ecuador hay muchas comunidades que han encontrado una fuente de ingresos al cultivar y exportar en grandes cantidades la uvilla a nivel internacional como lo es Alemania, Estados Unidos, Francia, Canadá y Países bajos.

Por estas razones presentamos en el inicio de este trabajo las características organolépticas y los componentes esenciales que contiene la uvilla con una breve descripción de esta fruta para entender los beneficios que esta posee, además las cualidades climáticas de adaptación y cultivo, las formas en que se la puede consumir y las diferentes recetas que se puede preparar con esta fruta, tanto dulces como saladas.

Capítulo I:

Generalidades

1.1. Origen y distribución de la uvilla

La revista Science (2017), menciona que la uvilla tuvo origen en los Andes y fue cultivada por los colonos antes del año 1807 en la ciudad del Cabo perteneciente a Sudáfrica, después se dispersó a Australia y Nueva Zelanda. Esta fruta ya era cultivada en los jardines de Inglaterra desde el año 1774 y fue reconocida en el libro “The world was my garden” que pertenece al botánico estadounidense David Fairchild. (Wilf, et al. 2017)

La uvilla con su nombre científico “*Physalis peruviana*” que es conocida por gran diversidad de nombres de acuerdo al país en donde crece la planta como: uchuva, alquequenje, aguaymanto, uvilla, Golden berry; está en creciente demanda debido a que cada día esta fruta se incrementa en la dieta de las personas, aunque en la mayoría de lugares que esta planta crecía la consideraban como maleza porque se esparcía de una manera muy rápida por todos lados. En los últimos años la uvilla se ha extendido por varios países sudamericanos en donde ya se consume con mucha frecuencia y también se expende en varios mercados.

En el artículo “La historia de las plantas” (2018), nos dice que el género *Physalis* proviene del griego “*Physsa*” que significa vejiga o ampolla, se descubrió en investigaciones recientes que en la Patagonia Argentina en el año 2015 encontraron fósiles pertenecientes al género *Physalis* en donde se logra observar la cubierta de frutos que tienen forma de farol a la que se le denomina cáliz que se trataría de hace 52,2 millones de años, de esta manera se aprecia que hay gran diversidad de Solanáceas antes de la separación de Sudamérica de Gondwana.

Figura 1

Capuchón del fruto Solanaceae



Nota. Capuchón de una fruta de la familia Solanaceae hace 52 millones de años. Reproducida de Capuchón del fruto Solanácea, Wilf et al., 2017.

Como se puede observar en la Figura 1 está el capuchón de una fruta de la familia *Solanaceae* al que pertenece la uvilla. Algo que tienen en común algunas Solanáceas es que presentan el cáliz más inflado en la parte del fruto, que toma una forma de empaque natural sobre la uvilla y de esta manera protege al fruto de cualquier elemento del ambiente, agroquímicos que se encuentran en el aire y además le protege de insectos para que no se coman y para que tampoco dañen el fruto, el capuchón también ayuda a que el fruto no se estropee y afecte en su calidad al momento de transportarla durante largos viajes y de esta manera también se evita la manipulación del mismo.

1.2. Siembra y cultivo de la uvilla

Según Marcela Moreno, en su revista sobre “la uvilla” menciona que esta planta se adapta en los climas fríos o en temperaturas de 13 y 18°C, entre los 2.000 y 3.200 metros sobre el nivel del mar, además es capaz de soportar las heladas, necesita de buena iluminación y protección contra los vientos demasiado fuertes, aunque requiere de precipitaciones entre 1000 y 2000 mm bien distribuidos en el año. Esta planta crece

en cualquier tipo de suelo bien drenado, aunque se desarrolla de mejor manera en suelos arenosos - arcillosos. El tiempo aproximado entre la siembra y la cosecha dura alrededor de seis meses dependiendo de la altitud como se puede observar en la Figura 2. El momento en el que empieza la cosecha esta se vuelve continua debido a que se puede realizar la recolección semanalmente. La vida productiva de estas plantas generalmente es de alrededor de tres años.

La planta de la uvilla se propaga por semillas, aunque también se suele propagar por esquejes o por injerto. La primera cosecha tiene lugar entre 6 a 7 meses después de la siembra y por lo general durante el primer año se presentan dos épocas definidas de cosecha. Durante el segundo año de cosecha su producción decae y se aprecia una reducción muy notable en el tamaño del fruto. La cosecha es anual en las zonas templadas y perenne en el trópico. “Durante la última década la uvilla se cultiva con fines comerciales como lo es en Tungurahua, Imbabura, Pichincha, Azuay y Loja.” Moreno, M. (2020). Esto es debido a que esta fruta ha alcanzado un mayor consumo en los últimos años.

Figura 2

Uvilla en estado maduro



Nota. Planta de uvilla con su fruto en estado maduro. Elaboración propia.

Las etapas del cultivo de la uvilla es la cosecha y la postcosecha que se va a detallar a continuación:

1.2.1 Cosecha

En el Libro *Physalis* (2010), nos dice que la uvilla es una planta que se caracteriza por producir durante todo el año, pero que tiene un período que es de mayor rendimiento productivo. La cosecha empieza cuando el fruto toma un color entre amarillo y anaranjado, además presentan entre 14^o y 15^o Brix, su dimensión es de 1,8 y 2,4 centímetros de diámetro y de alrededor de 1,7 a 2,3 centímetros de longitud. Varios productores dicen que el cáliz es quién nos indica la madurez del fruto, que es cuando toma un color entre amarillo-verdoso y comienza a endurecerse. El fruto puede llegar a pesar entre 7 y 19 gramos. Se sabe que el fruto está listo para su cosecha cuando se muestra como en la Figura 3 respectivamente cuando el capuchón se torna amarillo.

Figura 3

Planta de uvilla



Nota. Planta de uvilla en estado de cosecha. Elaboración propia.

1.2.2 Postcosecha

Después de la cosecha la uvilla debe pasar por ciertos procesos de post cosecha en los cuales se debe secar el cáliz a una temperatura de 20°C máximo llegando así a una humedad del 35% esto se hace con el objetivo de evitar enfermedades en el fruto y además ayuda en la disminución del contenido de ácidos para lograr un equilibrio entre el dulce y el ácido de la fruta, después se deben clasificar y empacar las uvillas de acuerdo al tamaño, al color y a la maduración de cada una; en esta etapa se deben eliminar aquellos residuos que hayan quedado de la cosecha ya sean hojas, impurezas o frutos que estén en mal estado, el almacenamiento se lo debe realizar en un lugar seco y fresco con temperaturas de alrededor de 7 a 10°C y con una humedad de entre 80 y 90%, esto ayuda a evitar la propagación de hongos y el deterioro en la uvilla y finalmente el transporte que debe estar libre de contaminaciones ya sean biológicas y químicas y con una temperatura adecuada para mantener la calidad de la uvilla.

1.3. Características organolépticas de la uvilla

Según la revista, Importancia y cultivo de la uchuva (2014), la uvilla es una baya muy jugosa y carnosa que tiene forma ovoide con diámetro entre 1.25 y 2.5 centímetros y pesa alrededor de 4 a 15 gramos. Su piel es suave, de color amarillo a anaranjado y muy brillante. Su sabor característico es ácido azucarado (semi ácido) y contiene de 100 a 300 semillas pequeñas de forma lenticular. La fruta está recubierta de una membrana o vaina fibrosa (cáliz, fina no comestible).

Por sus características organolépticas que posee esta fruta, y por su sabor ácido/dulce es muy versátil para utilizar en preparaciones culinarias, ya que acompaña a carnes blancas como pescado, pollo y cerdo, además en su forma cruda o deshidratada es muy utilizada para hacer vinagres, postres, mermeladas, yogurt, ensaladas, chocolate, etc. Y por el color que posee aporta mucho visualmente en todas las preparaciones que se realicen con esta fruta.

1.4. Información nutricional de la uvilla

La uvilla al ser una fruta muy versátil para cualquier uso ya sea medicinal o gastronómico, de fácil adaptación y de un cultivo muy orgánico, cuenta con

características nutricionales muy esenciales que aportan a la salud, como se puede ver en la tabla 1.

Tabla 1

Valor nutricional de la uvilla con relación a 100 g

COMPUESTO	CANTIDAD
Calorías	73
Agua	78.9 g
Carbohidratos	19.6 g
Grasas	0.16 g
Proteínas	0.054 g
Fibra	4.9 g
Calcio	8.0 mg
Fósforo	55.3 mg
Hierro	1.23 mg

Fuente: Purdue University. Fruits of warm climates. Julia F. Morton Miami. FL.

1.5. Usos de la uvilla

Debido a las características que posee la uvilla, a lo largo del tiempo se le ha dado dos usos que son los más significativos como el uso medicinal y gastronómico que se detalla a continuación:

1.5.1 Uso medicinal

Según Moreno, M. (2020). La uvilla contiene vitamina C que ayuda para la formación de los cartílagos, previene la anemia porque facilita la absorción del hierro, tiene un alto contenido de vitamina A que contribuye al mantenimiento de la retina y, por tanto, colabora en el buen funcionamiento de la vista. Esta fruta posee un alto contenido de agua que facilita la digestión, principalmente por los ácidos orgánicos que estimulan la secreción de los jugos digestivos: saliva, jugo gástrico, secreción del hígado y páncreas, favoreciendo la higiene intestinal a causa de la celulosa que contiene.

En las comunidades de los Andes, los pobladores han descubierto beneficios en el uso de la planta de uvilla. Tomar la infusión de sus hojas purifica la sangre y ayuda a eliminar la albúmina de los riñones, por la acción diurética del ácido cítrico, también se aconseja en el tratamiento de problemas de la próstata, reconstruye y fortifica el nervio óptico, cura enfermedades de los ojos, es eficaz en el tratamiento de afecciones de la garganta, también es efectiva para aliviar la fiebre intermitente, y como tranquilizante natural. El fruto contiene un aceite que es usado como purgante. En la provincia de Cotopaxi se usa en el tratamiento del “mal aire”. Las hojas cocidas se aplican en lavados de la piel para contrarrestar efectos de escoriaciones o lesiones superficiales.

Según varios productores, la uvilla tiene grandes propiedades farmacológicas y no solo en su fruto, sino que además posee estas propiedades en sus hojas, flores, tallos y cálices.

1.5.2 Usos gastronómicos

Cuando la uvilla es recolectada se la consume comúnmente cruda, ya que por lo general las personas tienen esta planta en sus casas por lo que es de fácil crecimiento. Con la fruta recién cosechada generalmente la consumen en ensaladas ya sean de dulce

o sal, postres, batidos; pero en la actualidad se ha visto gran incremento de productos procesados de esta fruta como helados, licores, mermeladas, yogures, dulces, pasteles, entre otros. A la uvilla también la someten a procesos de deshidratación para convertirla en un fruto seco. (Moreno, 2020).

Según el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (2020); el consumo de uvilla en Ecuador alcanza los 56 gramos por persona al año como se observa en la tabla 2.

Tabla 2

Consumo de uvilla en el Ecuador

	TONELADAS
Producción	1,065.00
Importación	0.00
Oferta total	1,065.00
Exportación	105.69
Consumo nacional	959.31
Consumo por persona	56 gr. por año

Fuente: Banco Central del Ecuador, BCE / Mag

La tabla 2 indica que el consumo por persona en Ecuador es bajo, ya que los 56 gramos son alrededor de 4 o 5 uvillas, con relación a otras frutas que se consumen en el país.

1.6. Morfología

Según Cruzat, R. y Honorato, C. en su libro *Physalis* detallan la siguiente morfología de la uvilla y como se puede observar en la figura 4 están las partes de la planta de uvilla.

Las semillas tienen forma elíptica aplanada de 1,0 mm de longitud y son de color blanco crema. La raíz es pivotante, fibrosa y muy ramificada, sobresale el eje principal y posee una coloración amarillo-pálido, de consistencia suculenta y semi leñosa, tiene una profundidad aproximadamente de 0,5 a 0,8 metros. El tallo es herbáceo y quebradizo, está cubierto de vellosidad color verde que es suave al tacto, tiene una altura promedio de 1,6 metros con las ramas extendidas. Sus hojas son simples y tienen forma acorazonada, y son distribuidas de manera alterna, al igual que el tallo también presentan vellosidades que las hacen suave al tacto. Las flores miden alrededor de dos centímetros tienen cinco sépalos y cinco pétalos, son de color amarillo con centro púrpura y tienen forma de campana. Su fruto es una baya carnosa envuelta en cáliz que tiene forma de globo y cuando está madura cambia de color de verde a amarillo, pero con el pasar de los días sigue madurando y toma un amarillo dorado brillante, tiene un sabor dulce con una ligera acidez.

Figura 4

Partes de la planta de uvilla



Nota. Partes de la planta de uvilla: semilla, raíz, tallo, hojas, flores y fruto. Elaboración propia.

Capítulo II.

Descripción de las técnicas a utilizar

2.1. Técnica de deshidratación

Según Marín et al. (2006), en la Revista Chilena de Nutrición detalla que la deshidratación a través de la historia es una de las técnicas más ampliamente utilizadas para la conservación de los alimentos. Esta técnica de conservación trata de preservar la calidad de los alimentos bajando la actividad acuosa mediante la disminución del contenido de humedad, evitando así el deterioro y contaminación microbiológica de los mismos durante el almacenamiento. Para ello, se pueden utilizar varios métodos de deshidratación o combinación de los mismos, tales como secado solar, aire caliente, microondas, liofilización, atomización, deshidratación osmótica, entre otros.

Según, Maupoey et al. (2001), señalan que la deshidratación conlleva a una reducción del peso y volumen de los alimentos que se deshidratan, también la deshidratación de los alimentos conlleva a la transformación de éstos en materias primas adecuadas para el mezclado y formulación de nuevos productos. Sin embargo, el deshidratado puede provocar cambios indeseables en los alimentos, el tamaño y forma pueden cambiar, los cambios de color se pueden dar debido al secado a altas temperaturas, también el cambio de textura debido al encogimiento provocado por la pérdida de agua y a las altas temperaturas como se puede ver en la Figura 5.

Figura 5

Uvillas en proceso de deshidratación



Nota. Uvilla laminada y deshidratada. Elaboración propia

El equipo utilizado para la técnica de deshidratación se denomina “Food Dehydrator Excalibur” como se observa en la figura 5, es eléctrico y tiene 9 bandejas plásticas de 38.1 x 38.1 centímetros de capacidad equivalentes a 15 pies cuadrados de espacio para deshidratar, además posee un termostato ajustable con un rango de temperatura que oscila entre 41°C hasta los 74°C y posee un ventilador de 600 vatios para la circulación de aire; este equipo deshidrata mediante aire caliente a bajas temperaturas. Para la aplicación de esta técnica se laminaron las uvillas en cinco partes iguales y se colocaron sobre las mallas de este equipo a una temperatura de 57°C durante 4 horas con la cual no se obtuvo buenos resultados debido a que después de

dos días se pegaron entre ellas, por lo que se llegó a la conclusión de que faltó más tiempo de deshidratación y realizar unos cortes más prolijos en la uvilla. Se realizó una segunda prueba, en la que se hicieron cortes más prolijos en la uvilla y después de 16 horas de deshidratación a 57°C se comprobó que las uvillas estaban totalmente deshidratadas obteniendo así muy buenos resultados, ya que su textura se mantuvo hasta su posterior uso.

El porcentaje de agua perdido en la uvilla es del 80%, ya que en 100 gramos de uvilla fresca se obtuvo 20 gramos de uvilla deshidratada. Como se puede observar en la figura 6, la uvilla totalmente deshidratada pesa alrededor de 0.14 gramos, hay que tener en cuenta que el tamaño en cada uvilla varía por esta razón los gramajes cambian.

Figura 6

Gramaje de la uvilla deshidratada



Nota. Peso de una lámina de uvilla deshidratada Elaboración propia

2.2. Técnica de fermentación

Según la bióloga Ulla Osorio, “la fermentación es un proceso catabólico que llevan a cabo ciertos organismos unicelulares como parte de su metabolismo.” (Ulla, 2021). Para que la fermentación se lleve a cabo necesita azúcar y levadura, dando como resultado un compuesto orgánico; asimismo transforma moléculas por medio de una oxidación incompleta, esto quiere decir que durante su proceso no requiere de oxígeno.

2.2.1. Vinagre de uvilla

Para la realización del vinagre de uvilla se utilizó el 22% de uvilla, el 66% de agua purificada, el 11% de azúcar morena y algunos saborizantes como cedrón, hinojo y menta; todos los ingredientes se colocaron en un frasco de vidrio boca ancha previamente esterilizado los cuales se mezclaron muy bien y se dejó reposar durante tres semanas a 20°C tapado con una gasa y en un lugar oscuro como se observa en la figura 7, durante cada tres días se debe mezclar muy bien para evitar que se creen mohos. Transcurridas las tres semanas se observa la masa del vinagre que nos indica que el vinagre está realizado, finalmente se filtra, se guarda y se cierra muy bien en un frasco de vidrio para su posterior uso.

Figura 7

Vinagre de uvilla



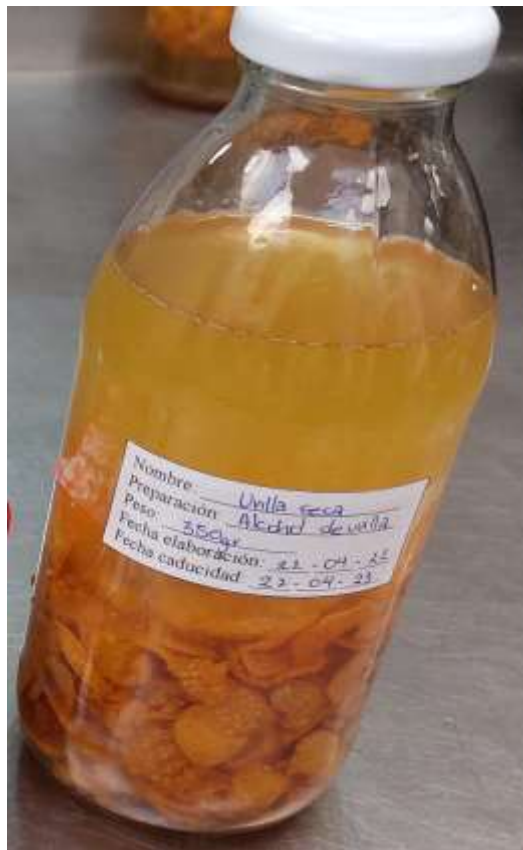
Nota. Proceso de fermentación para conseguir vinagre de uvilla. Elaboración propia

2.2.2. Alcohol de uvilla

Para la realización del alcohol de uvilla se utilizó el 43% de uvilla, el 0,17% de levadura, el 13% de azúcar y el 43% de agua purificada. Como se puede observar en la figura 8 se colocó la fruta en un frasco de vidrio, el azúcar, la levadura y el agua purificada que deben llenar las tres cuartas partes de la botella; mezclar bien hasta disolver el azúcar. Se debe dejar el frasco semi destapado durante la primera semana para que empiece la fermentación, después tapamos bien para que de esta manera no ingrese oxígeno y se deja fermentar durante 21 días. Finalmente, se cierne y se destila para obtener el alcohol de uvilla.

Figura 8

Alcohol de uvilla



Nota. Fermentación del aguardiente con la uvilla deshidratada. Elaboración propia

2.2.3. Sidra de uvilla

Para realizar la sidra de uvilla se procesó 450 gramos de uvilla la cual se pasó por un colador y se colocó en un frasco de cristal bien sellado. Después se llevó a un lugar fresco y oscuro durante dos semanas para que se pueda fermentar. Finalmente, se obtuvo una sidra de uvilla gasificada en donde la madre de la sidra se asentó y la sidra quedó en la superficie como se puede apreciar en la figura 9 la división de los dos partes.

Figura 9

Sidra de uvilla día 14



Nota. Fermentación de sidra con uvilla fresca triturada. Elaboración propia

2.2.4. Kéfir de uvilla

Al kéfir se lo conoce también como tísticos o búlgaros y es un cultivo de bacterias benéficas y levaduras que son capaces de generar diferentes especies de probióticos sin necesidad de productos de origen animal, y generalmente se lo usa para fermentar y de esta manera se obtiene una bebida fermentada que se la denomina con el mismo nombre.

En la aplicación de la técnica de fermentación se realizó kéfir de uvilla, para lo cual se utilizó 500 ml de agua, 20 gramos de kéfir, 80 gramos de uvilla y 30 gramos de azúcar. Se dejó reposar durante 24 horas el agua, el kéfir y el azúcar con una gasa en el pico de la botella de vidrio para que se oxigene el kéfir, al siguiente día se agregó la uvilla picada y se cerró con una tapa hermética para que se gasifique y así obtener una bebida carbonatada. Teniendo como resultado un kéfir de uvilla como se aprecia en la figura 10.

Figura 10

Kéfir de uvilla



Nota. Elaboración del kéfir con uvilla con uvilla picada. Elaboración propia

2.3. Técnica en sous vide

Según Kindersley, D. (2016), en su libro *Cooking SOUS VIDE* detalla que: sous vide es un término francés que se traduce como "al vacío". Este proceso consiste en sellar los alimentos en una bolsa y cocinarlos en un baño de agua con temperatura

controlada con la finalidad de extender su vida útil, además sous vide cocina los alimentos de manera uniforme y a una temperatura más baja, lo que lleva a un mejor producto terminado, ayuda a sellar el sabor y la nutrición para conservar los nutrientes de los alimentos. El proceso sous vide se diferencia de la cocción tradicional en el uso de agua en lugar de aire el envasado sous vide elimina el oxígeno de la ecuación al requerir que selle los alimentos en bolsas o frascos de plástico. Esto evita la oxidación, manteniendo los alimentos brillantes y sabrosos. Cuando se trata de cocinar alimentos sous vide, es crucial mantener el agua a la temperatura exacta. El mantenimiento de un calor constante durante el proceso se logra principalmente mediante un horno de agua o un circulador de inmersión.

Para la aplicación de esta técnica se realizó la cocción en frascos de vidrio y en fundas plásticas de empaque al vacío como se muestra en la figura 11, 12 y 13, el jarabe se cocinó a una temperatura de 72 y 76°C durante 4 horas y la mermelada que se empacó al vacío y posteriormente se cocinó en sous vide durante 10 horas a una temperatura entre 72 y 76°C.

Figura 11

Jarabe de uvilla



Nota. Jarabe de uvilla elaborado en sous vide con uvilla fresca. Elaboración propia

Figura 12

Chutney de uvilla



Nota. Chutney con uvilla fresca aromatizado con hierbas aromáticas. Elaboración propia

Figura 13

Mermelada de uvilla



Nota: Mermelada de uvilla con cocción en sous vide. Elaboración propia

2.4. Técnicas de repostería

Las técnicas de repostería que se aplicaron a la uvilla para obtener diferentes productos son:

2.4.1. Baño maría

Es un método que ayuda a mantener algunos alimentos calientes, o para calentar suavemente preparaciones delicadas como el chocolate o las cremas a base de huevo y que se puedan separar o quemar fácilmente. Consiste en colocar un bol o refractario sobre una cacerola con agua hirviendo donde el vapor será el medio que dará el calor de forma muy suave, como método de cocción el baño maría se usa para cocinar flanes y cremas dentro de un horno en un recipiente de agua tibia y el cual evita que los huevos se corten y que las superficies sequen. Gastronomía Internacional. (2020).

Para la aplicación de esta técnica se realizó un merengue suizo que consiste en colocar las claras sobre un bowl y con la misma cantidad de azúcar en este caso el azúcar de uvilla, en donde se llevó a baño maría que consiste en colocar agua en una olla hasta que llegue a ebullición y sobre esta se pone el bowl sin que llegue a tocar, se sabe que está listo cuando los gránulos de azúcar se hayan diluido por completo, para comprobar esto se debe tocar con los dedos, en este proceso se debe mezclar muy bien para evitar que las claras se cocinen, finalmente se batieron las claras hasta que se aireen y tripliquen su tamaño, cuando el bowl se enfría es una señal de que el merengue está listo.

También se realizó un curd de uvilla, en donde se aplicó la técnica de baño maría que consiste en una cocción a fuego indirecto, para lo cual se necesitó las yemas de huevo batidas con el azúcar, después se agregó la pulpa de uvilla la cual se llevó a baño maría hasta alcanzar una temperatura de 74°C verificando con la técnica de napado, finalmente se colocó mantequilla y se llevó a refrigeración; en la figura 14 se puede observar una tartaleta en donde se aplica dos veces la técnica de baño maría, en el merengue y en el curd.

Figura 14*Tartaleta de uvilla*

Nota. Tartaleta de uvilla aplicando la técnica de baño maría en su preparación.
Elaboración propia

2.4.2. Aireación

Las texturas aireadas, también llamadas espumas, están muy presentes en el mundo de la pastelería y la panadería. Las encontramos en elaboraciones como aires para postres, merengues, marshmallows, mousses, helados, bizcochos, panes. Las espumas consisten en burbujas de gas dispersas en una fase líquida que, dependiendo de la elaboración, puede convertirse en un sólido si se gelifica o se coagula.

La técnica de aireación nos permite incorporar aire o gas en las recetas, consiguiendo así texturas ligeras, ayuda a controlar la estabilidad y la cantidad de gas que incorporamos y así poder conseguir muchos tipos de texturas aireadas como por ejemplo una nata montada, es mucho más densa que un aire de limón ya que ha incorporado menos cantidad de gas en su estructura. (Bordas, 2022)

Para aplicar esta técnica se ha realizado un bizcocho de uvilla en donde se baten las claras a punto de nieve y después se agrega el azúcar de uvilla, de esta manera se

incorpora aire a las claras para obtener una textura aireada, estable y esponjosa, luego se agregan otros ingredientes como harina, pulpa de uvilla, mantequilla y levadura para obtener la masa del bizcocho para posteriormente hornearla y conseguir un bizcocho esponjoso como se ve en la Figura 15.

Figura 15

Bizcocho de uvilla



Nota. Bizcocho de uvilla aplicando la técnica de aireación en su preparación. Elaboración propia

2.4.3. Temperado del chocolate

El chocolate se tempera para conseguir una cristalización correcta, esto ayuda a que el chocolate tenga una textura crocante, tenga más aguante a la temperatura, entre otras, también se tempera para mantener un brillo ya que ayuda a que la grasa no se separe y mantenga el brillo por mucho más tiempo, y para lograr eso se debe realizar en una superficie correcta como acetato, un molde, etc., el temperado ayuda a tener una contracción correcta lo que facilita que el chocolate no se rompa con facilidad y que sea manejable. Kitchen Teachen (s.f).

Para el correcto temperado del chocolate negro al 70%, se fundió a una temperatura de 49°C, se enfrió a 29°C y se atemperó a 32°C. Para lo que se realizó el

fundido del chocolate a baño maría mezclando constantemente para que se funda de manera homogénea, después se lo pasó a baño maría invertido controlando la temperatura correcta del chocolate. Es importante tener en cuenta las temperaturas del chocolate para que de esta manera no sobrepase las temperaturas y que no se estropee el chocolate. Para realizar los bombones se colocó sobre un molde de silicón en donde se solidificó un poco y después se retiró el chocolate sobrante para poner el relleno de uvilla hidratada en licor o las incrustaciones de uvilla deshidratada en el centro del chocolate, después se cubrió con chocolate nuevamente y se dieron unos golpes sobre la mesa de trabajo para quitar aquellas burbujas de aire que pudieron haber quedado, finalmente se dejó enfriar completamente para poder retirar los chocolates del molde como se observa en la figura 16.

Figura 16

Chocolate de uvilla



Nota. Chocolate de uvilla aplicando la técnica de temperado en su preparación.
Elaboración propia.

Capítulo III.

Fichas técnicas

3.1. Receta estándar en cocción Sous vide

3.1.1. Receta estándar de salsa de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Salsa de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 5 Peso porción: 37
 Costo por porción: 0,211132 P.V.P: 1,06 % Costo Ingrediente: 19,92%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Mermelada de uvilla	120	gr	100,00%	\$3,24	576	gr	\$0,675
Mantequilla	30	gr	100,00%	\$2,00	250	gr	\$0,240
Maicena	4	gr	100,00%	\$1,94	1000	gr	\$0,008
Crema de leche	30	ml	100,00%	\$3,74	1000	ml	\$0,112
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$1,03
COSTO TOTAL + 2%							\$1,06

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Reducir la crema de leche e incorporar la sal.
 Agregar la mermelada.
 Mezclar la mantequilla con la maicena y emulsionar.

Fotografía:



3.1.2. Receta estándar de jarabe de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Jarabe de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 15 Peso porción: 50
 Costo por porción: 0,06168 P.V.P: 0,93 % Costo Ingrediente: 6,63%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	200	gr	100%	\$1,00	360	gr	\$0,556
Azúcar	150	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,137
Agua	400	ml	100%	\$0,00	1	ml	\$0,040
Pectina	5	gr	100%	\$3,50	100	gr	\$0,175
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,91
COSTO TOTAL + 2%							\$0,93

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Esterilizar el frasco.
 Cortar las uvillas en cuatro partes iguales.
 Colocar el azúcar, el agua, las uvillas y la pectina en el frasco y cerrar.
 Cocinar en sous vide a una temperatura de 72°C durante 4 horas.

Fotografía:



3.1.4. Receta estándar de mermelada de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Mermelada de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 15 Peso porción: 65
 Costo por porción: 0,215948 P.V.P: \$3,24 % Costo Ingrediente: 6,67%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	360	gr	100%	\$1,00	360	gr	\$1,000
Azúcar	216	gr	100%	\$0,91	100	gr	\$1,966
Pectina	6	gr	100%	\$3,50	100	gr	\$0,210
Agua	400	ml	100%	\$0,00	400	ml	\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$3,18
COSTO TOTAL + 2%							\$3,24

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Empacar al vacío la uvilla fresca entera, azúcar granulada, la pectina y el agua.
 Cocinar en sous vide durante 10 horas a 72°C hasta que la uvilla esté cocinada pero sin haberse deshecho y hasta que el azúcar se haya disuelto.

Fotografía:



3.1.5. Receta estándar de panceta de cerdo con chutney de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: **Panceta de cerdo con chutney de uvilla** Fecha: **20/5/2022**

Número porciones: **4** Peso porción: **286**

Costo por porción: **1,16** P.V.P.: **4,64** % Costo Ingrediente: **\$ 0,25**

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
JARABE DE UVILLA							
Uvilla fresca	150	gr	100%	\$1,00	350	gr	\$0,429
Azúcar granulada	150	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,137
Agua	420	ml	100%	\$0,00	1000	ml	\$0,000
PANCETA DE CERDO EN SOUS VIDE							
Panceta de cerdo en sous vide	270	gr	89%	\$12,00	1000	gr	\$3,640
Zucchini verde	36	gr	95%	\$0,64	1000	gr	\$0,024
Zucchini amarillo	36	gr	95%	\$0,86	1000	gr	\$0,033
Espárragos	36	gr	100%	\$1,64	250	gr	\$0,236
Zanahoria	36	gr	100%	\$1,00	1000	gr	\$0,036
Cebolla perla	9	gr	95%	\$1,00	1000	gr	\$0,009
Sal	2	gr	100%	\$0,51	1000	gr	\$0,001
COSTO TOTAL							\$4,55
COSTO TOTAL + 2%							\$4,64

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

PANCETA DE CERDO

1. Macerar las panceta de cerdo.
2. Sellar por 3 minutos.
3. Poner el cerdo con el jarabe de uvilla, empacar al vacío, cocinar en sous vide durante 24 horas a 48 °C.
4. Llevar al horno durante 30 minutos por 220°C.
5. Acompñar con vegetales salteados.

JARABE DE UVILLA

1. Lavar y cortar la uvilla por la mitad.
2. En un frasco de vidrio colocar la uvilla, azúcar granulada, agua y cocinar en sous vide durante 4 horas a 72 °C.

Fotografía:



3.1.6. Receta estándar de conserva de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Conserva de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 2 Peso porción: 80
 Costo por porción: 0,252568 P.V.P: \$ 0,51 % Costo Ingrediente: 49,52%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	80	gr	100%	\$1,00	360	gr	\$0,222
Azúcar	30	gr	100%	\$0,91	100	gr	\$0,273
Agua	50	ml	100%	\$0,00	50	ml	\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,50
COSTO TOTAL + 2%							\$0,51

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Esterilizar los frascos de vidrio.
 Colocamos 30 gr de azúcar en cada frasco con 30 ml de agua.
 Colocamos las uvillas enteras en los frascos y cerramos.
 Llevamos a una cocción en sous vide a 72°C durante 4 horas.

Fotografía:



3.1.7. Receta estándar de granité de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: **Granité de uvilla** Fecha: **20/5/2022**
 Número porción: **15** Peso porción: **96,7**
 Costo por porción: **0,09** P.V.P: **1,31** % Costo Ingrediente: **7%**

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
LICOR DE UVILLA							
Zhumir	200	ml	100%	\$ 7,73	700	ml	\$2,209
Uvilla deshidratada	70	gr	100%	\$ 1,00	70	gr	\$1,000
GRANITÉ DE UVILLA							
Jarabe de uvilla	180	ml	100%	\$ 1,27	770	ml	\$0,297
Licor	45	ml	100%	\$ 3,20	200	ml	\$0,720
CMC	1	gr	100%	\$ 4,00	250	gr	\$0,016
Uvilla fresca	50	gr	100%	\$ 1,00	350	gr	\$0,143
Agua	90	ml	100%	\$ 0,00	90	ml	\$0,001
Zumo de limón	45	gr	45%	\$ 1,30	1000	gr	\$0,130
JARABE DE UVILLA							
Uvilla fresca	150	gr	100%	\$ 1,00	350	gr	\$0,429
Uvilla deshidratada	50	gr	100%	\$ 1,00	72	gr	\$0,694
Azúcar	150	gr	100%	\$ 0,91	1000	gr	\$0,137
Agua	420	ml	100%	\$ 0,00	420	ml	\$0,001
COSTO TOTAL							\$1,26
COSTO TOTAL + 2%							\$1,29

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

1. Mezclar el jarabe de uvilla, el CMC, el agua y el zumo de limón.
2. Llevar a ebullición durante 10 minutos.
3. Dejar reposar.
4. Agregar el licor, la uvilla y colocar en el abatidor para obtener una textura de granizado.

Fotografía:



3.1.8. Receta estándar de salmón al grill con salsa de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Salmón al grill Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 4 Peso porción: 262
 Costo por porción: 2,72 P.V.P: \$ 10,90 % Costo Ingrediente: 25%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
SALSA DE UVILLA							
Mermelada	120	gr	100%	\$1,40	582	gr	\$0,289
Crema de leche	30	gr	100%	\$0,90	200	gr	\$0,135
Maicena	4	gr	100%	\$0,89	400	gr	\$0,008
Mantequilla	30	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,027
SALMON AL GRILL							
Tomate cherry	97	gr	100%	\$1,34	340	gr	\$0,382
Salmón	350	gr	90%	\$9,75	450	gr	\$8,426
Coliflor	360	gr	84%	\$0,90	1000	gr	\$0,386
Pistacho	9	gr	45%	\$1,54	35	gr	\$0,880
Sal	2	gr	100%	\$0,51	1000	gr	\$0,001
Aceite	30	ml	100%	\$1,35	500	ml	\$0,081
Azúcar de uvilla	18	gr	100,00%	\$3,91	1000	gr	\$0,070
COSTO TOTAL							\$10,69
COSTO TOTAL + 2%							\$10,90

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

SALMON

Salpimentar el salmón.
 Sellar con mantequilla y perejil seco.
 Colocar en una funda ziploc y cocinar en sous vide durante 9 minutos a 47 °C.
 acompañar con verduras, aceite de culantro y la salsa de uvilla.

SALSA

Reducir la crema de leche e incorporar la sal.
 Agregar la mermelada.
 Mezclar la mantequilla con la maicena y

Fotografía:



3.2. Receta estándar aplicada la técnica de fermentación

3.2.1. Receta estándar de sidra de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Sidra de uvilla Fecha: 20/5/2021
 Número porciones: 3 Peso porción: 150
 Costo por porción: 0,425 P.V.P: \$ 1,28 % Costo Ingrediente: 33,20%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	450,00	gr	100,00%	\$2,00	720	gr	\$1,250
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$1,25
COSTO TOTAL + 2%							\$1,28

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Esterilizar las botellas.
 Triturar 450 gramos de uvilla.
 Cernir y embotellar sin llenar completamente la botella.
 Colocar en un lugar oscuro y fresco durante 14 días o hasta que se formen pequeñas burbujas.

Fotografía:



3.2.2. Receta estándar de vinagre de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Vinagre de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 10 Peso porción: 19
 Costo por porción: 0,049128 P.V.P: \$ 1,19 % Costo Ingrediente: 4,13%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	125	gr	100%	\$1,00	350	gr	\$0,357
Azúcar morena	62	gr	100%	\$1,00	500	gr	\$0,124
Agua purificada	375	ml	100%	\$0,00	750	ml	\$0,001
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,48
COSTO TOTAL + 2%							\$0,49

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Esterilizar el frasco de vidrio.
 Colocar el azúcar morena y el agua en el frasco de vidrio para que se disuelva.
 Una vez disuelta el azúcar agregar la uvilla picada
 Mezclar muy bien y dejar reposar durante 3 semanas a 20°C en un lugar oscuro y cerrado con una gasa.
 Mezclar bien cada 3 días para evitar que se formen mohos.
 Finalmente, cernir y conservar en el mismo frasco tapado.

Fotografía:



3.2.3. Receta estándar de alcohol de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Alcohol de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 15 Peso porción: 38
 Costo por porción: 0,054318 P.V.P: \$ 3,17 % Costo Ingrediente: 1,71%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	250	gr	100%	\$1,00	350	gr	\$0,714
Levadura	1	gr	100%	\$3,50	250	gr	\$0,014
Azúcar morena	75	gr	100%	\$0,94	1000	gr	\$0,071
Agua purificada	250	ml	100%	\$0,00	500	ml	\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,80
COSTO TOTAL + 2%							\$0,81

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento

Colocar la uvilla en un frasco de vidrio junto con el azúcar y el agua purificada. Llenar las tres cuartas partes de la botella y mezclar hasta disolver bien el azúcar. Tapar muy bien y dejar fermentar por 21 días.
 Cernir y destilar.

Fotografía:



3.2.4. Receta estándar de yogurt de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Yogurt de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 9 Peso porción: 197
 Costo por porción: 0,575036 P.V.P: 5,18 % Costo Ingrediente: 11,10%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Mermelada de uvilla	500	gr	100%	\$3,24	576	gr	\$2,813
Leche en polvo	200	gr	100%	\$1,68	200	gr	\$1,680
Cultivo láctico	25	gr	100%	\$4,25	200	gr	\$0,531
Azúcar	50	gr	100%	\$1,00	1000	gr	\$0,050
Agua	1000	ml	100%	\$0,00	1000	ml	\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$5,07
COSTO TOTAL + 2%							\$5,18

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Calentar la leche a 45°C y colocar el cultivo láctico, la leche en polvo y mezclar.
 Dejar reposar durante 2 horas.
 Finalmente mezclar con la mermelada de uvilla.

Fotografía:



3.2.5. Receta estándar de kéfir de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Kéfir de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 2 Peso porción: 150
 Costo por porción: 0,292666 P.V.P: 0,59 % Costo Ingrediente: 49,60%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	80	gr	100,00%	\$1,00	360	gr	\$0,222
Azúcar	20	gr	100,00%	\$0,91	1000	gr	\$0,018
Agua	200	ml	100,00%	\$0,00	200	ml	\$0,000
Hongo de kefir	30	gr	100,00%	\$5,00	450	gr	\$0,333
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,57
COSTO TOTAL + 2%							\$0,59

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Esterilizar el frasco de vidrio.
 Colocar el agua junto con el kefir y el azúcar
 Dejar reposar durante un día con una gasa en el pico de la botella.
 Agregar la uvilla troceada y cerrar bien, dejar reposar durante un día para obtener un gasificado.

Fotografía:



3.2.6. Receta estándar de canelazo de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: **Canelazo de uvilla** Fecha: **20/5/2022**

Número porciones: **12** Peso porción: **112**

Costo por porción: **0,19** P.V.P: \$ **5,26** % Costo Ingrediente: \$ **0,04**

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Alcohol de uvilla	300	ml	100%	\$1,00	1000	ml	\$0,300
ALGODÓN DE UVILLA							
Azúcar granulada	65	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,059
Isomalta	35	gr	100%	\$9,85	1000	gr	\$0,345
Uvilla seca	11	gr	100%	\$1,00	70	gr	\$0,157
MERMELADA DE UVILLA							
Uvilla fresca	360	gr	100%	\$2,00	700	gr	\$1,029
Azúcar granulada	216	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,197
Pectina	6	gr	100%	\$9,00	1000	gr	\$0,054
CANELAZO DE UVILLA							
Canela en polvo	3	gr	100%	\$1,11	50	gr	\$0,067
Agua	650	ml	100%	\$0,00	1000	ml	\$0,000
COSTO TOTAL							\$2,21
COSTO TOTAL + 2%							\$2,25

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

ALGODÓN DE UVILLA

Procesar la uvilla seca, azúcar granulada y la isomalta.

En una máquina para hacer algodón de azúcar colocar el azúcar de uvilla y formar el algodón.

MERMELADA DE UVILLA

Agregar en una funda de empacado al vacío la uvilla fresca entera, azúcar granulada y la pectina, empacar al vacío y dejar cocinar en sous vide durante 10 horas a 72°C

hasta que la uvilla suelte su líquido.

CANELAZO DE UVILLA

Llevar a ebullición durante 5 minutos el jarabe de uvilla junto con la canela.

Fotografía:



3.2.7. Receta estándar de ensalada Thai con vinagreta de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: **Ensalada Thai** Fecha: **20/5/2022**

Número porciones: **5** Peso porción: **110**

Costo por porción: **0,77** P.V.P: \$ **3,87** % Costo Ingrediente: **19,88%**

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
VINAGRE DE UVILLA							
Vinagre	350	ml	100%	\$1,31	500	ml	\$0,917
Uvilla seca	70	gr	100%	\$1,00	70	gr	\$1,000
ENSALADA THAI							
Ensalada thai	60	gr	100%	\$2,75	110	gr	\$1,500
Choclitos	12	gr	100%	\$1,65	190	gr	\$0,104
Palmitos	12	gr	100%	\$2,10	250	gr	\$0,101
Zanahoria espirales	9	gr	89%	\$0,90	1000	gr	\$0,009
Uvillas secas	3	gr	100%	\$1,00	70	gr	\$0,043
Remolacha espirales	9	gr	89%	\$0,90	1000	gr	\$0,009
Maní, fruto seco	12	gr	100%	\$2,30	500	gr	\$0,055
Sal	2	gr	100,00%	\$0,51	1000	gr	\$0,001
Aceite	12	ml	100,00%	\$1,35	500	ml	\$0,032
COSTO TOTAL							\$3,77
COSTO TOTAL + 2%							\$3,85

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

VINAGRETA

Mezclar el aceite de oliva con sal, azúcar, vinagre de uvilla y mezclar hasta que se integren todos los ingredientes

En un bowl colocar todas las verduras, hortalizas, frutos secos y agregar la vinagreta.

Fotografía:



3.3. Recetas estándar con uvilla deshidratada

3.3.1. Receta estándar de frutos secos de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Frutos secos de uvilla Fecha: 20/5/2022

Número porciones: 4 Peso porción: 18

Costo por porción: 0,051 P.V.P: \$ 0,20 % Costo Ingrediente: 25,50%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	72	gr	100,00%	\$1,00	360	gr	\$0,200
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,20
COSTO TOTAL + 2%							\$0,20

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Laminar la uvilla en cinco partes iguales.
Colocar sobre las mallas para deshidratar.
Deshidratar a una temperatura de 57°C durante 16 horas.
Guardar en un lugar fresco para conservar la textura.

Fotografía:



3.3.2. Receta estándar de azúcar de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Azúcar de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 15 Peso porción: 30
 Costo por porción: 0,145444 P.V.P: \$ 2,18 % Costo Ingrediente: 6,67%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Isomalta	80	gr	100%	\$1,00	360	gr	\$0,222
Azúcar	250	gr	100%	\$1,00	1000	gr	\$0,250
Uvilla deshidratada	120	gr	100%	\$2,00	144	gr	\$1,667
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$2,14
COSTO TOTAL + 2%							\$2,18

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

1. Procesar la uvilla deshidratada, el azúcar granulada y la isomalta.
2. Cernir la mezcla para obtener el azúcar bien fina.

Fotografía:



3.3.3. Receta estándar de algodón de azúcar con sabor e incrustaciones de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Algodón de azúcar Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 15 Peso porción: 15
 Costo por porción: 0,073 P.V.P: \$ 1,09 % Costo Ingrediente: 6,67%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla deshidratada	60	gr	100%	\$1,00	72	gr	\$0,833
Azúcar	125	gr	100%	\$1,00	1000	gr	\$0,125
Isomalta	40	gr	100%	\$1,00	360	gr	\$0,111
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$1,07
COSTO TOTAL + 2%							\$1,09

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Procesar la uvilla seca, azúcar granulada y la isomalta.
 En una máquina para hacer algodón de azúcar colocar el azúcar de uvilla y formar el algodón.

Fotografía:



3.3.4. Receta estándar de papel de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Papel de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 15 Peso porción: 7
 Costo por porción: 0,032942 P.V.P: \$ 0,48 % Costo Ingrediente: 6,86%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Azúcar de uvilla	100	gr	100,00%	\$2,18	450	gr	\$0,484
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,48
COSTO TOTAL + 2%							\$0,49

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

En una máquina para hacer algodón de azúcar colocar el azúcar de uvilla y formar el algodón. Poner sobre un silpat y aplastar con el rodillo para obtener el papel de uvilla.

Fotografía:



3.4. Recetas estándar con técnicas de pastelería

3.4.1. Receta estándar de tartaleta de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Tartaleta de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 3 Peso porción: 108
 Costo por porción: 0,557 P.V.P: \$ 1,09 % Costo Ingrediente: 51,06%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Curd de uvilla							
Jarabe de uvilla	30	ml	100%	\$0,93	600	gr	\$0,047
Mantequilla	30	gr	100%	\$2,00	250	gr	\$0,240
Yemas de huevo	15	gr	100%	\$0,15	61	gr	\$0,037
Azúcar	30	gr	100%	\$1,00	100	gr	\$0,300
Masa briséé							\$0,000
Mantequilla	65	gr	100%	\$2,00	250	gr	\$0,520
Harina	32	gr	100%	\$1,56	1000	gr	\$0,050
Azúcar	3	gr	100%	\$1,00	1000	gr	\$0,003
Sal	2	gr	100%	\$0,39	1000	gr	\$0,001
Huevos	25	gr	82%	\$0,15	61	gr	\$0,075
Agua	12	ml	100%	\$0,00	12	ml	\$0,000
Merengue de uvilla	80	gr	100%	\$2,33	511	gr	\$0,365
COSTO TOTAL							\$1,64
COSTO TOTAL + 2%							\$1,67

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

1. Batir las yemas con el azúcar, agregar la pulpa de uvilla y colocar a baño maría.
2. Cuando alcance una temperatura de 74°C verificar con la técnica del napado e integrar la mantequilla.
3. Colocar film y refrigerar.

Masa briséé

1. Mezclar la harina con la sal y el azúcar, cernir; realizar el método de arenado con la mantequilla, agregar el huevo y fresar.
2. Cubrir con papel film y llevar a refrigeración por 30 min. y estirar la masa y colocar sobre el molde.
3. Hacer huecos sobre toda la masa y llevar a refrigeración de 20 a 30 min. cubrir con papel aluminio y agregar peso y hornear durante 15 min, después de 10min de coccion quitar el peso y dejar dorar la masa. Finalmente, hacer un merengue italiano con el azúcar de uvilla.

Fotografía:



3.4.2. Receta estándar de paté fruit de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Paté fruit de uvilla Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 10 Peso porción: 59
 Costo por porción: 0,162 P.V.P: \$3,98 % Costo Ingrediente: 4,07%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla	250	gr	100%	\$0,50	350	gr	\$0,357
Azúcar	250	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,228
Pectina	8	gr	82%	\$3,50	100	gr	\$0,342
Glucosa	75	gr	100%	\$3,50	453	gr	\$0,579
Ácido cítrico	2	gr	100%	\$1,50	50	gr	\$0,060
Azúcar de uvilla	5	gr	100%	\$2,18	450	gr	\$0,024
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$1,59
COSTO TOTAL + 2%							\$1,62

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Hidratar las uvillas y hervir.
 Mezclar una parte de azúcar con la pectina e incorporar con la pulpa de uvilla hasta que se disuelva.
 Dejar hervir y agregar el azúcar restante.
 Dejar que hierva nuevamente y agregar la glucosa.
 Cocer a fuego lento hasta los 106°C.
 Retirar del fuego y añadir el ácido cítrico.
 Poner en un molde y dejar enfriar.
 Cortar en pequeños trozos y colocarlos en azúcar de

Fotografía:



3.4.3. Receta estándar de bizcocho de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Bizcocho Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 8 Peso porción: 109
 Costo por porción: 0,497 P.V.P: \$3,98 % Costo Ingrediente: 12,49%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Uvilla deshidratada	72	gr	100%	\$1,00	72	gr	\$1,000
Azúcar	200	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,182
Huevos	200	gr	82%	\$0,60	244	gr	\$0,600
Mantequilla	200	gr	100%	\$2,26	250	gr	\$1,808
Harina	200	gr	100%	\$1,55	1000	gr	\$0,310
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$3,90
COSTO TOTAL + 2%							\$3,98

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

1. Batir las claras junto con el azúcar de uvilla a punto de nieve durante 5 o 6 minutos.
2. Después añadir la mantequilla derretida y la pulpa de uvilla y mezclar suavemente.
3. Incorporar la harina tamizada, sal y la levadura, mezclar la masa hasta que se integren todos los ingredientes.
4. Verter la masa en un molde engrasado y enharinado.
5. Hornea el bizcocho durante 30 minutos

Fotografía:



3.4.4. Receta estándar de cheesecake de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Cheesecake Fecha: 20/5/2022
 Número porciones: 10 Peso porción: 150
 Costo por porción: 1,079765 P.V.P: 13,1 % Costo Ingrediente: 8,24%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
GALLETAS							
Harina de trigo integral	142	gr	100%	\$1,13	500	gr	\$0,321
Azúcar morena	85	kg	100%	\$0,91	1000	kg	\$0,077
Canela en polvo	1	gr	100%	\$0,41	15	gr	\$0,027
Bicarbonato	3	gr	100%	\$3,44	400	gr	\$0,026
Sal	2	kg	100%	\$0,51	1000	kg	\$0,001
Mantequilla	50	gr	100%	\$2,13	150	gr	\$0,710
Leche	22	lt	100%	\$1,19	1000	lt	\$0,026
Miel de abeja	42	gr	100%	\$2,33	250	gr	\$0,391
Vainilla	2	gr	100%	\$0,82	120	gr	\$0,014
CREMA							
Mantequilla	55	gr	100%	\$8,52	150	gr	\$3,124
Huevos	50	u	87%	\$0,15	57	u	\$0,151
Queso crema	150	gr	100%	\$7,88	250	gr	\$4,728
Azúcar granulada	67	kg	100%	\$0,91	1000	kg	\$0,061
Sal	1	kg	100%	\$0,51	1000	kg	\$0,001
Vainilla	3	gr	100%	\$2,54	120	gr	\$0,064
Yogurt	240	lt	100%	\$3,60	1000	lt	\$0,864
MERMELADA DE UVILLA							
Uvilla	360	gr	100%	\$1,00	360	gr	\$1,000
Azúcar	216	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,197
Pectina	6	gr	100%	\$3,50	100	gr	\$0,210
COSTO TOTAL							\$10,59
COSTO TOTAL + 2%							\$10,80

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:
CHEESECAKE

Cremar el queso crema con el azúcar y agregar los huevos unos por uno y después incorporar la esencia y la sal.
 Verter la crema dentro del molde, previamente con la galleta y hornear a baño maría a 170°C durante 45 min.
 Dejar el molde dentro del horno hasta que se enfríe.
 Refrigerar durante 8 horas y agregar la mermelada sobre el cheesecake.

MERMELADA DE UVILLA

Empacar al vacío la uvilla fresca entera, azúcar granulada y la pectina.
 Cocinar en sous vide durante 10 horas a 72°C

Fotografía:



3.4.5. Receta estándar de chocolate de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: **Chocolate con uvilla** Fecha: **20/5/2022**

Número porciones: **4** Peso porción: **18**

Costo por porción: **0,44** P.V.P: **2,68** % Costo Ingrediente: **16%**

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Chocolate 70%	60	gr	100%	\$5,21	200	gr	\$1,563
Azúcar de uvilla	10	gr	100%	\$0,91	1000	gr	\$0,009
Uvilla seca	3	gr	100%	\$1,00	350	gr	\$0,009
Uvilla hidratada con licor	10	gr	100%	\$1,00	70	gr	\$0,143
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$1,72
COSTO TOTAL + 2%							\$1,76

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

UVILLA DESHIDRATADA

1. Lavar y laminar la uvilla.
2. Colocar las rodajas de uvilla en una malla y deshidratar durante 16 horas a 57 °C.

AZUCAR DE UVILLA

1. Procesar la uvilla seca, azúcar granulada y la isomalta.
2. Cernir la mezcla para obtener el azúcar bien fina.

BOMBOM DE UVILLA

Temperar el chocolate con el método de baño maría.
Agregar azúcar de uvilla.
Colocar en el molde un poco de chocolate, dejar enfriar unos 3 minutos, colocar el relleno que es la uvilla hidratada en alcohol y la deshidratada y cubrir con chocolate y dejar enfriar.

Fotografía:



3.4.6. Receta estándar de merengue de uvilla

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Merengue de uvilla Fecha: 20/5/2022

Número porciones: 3 Peso porción: 27

Costo por porción: 0,099327 P.V.P: \$1,19 % Costo Ingrediente: 8,35%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Claras de huevo	40	gr	100%	\$0,15	61	gr	\$0,098
Azúcar de uvilla	40	gr	100%	\$2,18	450	gr	\$0,194
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,29
COSTO TOTAL + 2%							\$0,30

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

Llevar las claras de huevo junto con el azúcar de uvilla a baño maría, mezclando muy bien para evitar que se cocinen las claras.

Una vez disuelta el azúcar, batir hasta que triplique su tamaño y hasta cuando se enfríe el bowl.

Fotografía:



Capítulo IV.

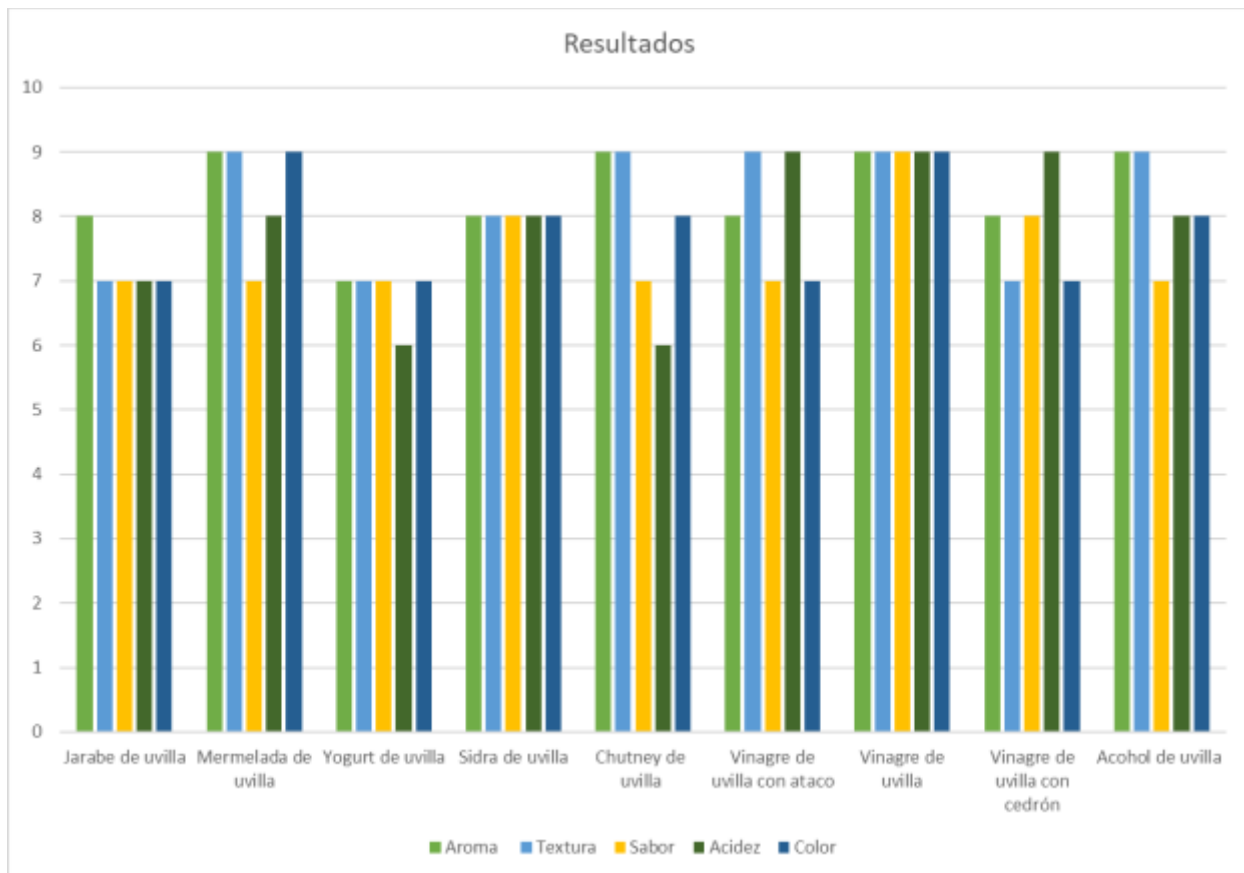
Verificación y validación de resultados de las evaluaciones de degustación

4.1. Análisis, evaluación y degustación

Una vez realizada la aplicación de las técnicas propuestas de: deshidratación, fermentación, aireación, baño maría y sous vide; fueron enviados a expertos evaluadores, los mismos que en base a la aplicación de una tabla de valoración organoléptica nos dieron a conocer cada detalle sobre los productos presentados, de tal manera que como resultado obtuvimos los siguientes:

Figura 16

Resultados de la valoración organoléptica



Nota. Valoración organoléptica de las diferentes preparaciones realizadas con la uvilla. Elaboración propia

Resultados

De esta manera se encontró que todos los productos realizados tuvieron muy buena acogida, sin embargo, hubo ciertos comentarios que ayudaron a mejorar las condiciones organolépticas en cada preparación.

Una vez validadas las preparaciones base, donde se usaron las técnicas que fueron parte del objetivo principal, se dio paso a la degustación final con la aplicación de 10 productos y que constó de un menú de 7 tiempos, donde un panel de expertos, pudo validar la aplicación versátil de la uvilla en diferentes combinaciones y modos de cocción en los platos, dando como resultado comentarios muy favorables. Así lo explica la tabla a continuación señalada:

Tabla 3

Resultados obtenidos de la degustación final

Menú	Mathieu Sabourin	Marlene Jaramillo	Jessica Guamán
Canelazo de uvilla	3	3	3
Ensalada Thai con vinagreta de uvilla	3	3	3
Salmón al grill en salsa de uvilla	3	3	3
Granité de uvilla	3	3	3
Panceta de cerdo con chutney de uvilla	3	3	3
Bombón de uvilla	3	3	3
Cheesecake de uvilla	3	3	3
Resultados	21	21	21

Elaboración propia.

CONCLUSIONES

Se evaluó experimentalmente el proceso de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla, en donde se pudo evidenciar que en el proceso de deshidratación la uvilla al contener mucha agua si se adapta fácilmente a este proceso pero con una larga duración de 16 horas para lograr una textura crocante, además se comprobó que la uvilla deshidratada aporta mucho sabor y textura a las preparaciones que se elaboraron con ella y el tiempo de vida útil es de 3 a 6 meses de duración.

Por otra parte, en cuanto al proceso de fermentación se utilizó uvilla fresca y deshidratada, para la fermentación se realizaron vinagres, licor, sidra y kéfir; con estos productos la fermentación duró de semanas a meses dando como resultado elaboraciones donde se puede apreciar de manera notable el color, olor, textura y sabor que aporta la uvilla a estas preparaciones de igual manera el tiempo de vida útil es de 3 a 6 meses de duración.

También se sometió a cocción en sous vide a la uvilla fresca para la elaboración de jarabe, mermelada y chutney, en estas tres elaboraciones la temperatura que se utilizó durante el tiempo de cocción fue exacta, lo que sí varía es el tiempo ya que para la elaboración de la mermelada y el chutney se empleó un tiempo más prolongado debido a que la uvilla necesita de ese tiempo para descomponerse, sacar sus jugos y así obtener la textura adecuada.

En la aplicación de las técnicas de repostería, la uvilla hizo un papel muy importante, ya que es una fruta muy completa que contiene muchas propiedades y se adaptó muy bien en la elaboración de bombones, tartas, cheesecakes, papel de uvilla, paté fruit, bizcochos, azúcar y algodón de azúcar.

Debido a la composición de la uvilla en su sabor, acidez, textura y color; es una fruta muy versátil ya que se puede aplicar gran variedad de técnicas y cocciones para la elaboración de varios productos como se demuestra en este trabajo de titulación.

RECOMENDACIONES

Es importante mencionar que, para la ejecución de cada una de las técnicas aplicadas en este estudio, se consideró como un elemento fundamental el poder encontrar un producto fresco, con la maduración adecuada, que cumpla los estándares higiénicos de agro producción, que el peso y talla por cada unidad se mantengan como una constante, garantizando el resultado óptimo en cada prueba.

Luego de varias pruebas nos encontramos con la mejor condición de la uvilla que se basa en un peso de 15 gr y de forma regular con 0,8 cm de diámetro, un color amarillo intenso - brillante y piel dura y firme.

Para cada proceso también se pudo identificar ciertas condiciones particulares en la uvilla como es en el caso de la fermentación donde necesitamos una fruta en perfectas condiciones sin golpes y decoloraciones que garanticen una buena descomposición de los azúcares de manera estándar mejorando las condiciones de color, aroma, sabor e incrementando la condición de la gasificación requerida.

En la deshidratación, se considera las medidas antes mencionadas 15 gr p/u y 0,8 cm de diámetro, para que al momento de ser laminadas mantengan una condición estándar para entrar en el deshidratador y que el tiempo y temperatura sean constantes y el producto tenga la humedad final deseada.

Al momento de realizar chutney o mermeladas, se recomienda el uso de una azúcar fina y el control de temperatura constante de 122°C en interior, esto mejora la condición de brillo y densidad, así también puede ser aplicado un control con el brixómetro quedando entre 40 y 60 grados Brix.

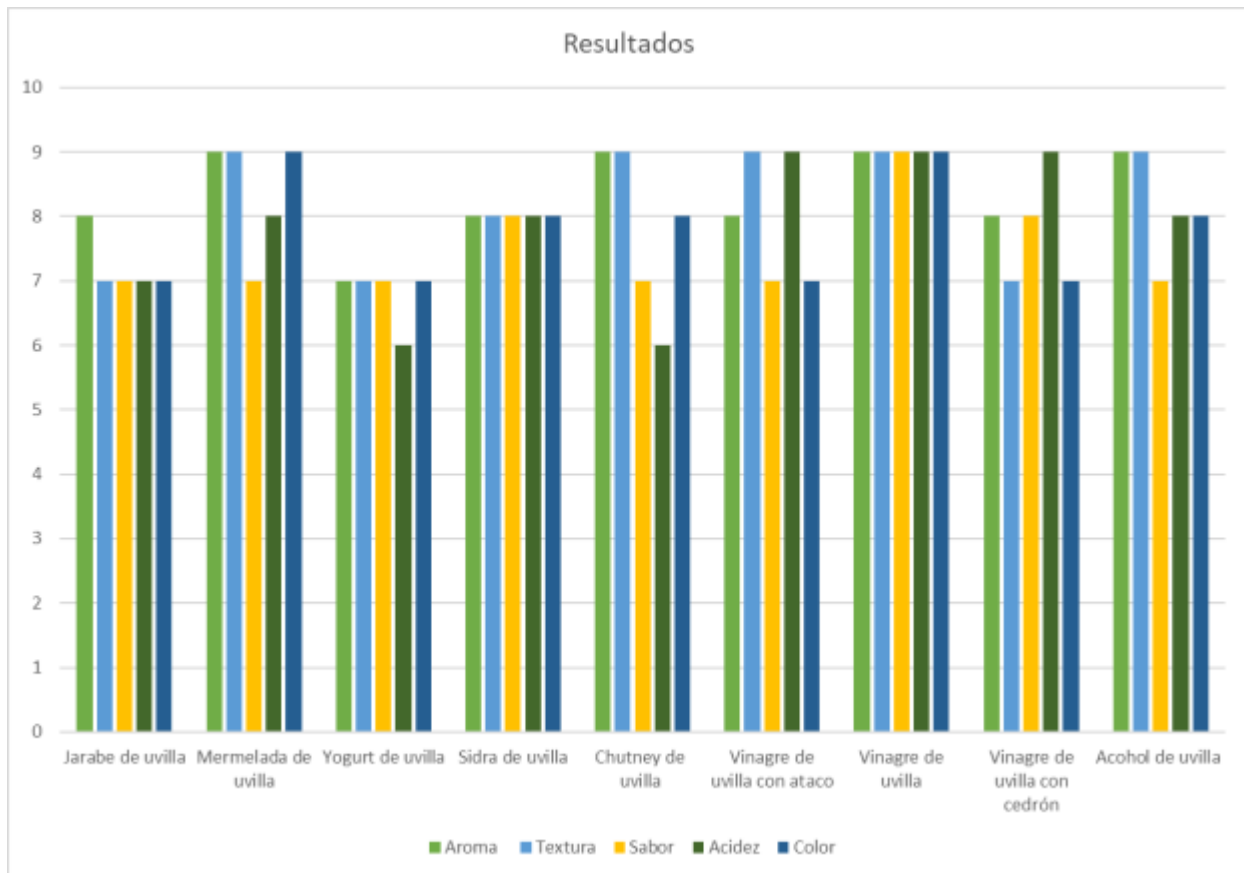
A todo esto, como un sistema moderno de la alta cocina, se ha realizado el uso permanente que los beneficios que nos brinda las cámaras de vacío, cada uno de los productos fue elaborado, envasado y transportado en fundas al vacío donde constantemente son monitoreadas para que reposen en temperaturas adecuada, permitan una mejor concentración de sabores por el método de impregnación y garanticen la no contaminación y las mejores condiciones para el manejo de los BPMs.

RESULTADOS

Se realizó una muestra con un panel de expertos para la posterior valoración organoléptica teniendo en cuenta que nueve es el máximo de esta valoración. De esta manera se encontró que todos los productos realizados tuvieron muy buena acogida, sin embargo, hubo ciertos comentarios que ayudaron a mejorar el sabor de todos los productos

Figura 16

Resultados de la valoración organoléptica



Nota. Valoración organoléptica de las diferentes preparaciones realizadas con la uvilla. Elaboración propia

BIBLIOGRAFÍA

- Borbón, J. (2018). *La historia de las plantas*. Blogspot. <http://severaflor2.blogspot.com/2018/01/historia-de-la-uchuva-o-aguaymanto.html>
- Bordas, J. (12 de mayo de 2022). *Hablemos de la aireación: ¿Qué tipo de texturas encontramos?*. <https://www.jordibordas.com/blog/hablemos-de-la-aireacion-que-tipo-de-texturas-encontramos/>
- Fischer, G. Almanza, P. Miranda, D. (2014). *Importancia y cultivo de la uchuva*. Sinfruit 2014. <https://doi.org/10.1590/0100-2945-441/13>
- Gastronómica Internacional. (2020). *¿Conocías estas técnicas de Repostería?*. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/tecnicas-de-reposteria/>
- Gerhard, P., & Merchán, D. (2014). *Importancia y cultivo de la Uchuva (Physalis peruviana L.)*. SciELO - Brasil, 36, 1–15. <https://doi.org/10.1590/0100-2945-441/13>
- Kindersley, D. (2016). *Cooking Sous Vide*. <file:///C:/Users/PC/Downloads/Cooking%20Sous%20Vide%20Richer%20Flavors.pdf>
- Kitchen Teachen. (s.f). *Introducción al mundo del chocolate (2 Tipos de bombones y tabletas que veremos en el curso)*. <https://youtu.be/YpnyvSXmRU>
- MAGAP. (2020). *Oferta de uvilla ecuatoriana en mercados potenciales 2020*. Pro Ecuador Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, p. 11.
- Maupoey, P., Andres, A., Barat, J., Albors, J. (2001). *Introducción al secado de alimentos por aire caliente*. Universidad Politécnica de Valencia.
- Marin B., Eduardo; Lemus M., Roberto; Flores M., Verónica; Vega G., Antonio. (2006). *La rehidratación de alimentos*. *Revista Chilena de Nutrición*, vol .33, núm. 3.

- Moreno, M. (30 de junio de 2020). *La uvilla*. Mountain Agro-ecosystems Action Network. <https://maan.ifoam.bio/display/ECU/La+Uvilla>
- Morton, J. (1987). Grosella espinosa del cabo. *En: Frutos de climas cálidos*, pp. 430–434.
- Ulla, O. (2021). *Fermentación: qué es, tipos y ejemplos*. Ecología verde. <https://www.ecologiaverde.com/fermentacion-que-es-tipos-y-ejemplos-3692.html>
- Wilf, P., Carvalho, M., Gandolfo, M., y Cúneo, R. (2017). *Eocene lantern fruits from Gondwanan Patagonia and the early origins of Solanaceae* [fotografía]. DOI: 10.1126/science.aag2737
- Wilf, P., Carvalho, M., Gandolfo, M., y Cúneo, R. (2017). *Eocene lantern fruits from Gondwanan Patagonia and the early origins of Solanaceae*. *Science* Vol. (355), pp. 71-75. DOI: 10.1126/science.aag2737

ANEXOS

Anexo 1. Diseño aprobado por el Consejo Directivo

**Aprobado por el Consejo Directivo
26 de enero de 2022**



UNIVERSIDAD DE CUENCA

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

**APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN, FERMENTACIÓN
Y MODOS DE COCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
CON BASE EN LA UVILLA**

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de:
Licenciados en Gastronomía**

Línea de investigación: Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación.

Campo Específico: 3309.14 Elaboración de alimentos

Director:

Mg. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

Autores:

Cynthia Lizbeth Aguilar Matute

Ci: 0107438624

María Belén Quiroz Galarza

Ci: 0106701626

Cuenca – Ecuador

Enero 2022

Anexo 2. Modelo de ficha para la degustación

Tabla de valoración organoléptica

Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla.

Autores: Cynthia Aguilar – Belén Quiroz

Fecha: _____

Evaluador: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Jarabe de uvilla		
	3	2	1
Aroma			
Textura			
Sabor			
Acidez			
Color			

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Mermelada de uvilla		
	3	2	1
Aroma			
Textura			
Sabor			
Acidez			
Color			

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Yogurt de uvilla		
	3	2	1
Aroma			
Textura			
Sabor			
Acidez			
Color			

Anexo 3. Elaboración y empaque de los productos





Anexo 4. Muestras listas para el envío al panel de expertos



Anexo 5. Resultados de la degustación de las muestras

Tabla de valoración organoléptica

Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla.

Autores: Cynthia Aguilar – Belén Quiroz

Fecha: 15/5/2022

Evaluador: Ms Augusta Molina

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Jarabe de uvilla		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura		✓	
Sabor	✓		
Acidez	✓		
Color		✓	

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Mermelada de uvilla		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	✓		
Sabor	✓		
Acidez	✓		
Color	✓		

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Yogurt de uvilla		
	3	2	1
Aroma		✓	
Textura			✓
Sabor		✓	
Acidez			✓
Color		✓	

Observaciones: Mejorar la presentación porque se separan los fustes.

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Sidra de uvilla		
	3	2	1
Aroma		/	
Textura		/	
Sabor		/	
Acidez		/	
Color		/	

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Chutney de cardamomo		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	/		
Sabor		✓	
Acidez		/	
Color		/	

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Vinagre de uvilla con ataco, menta e hinojo		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	/		
Sabor	/		
Acidez	/		
Color	/		

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Vinagre de uvilla		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	✓		
Sabor	✓		
Acidez	✓		
Color	✓		

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Vinagre de uvilla con cedrón		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura		✓	
Sabor	✓		
Acidez	✓		
Color		✓	

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Alcohol de uvilla		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	✓		
Sabor	✓		
Acidez	✓		
Color	✓		

Observaciones: _____

Tabla de valoración organoléptica

Aplicación de técnicas de deshidratación, fermentación y modos de cocción para la elaboración de productos con base en la uvilla.

Autores: Cynthia Aguilar – Belén Quiroz

Fecha: 12 Mayo

Evaluador: Jessica Guzmán

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Jarabe de uvilla		
	3	2	1
Aroma		x	
Textura	x		
Sabor			x
Acidez		x	
Color	x		

Observaciones: Sugiero bajar la cantidad de azúcar y reforzar sabor

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Mermelada de uvilla		
	3	2	1
Aroma			
Textura	x		
Sabor			x
Acidez		x	
Color	x		

Observaciones: Bajar cantidad de azúcar -

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Yogurt de uvilla		
	3	2	1
Aroma		x	
Textura	x		
Sabor		x	
Acidez		x	
Color	x		

Observaciones: _____

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Sidra de uvilla		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	✓		
Sabor	✓		
Acidez	✓		
Color	✓		

Observaciones: Muy bien

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Chutney de cardamomo		
	3	2	1
Aroma	✓		
Textura	✓		
Sabor	✓		
Acidez		✓	
Color	✓		

Observaciones: Bajar concentración azúcar

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Vinagre de uvilla con ataco, menta e hinojo		
	3	2	1
Aroma		✓	
Textura	✓		
Sabor		✓	
Acidez	✓		
Color			✓

Observaciones: Reforzar color del ataco, no sube a menta solo a hinojo

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Vinagre de uvilla		
	3	2	1
Aroma	x		
Textura	x		
Sabor	x		
Acidez	x		
Color	x		

Observaciones: Muy bien

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Vinagre de uvilla con cedrón		
	3	2	1
Aroma		x	
Textura	x		
Sabor		x	
Acidez	x		
Color	x		

Observaciones: Reforzar sabor cedrón

3. Muy bueno 2. Bueno 1. Malo

Características organolépticas	Alcohol de uvilla		
	3	2	1
Aroma	x		
Textura	x		
Sabor		y	x
Acidez		y	
Color			

Observaciones: Al final deja un amargor en la boca que no es muy deseable.

Anexo 6. Resultados de la degustación final

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Granité Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Martene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			/
Textura			/
Sabor			/
Olor			/
Color			/

Observaciones:

Delicioso!

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Bombón de uva Fecha: 20/05/2022

Evaluador: Martene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			/
Textura			/
Sabor			/
Olor			/
Color			/

Observaciones:

Muy bien!

Martene Jaramillo

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Canelazo de Uvilla Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Marlene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			/
Textura			/
Sabor			/
Olor			/
Color			/

Observaciones:

Felicitaciones!!

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Ensalada fresca Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Marlene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			/
Textura			/
Sabor			/
Olor			/
Color			/

Observaciones:

Muy buena!

Marlene Jaramillo

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Oncejeque Fecha: 20/05/2022

Evaluador: Marlene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Olor			✓
Color			✓

Observaciones:

Marlene Jaramillo

Ficha de Degustación

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Salmon Fecha: 20-5-2022

Evaluador: Marlene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			/
Textura			/
Sabor			/
Olor			/
Color			/

Observaciones:

Excelesnte !!

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Panecitos de cerdo Fecha: 10-05/2022

Evaluador: Marlene Jaramillo

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			/
Textura			/
Sabor			/
Olor			/
Color			/

Observaciones:

Felicitaciones

Marlene Jaramillo

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Salmón - Salsa urilla Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Solo probé la salsa y las verduras. la salsa muy buena, combinaría muy bien con carne blanca.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Granité de urilla Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Excelente



Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Camelazo uccilla Fecha: 20-05-2022
 Evaluador: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:
Muy agradable, bien equilibrado.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Ensalada - Vinagre uccilla Fecha: 20-05-2022
 Evaluador: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:
Muy original, agradable y fresco.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Costilla de cerdo Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Excelente la carne es una delicia.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Bombones de uvas Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Excelente chocolate, no demasiado dulce.



Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Chusecabre Fecha: 20-05-2022

Evaluator: Mathieu Sabourin

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Excelente.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Conchazo Uvilla Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guamán

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Muy buen sabor y presentación.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Fusilada con vinagre uilla Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guamán

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			X
Textura			X
Sabor			X
Olor			X
Color			X

Observaciones:

Buen trabajo, excelentes sabores y olores.

Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Salmón Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guanán

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Olor			✓
Color			✓

Observaciones:

Buenos sabores.

Ficha de Degustación


Nombre de la receta: Gamito Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guanán

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Olor			✓
Color			✓

Observaciones:

OK



Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Panceta Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guzmán

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Olor			✓
Color			✓

Observaciones:

Excelente!!

Ficha de Degustación

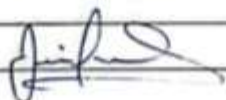
Nombre de la receta: Bombón Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guzmán

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Olor			✓
Color			✓

Observaciones:

Tener precaución con las burbujas de la superficie



Ficha de Degustación

Nombre de la receta: Cheesecake Fecha: 20-05-2022

Evaluador: Jessica Guandín

Características organolépticas	VALIDACIÓN		
	MALO	BUENO	EXCELENTE
Aroma			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Olor			✓
Color			✓

Observaciones:

Excelente

Jessica Guandín