

UCUENCA

Faculta de la Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor.”

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

Autor:

Johanna Micaela Oñate Pico

CI: 0105992127

Correo electrónico: joha.m.onate@gmail.com

Director:

Lcdo. Darwin Fabian Sandoval Lozano, Msc.

CI: 1712365178

Ciudad, Ecuador

22-noviembre-2022

Resumen:

Ecuador, un país megadiverso debido a su amplia riqueza de flora y fauna presenta gran variedad de frutas particulares. Entre ellas existen dos frutas exóticas con gran versatilidad y beneficios, la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y el taxo (*Passiflora tripartita*), producidas en el territorio del país, son expandidas a nivel nacional e internacional y además son altamente apetecibles.

A través del estudio bibliográfico e investigativo del taxo y la pitahaya, sobre sus características organolépticas y nutricionales se desarrollaron recetas de dulce y de sal que mantengan y resalten las particularidades de los productos base; determinando las técnicas aplicables y aprovechables con aporte positivo a las preparaciones.

Por ello, con la implementación de la cocina de autor se obtuvo la innovación en quince recetas, logrando propuestas gastronómicas que potencien la pitahaya y el taxo con el fin de facilitar el libre acceso para el público general.

Palabras claves: Pitahaya. Taxo. *Selenicereus undatus*. *Passiflora tripartita*. Cocina de autor. Recetas innovadoras.

Abstract:

Ecuador, a megadiverse country due to its wide wealth of flora and fauna presents a great variety of particular fruits. Among them there are two exotic fruits with great versatility and benefits, the pitahaya (*Selenicereus undatus*) and the taxo (*Passiflora tripartita*), produced in the territory of the country, are sold nationally and internationally and are also highly appetizing.

Through the bibliographic and research study of the taxo and the pitahaya, on their organoleptic and nutritional characteristics, sweet and salt recipes were developed that maintain and highlight the particularities of the base products; determining the applicable and usable techniques with a positive contribution to the preparations. Therefore, with the implementation of the signature cuisine, innovation was obtained in fifteen recipes, achieving gastronomic proposals that enhance the pitahaya and the taxo in order to facilitate free access for the general public.

Keywords: Pitahaya, Taxo, *Selenicereus undatus*, Tripartite *Passiflora*, Signature cuisine, Innovative recipes

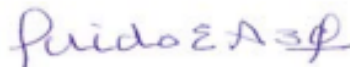
Trabajo de Integración Curricular: Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor."

Autor: Johanna Micaela Oñate Pico

Director: Mg. Darwin Sandoval Lozano

Certificado de Precisión Gst-270

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, 15 de julio de 2022

Elaborado por: GEAV _____

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

Índice del Trabajo

Resumen	2
Abstract	3
Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional	7
Cláusula de propiedad Intelectual	8
Agradecimientos	9
Dedicatoria	10
Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (<i>Selenicereus undatus</i>) y taxo (<i>Passiflora tripartita</i>): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor	11
CAPÍTULO I: Características nutricionales y organolépticas de la pitahaya (<i>Selenicereus undatus</i>) y taxo (<i>Passiflora tripartita</i>)	11
1.1 Origen e historia de la pitahaya y taxo	11
1.2 Características organolépticas y nutricionales de la pitahaya y el taxo	15
1.3 Utilización actual de la pitahaya y el taxo	18
CAPÍTULO II: Cocina de autor aplicable a la pitahaya (<i>Selenicereus undatus</i>) y taxo (<i>Passiflora tripartita</i>)	20
2.1 Investigación: Bases de cocina de autor	20
2.2. Aplicabilidad y selección de técnicas culinarias	23
2.3. Experimentación	29
2.3.1 Resultados Pitahaya	33
2.3.2 Resultados Taxo	36
2.3.3 Resultados finales de la experimentación	39
CAPÍTULO III: Recetas de autor con base en pitahaya (<i>Selenicereus undatus</i>) y taxo (<i>Passiflora tripartita</i>)	41
3.1. Recetas de dulce	42
3.1. Recetas de sal	57 ¡Error! Marcador no definido.
3.3 Difusión de las recetas de autor	71
Conclusiones	73

Recomendaciones	75
Bibliografía	76
Anexos	79

Índice de Tablas

Tabla 1	15
Tabla 2	17
Tabla 3	29
Tabla 4	29
Tabla 5	30
Tabla 6	31
Tabla 7	33
Tabla 8	33
Tabla 9	34
Tabla 10	34
Tabla 11	35
Tabla 12	35
Tabla 13	36
Tabla 14	36
Tabla 15	36
Tabla 16	37
Tabla 17	37
Tabla 18	38
Tabla 19	38
Tabla 20	38
Tabla 21	39
Tabla 22	39
Tabla 23	41
Tabla 24	43
Tabla 25	45
Tabla 26	47
Tabla 27	49
Tabla 28	51
Tabla 29	53
Tabla 30	55
Tabla 31	57
Tabla 32	59
Tabla 33	61
Tabla 34	63
Tabla 35	65
Tabla 36	67

Tabla 37 69

Índice de ilustraciones

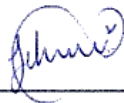
Ilustración 1..... 12
Ilustración 2..... 14

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Johanna Micaela Oñate Pico en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios", 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, 22 de noviembre de 2022



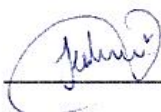
Johanna Micaela Oñate Pico

C.I: 0105992127

Cláusula de Propiedad Intelectual

Johanna Micaela Oñate Pico, autor/a del trabajo de titulación "Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 22 de noviembre del 2022



Johanna Micaela Oñate Pico

C.I: 0105992127

Agradecimientos

Para todos aquellos que entendieron y estuvieron para mi aun cuando era difícil estar, también para quienes me dieron su apoyo en todo sentido y para los que me enseñaron incluso esas cosas difíciles en la vida, para quienes me dieron fuerza y valentía y para quienes me hicieron fuerte.

Mi más sincero agradecimiento para todos ellos y para mi por haber seguido adelante.

Dedicatoria

El esfuerzo y dedicación, lo que se logró y lo que será de mi se lo dedico a quienes esperaban lo mejor y que supieron brindar lo mejor de ellos, concediéndome su apoyo y amor, permitiendo el desarrollo y conclusión de este trabajo.

Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor

CAPÍTULO I: Características nutricionales y organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*)

1.1 Origen e historia de la pitahaya y taxo

La pitahaya es una planta frutal que alrededor del mundo se presenta a través de 2000 especies esparcidas en Asia y América, su nombre científico es *Selenicereus undatus* también llamada: reina de la noche, pitaya, flor de cáliz, fruta del dragón, pitajalla, pithalla, términos que provienen de la lengua antillana (Gonzalez, 2006). Fruta de la familia de las cactáceas, genéricamente designadas pitahayas, su origen se atribuye al continente americano y se encuentra en países como: Guatemala, México, Honduras, Brasil, Costa Rica, Colombia y Ecuador, su producción se da mayormente en Centroamérica y su historia data de tiempos ancestrales, actualmente su siembra y producción en Ecuador ha ido aumentando a grandes pasos, enfocándose en cubrir la demanda del mercado internacional donde es muy apetecida y consumida (Huachi et al., 2015).

En cuanto a sus características morfológicas es una planta perenne de naturaleza terrestre y rastrera, que presenta ramificaciones que varían entre 50 a 200 centímetros de largo, sus raíces son delgadas y la mantiene sujeta al suelo, los tallos son verdes con espinas de 2 a 4 milímetros, además forma flores tubulares hermafroditas con tamaños de 15 a 30 centímetros y colores entre blanco, amarillo y rosa, tiene la particularidad de que sus flores se abren durante las noches debido

a la luz de luna y tiene 5 a 6 ciclos de floración. Su fruto tiene forma ovalada de tonos amarillos o rojos con toques verdes, tiene una cáscara o epidermis carnososa (algunas con espinas flexibles), su fruto contiene una pulpa que tiene aspecto traslúcido blanco o con alguna coloración rosácea además de varias semillas pequeñas de color negro (Villavicencio, 2021).

Ilustración 1

Pitahaya - Selenicereus undatus



Su siembra y desarrollo conlleva condiciones climáticas específicas ya que no tolera temperaturas muy bajas, se adapta a zona cálidas subhúmedas y a climas secos, con una temperatura óptima de 16 a 25°C, necesita lugares con mucha iluminación sin llegar a ser excesiva, por lo que debe presentar una sombra de un 30%. Tiene adaptación a suelos pedregosos y secos, pero, las características adecuadas del terreno es que sea franco-arenosos con buen drenaje ya que es una planta que no requiere mucha agua y que necesita más énfasis de riego durante sus primeros dos años de desarrollo, requiere bastante materia orgánica y pH de 5,5 a 6,5 (Villavicencio, 2021).

El taxo, también llamado banana de la pasión es una fruta de la familia botánica de las pasifloras, conocida con nombres diferentes según el país, “curuba” en Colombia, en Bolivia como “tumbo”, “parcha” en Venezuela y en Hawaii “banana poka”, en cuanto al nombre científico se denomina *passiflora tripartita*, del reino vegetal de la familia de las frutas de la pasión (León Toapanta, 2016). El origen del taxo es andino, nativa de América del Sur y su producción se da en países que cubren desde Venezuela hasta Chile, concretamente en Perú, Colombia y Ecuador; conocida desde la época prehispánica, la fruta fue consumida en estado silvestre por los indígenas y su comercialización se inicia en 1950, aunque es apetecida en lugares como Florida, Hawaii, América Central y del Sur, Sur de África, Nueva Zelanda y Australia, es relativamente desconocida por esta razón es considerada exótica (Bernal et al., 2013).

Morfológicamente hablando el taxo es un fruto alargado de forma cónica en sus extremos, con una cáscara suave y comestible; mide de 10 a 14 centímetros de largo con un diámetro de 3 a 4,5 centímetros, fruto que toma color amarillo al madurar y tiene semillas de color marrón en su pulpa. Sus raíces son fibrosas y no logran mucha profundidad, tiene tallos trepadores y cilíndricos, hojas polifórmicas con tamaños variados y flores hermafroditas con pétalos de colores rosáceos (León Toapanta, 2016). El fruto contiene una pulpa de color naranja y con intenso aroma, la cáscara tiene un 36% del peso total del taxo y la pulpa un 58% (Campos Espinoza, 2001).

Ilustración 2

Taxo - *Passiflora tripartita*



La siembra del taxo responde a condiciones de climáticas tropicales y subtropicales, con 4 de 22 géneros presentes en América, considerando que el 90% de especies de pasifloras son endémicas de América; la temperatura óptima de siembra varía de 12 a 16°C, con lluvias constantes para brindar el agua necesaria para el desarrollo, con una humedad de alrededor del 70 a 75% y con vientos suaves para esparcir el polen, debe recibir una cantidad solar constante ya que le otorga un color vívido y un buen tamaño, en suelos de pH 5 a 6, con pendientes menores a 75% y un drenaje natural propicio para el buen desarrollo (Bernal et al., 2013).

1.2 Características organolépticas y nutricionales de la pitahaya y el taxo

En relación a las propiedades nutricionales, la pitahaya posee muchos nutrientes y antioxidantes además de minerales y vitaminas que aportan positivamente a las personas que la consumen con regularidad. La composición química de esta fruta puede cambiar según la ubicación y condiciones de plantación, pero en rasgos generales la pitahaya es jugosa y está compuesta por alrededor de 85% de agua, en cuanto al azúcar se compone de glucosa y fructosa en un 13%, también tiene ácido ascórbico de forma representativa que le otorga el sabor particular junto a los hidratos de carbono (Guerrero Paredes, 2014). En cuanto a datos más concretos por cada 100g de fruta son 55g de parte comestible denominando a la pulpa, detallando las siguientes especificaciones:

Tabla 1

Composición nutricional de la pitahaya

Pitahaya	
Factor nutricional	Contenido
Agua	84,40
Energía (kcal).	54
Proteína (g)	1,40
Grasa total	0,40
Carbohidratos (g)	13,20
Ceniza (g)	0,60
Calcio (mg)	10
Fosforo (mg)	26
Hierro (mg)	1,30
Tiamina (mg)	0,04
Riboflavina(mg)	0,04
Niacina (mg)	0,30
Vitamina C (mg)	8

Nota: Muestra los nutrientes y componentes de la pitahaya. Tomado de: (INCAP, 2012).

Muestra los nutrientes y componentes de la pitahaya. Tomado de: (INCAP, 2012).

De acuerdo a la evaluación organoléptica, la pitahaya puede estar sujeta a interpretaciones o a variaciones sutiles de acuerdo a factores como: la siembra, cosecha, almacenamiento y traslado, siendo importante mencionarlo antes de presentar sus características más comunes.

Vista. – Lo que más resalta es el color y permite notar la calidad y normalidad de la fruta, tiene la variedad amarilla que en su corteza tiene espinas y la roja que tiene una corteza gruesa, su pulpa es de color blanca o rosácea con semillas esparcidas en el interior de coloración negra. Al inicio de su maduración verde o rosa con toques verde y cuando completa su madurez se vuelve amarilla o roja dependiendo de la variedad.

Olfato. – Es la percepción de la fruta a través de la nariz, su aroma es agradable y dulce, es intenso cuando permanece en la planta y disminuye cuando se realiza la cosecha.

Gusto. – El sabor detectado en la pitahaya es relacionado al agua azucarada, delicado y fresco, neutral para el paladar a veces con algún toque ácido muy sutil, es suave y con toques sólidos de las semillas en su interior, que le otorga textura.

Tacto. – La fruta en su exterior tiene textura rugosa e irregular, en su interior es húmeda y suave (Guerrero Paredes, 2014).

La fruta andina del taxo presenta unas características nutricionales antioxidantes, al tener un alto porcentaje de ácido ascórbico además por su pH 3,24 se señala como fruta con una acidez muy alta, como se muestra de forma detallada a través de la siguiente tabla:

Tabla 2.

Composición química del taxo

	Taxo
Agua	92 %
Proteína	0,6 g
Grasa	0,1 mg
Carbohidratos	6,3 g
Fibra	0,3 g
Calcio	4 mg
Fósforo	20 mg
Hierro	0,4 mg
Vitamina A	1,02 mg
Riboflavina	0,03 mg
Niacina	2,5 mg
Ácido ascórbico (Vitamina C)	70 mg

Nota: Muestra los nutrientes y componentes de 100g de taxo. Obtenido de: (*Consejo de Ministros de Agricultura del SICA, 2014*)

Con respecto a las características organolépticas el taxo tiene particularidades bastante concretas y reconocidas, tal como se detallan a continuación:

Vista. – Se observa una cascara de color verde que al madurar se vuelve amarillo intenso, es suave y en su interior se observan semillas redondas cubiertas de color anaranjado, con aspecto jugoso.

Olfato. – La fruta del taxo es bastante aromática y distinguible, un aroma un tanto cítrico y dulce.

Gusto. – El sabor es muy particular tiene características dulces y cítricas, es bastante intenso y se debe mencionar que su cáscara también es comestible, es suave y delgada, y su pulpa es húmeda con cápsulas de sabor.

Tacto. – La fruta en su exterior tiene textura muy suave y uniforme, en su interior es húmeda y con pequeñas esferas líquidas y dureza por su semilla (Herrera et al., 2021).

1.3 Utilización actual de la pitahaya y el taxo

La pitahaya tiene una variedad distinta de utilizaciones y aplicaciones dependiendo del país en donde se utiliza, en Ecuador y en la mayor parte del mundo el consumo de esta fruta considerada exótica se realiza cortando a la mitad la fruta madura y se consume su pulpa con una cuchara, también se puede encontrar como jugo, zumo o bebida refrescante, entre sus presentaciones está el dulce o almíbar en base a la fruta, que funciona también para dar color sobre todo en pastelería y dulcería, en casos menos comunes el capullo de la flor se come como verdura en comidas de sal y ensaladas (Morton, 1987).

La pitahaya es también utilizada en el área farmacéutica por sus propiedades curativas y protectoras, se emplea como extracto en jarabes. De formas más general es aprovechada para preparar refrescos y néctares, presentándola como pulpa y para licuados por la proteína que brinda; se emplea en decoración de platillos y en arreglos de frutas y florales también en confitería y para dar coloración como tinte alimenticio (Quijije Rendón, 2021). El enfoque principal de la utilización de la pitahaya en Ecuador ha pasado de la cosecha domestica a grandes producciones con el objetivo de comercializarla en el exterior donde puede llegar a tener precios muy altos. En cuanto al consumo local se centra en mermeladas, salsas simples aprovechando su color para platos fuertes, ensaladas y granizados, no es muy común su comercialización en establecimientos de expendio de alimentos y es más usual que la población lo consuma fresca.

La utilización del taxo habitualmente se realiza en helados y jugos o batidos, además del consumo de la fruta fresca, es muy común cuando se realizan helados

de paila por su sabor característico e intenso, también se implementa en batidos con leche (taxada) y jugo fresco realizado en base a su pulpa a la que se le atribuye efectos sedantes y relajantes, asimismo se argumenta que la infusión de la flor ayuda al blanqueamiento de la piel y se usa en ocasiones para salsas que acompañan platos fuertes y para darle sabor a las tradicionales espumillas que son bastante conocidas en los andes ecuatorianos (Ministerio de Cultura del Ecuador, 2013)

CAPÍTULO II: Cocina de autor aplicable a la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*)

2.1 Investigación: Bases de cocina de autor

La cocina de autor es una fusión de varias tendencias e ideas donde predomina la creatividad y el pensamiento autónomo de los nuevos cocineros, donde se elaboran propuestas que rompen los lineamientos establecidos y que se dan de la experimentación y la creación con el objetivo de provocar nuevas tendencias sensoriales. Este tipo de cocina va hacia la renovación en cuanto a la combinación de ingredientes en sus propuestas y técnicas culinarias, donde el producto final tenga características únicas desde su origen manteniendo la excelencia en calidad, representado por su sabor, distintas texturas y su presentación, adaptándolos a las tendencias actuales de consumo (Pérez Castaño, 2013).

El concepto del término de la cocina de autor puede tener diversas interpretaciones ya que puede ser la expresión de la personalidad y estilo del autor, reinterpretando los platillos. Entre las opiniones de ha establecido que la cocina de autor tiene sus fundamentos en la nueva cocina en distintas variaciones y también se considera una alternativa a la cocina tradicional y conserva bases tradicionales y principios la Nouvelle Cuisine y la intervención de diversidad de productos semejante a la cocina fusión aplicando mayor conocimiento (Pérez Castaño, 2013).

Este tipo de cocina es el simbolismo de la asociación de varios estilos donde el cocinero relaciona su experiencia, el conocimiento que posee y filosofía en cuanto a la cocina, presentándolo como una cocina con identidad que refleje tradición y filosofía, en forma de la alta cocina para responder a las necesidades básicas de la

alimentación con buen gusto mostrando desarrollo culinario a través de experiencias sensoriales completas que va mas allá de preparar comida se realiza con personal bien capacitado y experimentado cumpliendo sus funciones y en permanente actualización. El chef debe tener saberes complementarios (nutrición, administración, entre otras), además de complementarse con otras personas con buena formación para realizar una puesta en escena basado en el principio de libertad y creatividad, logrando crear arte en un lienzo, montando un cuadro para exponer al público mediante el formato de “menú degustación” (Pérez Castaño, 2013).

Es una tendencia dentro de la gastronomía que tiene un origen en problemas socio-políticos de la revolución francesa, que es detonado por la caída de la monarquía y el inicio de grandes cambios, donde los cocineros reales deben tener enfoques nuevos dando lugar al restaurante; dejando a un lado seguir los deseos de los monarcas expresando su pensar y gusto para complacer y alimentar a la sociedad en transformación. Con el pasar del tiempo y la llegada de la revolución industrial la cocina es considerada un servicio, pero también un entretenimiento, dando una nueva orientación que con el aporte de Auguste Escoffier se aplica la Cuisine Classique donde se implementan brigadas y se sistematizan términos, técnicas y recetas (Almeida, 2014).

Después de la segunda guerra mundial y el sedentarismo se busca una alimentación equilibrada y ligera. En los 90s se busca des complicar y disminuir la severidad de la cocina con fresca y sabores más íntegros, se realizan presentaciones con emplatados fluidos y en 1990 se da en Estados Unidos el auge

de la cocina fusión, para 1980 aparece el término de gastronomía molecular por el estudio de procesos químicos que se dan en la cocina. Para el año 2000 la industria alimentaria realiza la cocina molecular y sus técnicas jugando con las texturas de los alimentos enfocada en los sentidos dando lugar a la cocina tecno-emocional brindando una experiencia completa, dando importancia a la diversidad cultural desde la perspectiva de la creatividad del cocinero (Pérez Castaño, 2013).

La cocina de autor que opta por la creación única tiene una tendencia muy predominante que es la cocina vanguardista que nace en la época de los 80 y los 90 en España, con el desarrollo de investigaciones técnico-conceptual que estudia los procesos físicos y químicos que se desarrollan en la cocina y los alimentos, creando un nexo entre la cocina entre la ciencia y la gastronomía a través de la cocina molecular donde se desarrollaron varias técnicas especializadas en plasmas las ideas más intrépidas de los chefs en una gran variedad de preparaciones con la idea de generar emocionalidad dando un nuevo matiz a la forma de comer y a la alimentación, más allá de cubrir una necesidad básica siendo un transmisor de emociones, mensajes e ideales.

Entre los representantes más importantes se encuentra Ferran Adria y José Mari Arzak que dieron origen y expansión a este movimiento gastronómico basado en alta calidad con nueva tecnología que abarque lo creativo, lo sorpresivo, dando lugar a lo estético y visual, además de centrarse en los sabores de manera innovadora. En esta tendencia se destaca la cocina molecular que presenta preparaciones sofisticadas de las tradicionales recetas, transformando los ingredientes abriendo las posibilidades de desarrollo con múltiples técnicas, enfocándose en la

deconstrucción gastronómica que cambia la configuración clásica potenciando el sabor para tener una relación directa entre el platillo final y lo que se enlaza con la memoria gustativa. Es considerada una técnica que conforma la base de esta corriente gastronómica que permite además de realzar recetas tradicionales realizar combinaciones intrépidas que den lugar a nuevas experiencias sensoriales exaltando lo más sublime y la esencia de los productos e ingredientes destinados para el concepto y visión del chef que lo desarrolla.

Entre los términos que se mencionan dentro de la corriente se resalta lo tecno emocional que hace referencia a la emocionalidad que va más allá del concepto del laboratorio y la parte química, sabiendo reconocer que esta tendencia es cocina de autor, pero no toda cocina de autor puede ser considerada molecular o en su defecto tecno emocional.

2.2. Aplicabilidad y selección de técnicas culinarias

En la cocina de autor se pueden emplear cualquier técnica que la cocina que permita expresar la creatividad y desarrollar el objetivo del chef, de esta forma resaltar las características sobresalientes de los productos elegidos junto al concepto que caracteriza y singulariza al gastrónomo que busca plasmar y personificar a través del desarrollo de su recetas y presentaciones. Entre las técnicas más utilizadas en la cocina de autor se destacan:

Esferificación: Es una técnica que se basa en la utilización de alginatos y su reacción con el calcio, logrando una semigelificación o una gelificación controlada, que crea una esfera con una capa exterior sólida que contiene líquido en su interior. Son flexibles y también frágiles, en su interior también se pueden contener otros

ingredientes que tienen consistencia sólida y se deben manejar con cuidado, varían en tamaño y se pueden realizar con lácteos u otros líquidos.

Espumas y sifones: El objetivo es lograr la ligereza y el cambio de texturas, se realiza una espuma con alguna base grasa o claras de huevos, el utensilio introduce cargas de gas a la mezcla líquida creando una espuma que puede tener el color y el sabor deseado, es muy versátil y brinda frescura (Pérez Castaño, 2013).

Aires: Es lograr la textura de una espuma más ligera pero también más estable y con mayor tiempo de duración, se utiliza la lecitina de soja hidratada en el líquido o mezcla y se turbinando para lograr el ingreso de aire, funciona como decoración y además aporta sabor y aroma dependiendo al producto que se aplique.

Espesantes y gelificantes: Su realización se logra a través de agaragar, logra gelificar o espesar diferentes mezclas o líquidos, turbinando con el producto y elevando su temperatura a 85°C, permite manipular gelificaciones a temperaturas más altas que lo que resiste la gelatina. El agaragar no aporta color y tiene un sabor neutro, su uso data a 1997 y su firmeza depende de la cantidad que se agregue a la mezcla y va de gel blando a texturas altamente firmes, además se pueden realizar esferas, aporta textura para complementar la realización de aires y espumas y en pocas cantidades funciona como espesantes y texturizante, también se cuenta con el Xantana es un estabilizante y espesante en diversas condiciones de temperatura y pH lo que permite que tenga una resistencia marcada con otros hidrocoloides, es bastante compatible con la mayoría de ingredientes dando textura y espesando, aplicado en salsa o para texturizar mezclas y alimentos (Genoveva, 2002).

Criogenización: Es la aplicación de frío de 195°C bajo cero con la utilización e

nitrógeno líquido, permite criogenizar y enfriar cualquier mezcla o producto al instante, generando un aspecto similar al humo al contacto con el aire, permitiendo una textura cremosa al no permitir la formación de cristales debido al contacto directo. Requiere la utilización de utensilios y equipo adecuado y un manejo cauteloso para evitar accidentes, es visualmente muy atractivo y novedoso y también muy aprovechable para por la rapidez con la que baja la temperatura y las características que permite obtener.

Liofilización: Funciona extrayendo todo el líquido de los productos para mantener las condiciones de los alimentos por mayor tiempo, se desarrolla por un proceso de deshidratación y ultracongelación de forma rápida y con frío extremo, mantiene la calidad óptima, evitando fermentaciones y el deterioro, funcionando como conservador.

Cocción al vacío: La utilización de temperatura y tiempo controlado como forma de respetar el producto y mantener las características organolépticas y sus propiedades, tiene bases en el baño maría y la herramienta necesaria es el roner y también puede ser empleada en el horno, es un tipo de cocción delicada buscando optimizar los tiempos y recursos humanos y materiales en la cocina.

Ahumar: Se basa en introducir humo dentro de envases cerrados con el objetivo de impregnar el aroma y el sabor del material en combustión que usualmente es aserrín o madera que no contenga resinas, barcines o pinturas, que tenga propiedades aromáticas, propiedades antibióticas y olor agradable utilizadas en la perfumería.

Los principales exponentes dentro de la cocina de autor han aportado sus conocimientos y sus ideas para el desarrollo de la tendencia, entre los más

representativos se encuentran:

Joan Roca. – Reconocido chef que fusiona sabores tradicionales con técnicas modernas gracias a mucha investigación acompañada de creatividad, innovación y recursos. Estudió en la Escola d'Hostaleria de Girona y comenzó a definir su estilo y vocación en el restaurante familiar Can Roca, donde logró junto a sus hermanos la mejor posición en el top The World's 50 Best Restaurants; su técnica se basa en el respeto a lo original con la aplicación de técnicas específicas y precisas. Su forma de ver la gastronomía es como un proceso de sensibilidad y de creación culinaria (*Los Hermanos Roca - El Cellar de Can Roca, s/f*).

Ferrán Adrià. - Un artista y un cocinero, exponente de la gran cocina española, es autor de varios libros de la cocina de autor y moderna, es conocido mundialmente por sus preparaciones y por ser representante del restaurante el Bulli, Adrià formó parte del establecimiento desde 1983, trabajó un mes y posteriormente ascendiendo de puestos, para al año siguiente volverse jefe de cocina junto a Christian Lutaud, ambos realizaron investigaciones y se proyectaron en el futuro del restaurante, en 1987 Adrià queda como responsable total de la cocina siendo el principio de la innovación, libertad y creatividad que representa al restaurante, a este chef se le atribuye la deconstrucción, el uso del sifón y la realización de la esferificación, es distinguido por el minimalismo y por aportar en sus presentaciones y menajes de forma innovadora. Es ganador de muchos premios al igual que el restaurante con tres estrellas Michelin, que usó de laboratorio de creación y desarrollo, donde actualmente se considera un sitio de aprendizaje al que difícilmente se tiene acceso, pero brinda una educación especializada (Casalins, 2012).

René Redzépi. – Un icónico chef nacido en 1977, reconocido como el padre de la nueva cocina nórdica, la cual se basa en una cocina que centra sus técnicas en sabores limpios y sus ingredientes o materia prima de acuerdo al contexto y la temporada, aprovechando los productos y realzando sabores, el jefe de cocina y copropietario del restaurante Noma con dos estrellas Michelin y ha formado parte de la lista de los 50 mejores restaurantes mundialmente; además a través del tiempo ha ido ascendiendo y logrando mas reconocimientos dentro del mundo gastronómico (*René Redzepi. Los Mejores Chefs en Saber y Sabor, s/f*).

Alain Ducasse. –Nacido en una granja en 1956, conocido como el primero en tener tres restaurantes galardonados con tres estrellas Michelin simultáneamente, tiene una gran formación y se resalta por el buen comer, se resalta por crear nexos con los productores y el origen de los alimentos, para conseguir y demostrar una cocina responsable donde se inspira en lo natural y duradero, conjugando con iniciativas sociales para comunicar pasión y humanismo en cuanto al arte de cocinar y usando la influencia para ir evolucionando (*Acerca de Alain Ducasse | DUCASSE París, s/f*).

Jordi Borda. – Premiado chef pastelero que tiene su propia escuela de cocina donde instruye nuevos conocimientos en base a su experiencia a las siguientes generaciones, especializado en lo dulce y la repostería, con ubicación en Barcelona España. Un pastelero que se guía por la curiosidad y la búsqueda de conocimiento expande sus horizontes estudiando profundamente muchos temas y aspectos que conjuga con la innovación y la forma revolucionaria de hacer las cosas, tiene buenos fundamentos y ganó el premio de la Coupe du Monde de Pâtisserie en 2011, que lo impulsó a enseñar y transmitir conocimiento y continuar aprendiendo y

experimentando (*Escuela de pastelería Jordi Bordas - Innovative Pastry Education* Jordi Bordas, s/f).

Paco Roncero. – Chef ejecutivo y director del restaurante Estado Puro en Madrid y Shanghái, también el Casino de Madrid, la Canica y Versión original en Bogotá, Pata Negra en Catagena de la Indias y Sublimotion, es un chef español activo y muy imaginativo, conocido como el mayor representante de la cocina tecnoemocional, se le atribuye el uso de nitrógeno líquido, además desarrollo la cocina miniatura; estudió en Madrid en la Escuela de Hostelería y Turismo, tiene dos estrellas Michelin y es jurado de Master chef Colombia y Top chef España, tiene una página web con su mismo nombre y es un autor de varios libros (*Paco Roncero, s/f*).

A través del tiempo y la historia se ha visto el avance de nuevas técnicas, tecnologías y conocimientos, además de nuevas formas de manejar los antiguos conceptos y la base de la cocina de dulce y de sal, gracias a todos estos chefs la cocina de autor ha ido desarrollándose y al mismo tiempo sentando bases y nuevos estándares cada vez mas altos y complejos, que permiten a cada amante de la cocina y sobre todo los estudiantes y profesionales de la gastronomía tomar nuevos rumbos, atreverse y desarrollar platillos diferentes y darle nuevos usos a los productos menos utilizados. Es así que se plantean y determinan técnicas aplicables al taxo y a la pitahaya donde su producto tenga 15 usos diversos y se conformen nuevas opiniones y recetas innovadoras para el público general y focalizado en los preparados en el área gastronómica.

En cuanto a la pitahaya se seleccionaron 5 técnicas, siendo la criogenización, cocción al vacío, esferificación, deshidratación, espesantes y gelificantes.

Tabla 3.

Técnicas aplicables a la pitahaya

Fruta	Técnica
Pitahaya	Criogenización
	Cocción al vacío
	Esferificación
	Deshidratación
	Gelificación/Espesante

En cuanto a la pitahaya se seleccionaron 5 técnicas siendo estas: Criogenización, cocción al vacío, esferificación, deshidratación y gelificación/espesante.

Tabla 4.

Técnicas aplicables al taxo, procedimiento e hipótesis.

Fruta	Técnica
Taxo	Aire
	Criogenización
	Gelificación/Espesante
	Gelificación
	Espumas
	Deshidratación

En cuanto al taxo se seleccionaron 6 técnicas siendo estas: Aire, espuma, deshidratación, criogenización, gelificación y espesante.

2.3. Experimentación

Las técnicas para el desarrollo de las 15 recetas de cocina de autor fueron elegidas con la finalidad de realzar las características organolépticas de la pitahaya y taxo, de las cuales se detalla el procedimiento y la hipótesis planteada previa a su aplicación.

Tabla 5.

Técnicas aplicables a la pitahaya, procedimiento e hipótesis.

Fruta	Técnica	Procedimiento	Hipótesis
Pitahaya	Criogenización	Cortar la fruta en cubos medianos, proceder a colocar nitrógeno líquido hasta que se criogenicen, proceder a fragmentar y servir.	Se reducirá rápidamente la temperatura de la pitahaya y se obtendrán pedazos de fruta ultracongelados con textura dura.
	Cocción al vacío	Mezclar la pulpa de la fruta con el azúcar y la pectina, colocar en la funda de cocción al vacío y sellar retirando el aire, llevar a cocción por 8 horas a 65.5°C.	Concentración de sabor y textura más espesa, pedazos de pitahaya firmes, olor intenso y colores vivos.
	Esferificación	Mezclar la pulpa de pitahaya con el alginato y realizar las esferas en el baño de calcio por alrededor de 15 segundos, lavar las esferas en agua y servir.	Esfera con capa exterior gelatinosa y con interior líquido, se mantiene el sabor de la fruta y la textura.
	Deshidratación	Laminar la pitahaya a dos milímetros, llevar al deshidratador a 135°C indicado para frutas y	Se obtiene unas láminas de pitahaya con colores vivos y textura desecado,

	dejar por alrededor de 12 a 16 horas.	sabor agradable y dulce.
Gelificación/ Espesante	Obtener la pulpa de la pitahaya, mezclar con azúcar y xantana, calentar hasta espesar sutilmente.	Salsa de pitahaya con textura ligera pero homogénea.

Tabla 6.

Técnicas aplicables al taxo, procedimiento e hipótesis.

Fruta	Técnica	Procedimiento	Hipótesis
Taxo	Aire	Se mezcla la pulpa de la fruta con la lecitina de soja y se turbinan ingresando aire, colocando las cuchillas justo en el líquido de tal forma que incorpore aire, en un recipiente ancho.	Obtener burbujas estables de la pulpa de taxo, con color y olor amarillo intenso, sabor sutil pero concentrado.
	Criogenización	Se realiza la mezcla del helado con la leche en polvo, crema, zumo de taxo, azúcar impalpable, cmc y se homogeniza, se procede a introducir nitrógeno líquido mientras se bate hasta congelar y obtener la	Se obtiene un helado al instante con una textura cremosa y sin signos de cristalización.

	textura deseada.	
Gelificación/ Espesante	Obtener la pulpa del taxo, mezclar con azúcar y xantana, calentar hasta espesar sutilmente.	Salsa de taxo con textura ligera pero homogénea, sabor intenso a taxo.
Gelificación	Calentar el zumo de taxo hasta romper hervor, mezclar con el agua, colocar el agar agar y llevar hasta punto de ebullición (85°C), luego turbinar y proceder a colocar en el molde.	Gelificación con sabor concentrado a taxo y textura firme, color vivo y olor frutal.
Espumas	Mezclar la pulpa del taxo con la crema de leche, xantana, azúcar, mezclar hasta integrar y colocar en el sifon, añadir la carga, llevar a refrigeración	Se obtiene una espuma aireada con sabor intenso a taxo con toques cítricos.
Deshidratación	Mezclar el zumo de taxo con maicena y espesar ligeramente, llevar al horno en un silpat a 60°C por alrededor de 6 a 12 horas hasta obtener la textura de una hoja.	Se obtendrá una hoja de papel con sabor intenso a taxo, con textura seca, delicada y crocante.

La evaluación de la adecuada aplicación de técnicas y la comprobación de la

hipótesis previamente planteada se llevó a cabo a la par de la presentación de las propuestas gastronómicas en base a su respectiva técnica, se valoraron ante un grupo de 3 profesionales del área gastronómica que aportaron su calificación en una escala del 1 al 5 siendo 1 nada satisfactorio y 5 muy satisfactorio en cuanto a las características organolépticas donde se evalúa el aspecto, color, olor, sabor y consistencia, con espacio para observaciones por cada característica señalada en la técnica o el plato. Las evidencias de la degustación realizada se muestran desde anexo 2 hasta el anexo ...,

2.3.1 Resultados Pitahaya

Tabla 7.

Criogenización – Avena Bircher

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Avena Bircher	5	2,8	3,2	3,66

Observaciones: Añadir más cantidad de pitahaya criogenizada.

Se puede visualizar que la aplicación de la técnica recibió la máxima puntuación y que el platillo tuvo un resultado mayor a medianamente satisfactorio y con la observación de aumentar la cantidad de pitahaya criogenizada.

Tabla 8.

Cocción al vacío – Tapa con Mermelada de Pitahaya

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Tapa con Mermelada de Pitahaya	4,8	4	5	4,6

Observaciones: Ajustar el montaje a porciones de un bocado.

El resultado de la técnica aplicada muestra la puntuación de 5 y en cuanto al platillo tiene una respuesta de 4,6 es decir muy satisfactorio, además se hace la recomendación de ajustar el montaje.

Tabla 9.

Esferificación - Sangría

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	4,8	4	4	4,26
Sangría	5	3,6	4,6	4,4

Observaciones: Mejorar la textura de la esferificación.

En cuanto a la esferificación el resultado es de muy satisfactorio en técnica aplicada y en conjunto con la bebida, se coloca la observación de mejorar la textura de la esferificación.

Tabla 10.

Deshidratación – Carpaccio de pulpo

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	4,4	4,8	5	4,73
Carpaccio de pulpo	4,6	2,2	2,6	3,13

Observaciones: Variar presentación y potenciar los sabores.

El resultado de la técnica aplicada es de muy satisfactorio con 4,73 y en el plato empleado da un satisfactorio de 3,13, con observaciones de varias la presentación y potenciar el sabor de la fruta.

Tabla 11.

Gelificante/Espesante-Cerdo BBQ

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	3,6	4,8	4,4	4,26
Cerdo BBQ	4,6	4,6	4,8	4,66

Observaciones: Disminuir el espesante.

La realización de esta técnica mientras resultados muy satisfactorios de 4,26 semejante al platillo desarrollado con 4,66, además de observaciones se señala la textura de la salsa con mayor fluidez.

Tabla 12.

Gelificante/Espesante-Tartaleta

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Tartaleta	4,8	4	4	4,26

Observaciones: Mejorar la presentación.

En relación a la técnica de gelificante para esta receta de dulce la técnica empleada da un 5 es decir muy satisfactorio al igual que el platillo con un 4,26, dando comentario de mejorar la presentación.

2.3.2 Resultados del taxo

Tabla 13.

Aire - Reducción de morrón

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Reducción de morrón	5	5	5	5

Observaciones: Ninguna

Esta técnica y su platillo dan un resultado de 5 es decir muy satisfactorio sin ningún comentario agregado.

Tabla 14.

Aire – Shot

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Shot	4,8	5	4,6	4,8

Observaciones: Sabor fuerte

La aplicación de la técnica de aire da un resultado muy satisfactorio de 5 y similar en cuanto al shot con puntuación de 4,8, señalando que tiene un sabor fuerte.

Tabla 15.

Criogenización – Helado de taxo

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Helado de taxo	4,6	4,8	4,8	4,73

Observaciones: Agregar más color al montaje.

La técnica de criogenización con nitrógeno líquido da una valoración de 5 siendo muy satisfactorio semejante a su platillo con un puntaje de 4,73 con observación al montaje para agregarle color.

Tabla 16.

Gelificantes/Espesantes- Ceviche blanco

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	4	4,8	4,6
Ceviche Blanco	5	4,4	4,6	4,6

Observaciones: Potenciar el sabor del gel.

La aplicación de la técnica de gelificantes en el ceviche blanco entrega un valor de muy satisfactorio de 4,6 en los dos casos, con una observación de potenciar el sabor.

Tabla 17.

Espumas-Timbal de camarón

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Timbal de camarón	5	5	5	5

Observaciones: Ninguna

La espuma aplicada en la receta de timbal de camarón tiene un resultado de 5, muy satisfactorio sin ninguna observación.

Tabla 18.

Espumas-Salpicón

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Salpicón	5	5	5	5

Observaciones: Ninguna

El resultado de la aplicación de la técnica de espuma mediante sifón en el salpicón de frutas dio un resultado de muy satisfactorio es decir 5 sin ningún comentario.

Tabla 19.

Deshidratación - Filet Mignon

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	4,8	4,8	4,6	4,73
Filet Mignon	4,8	4	3,6	4,13

Observaciones: Potenciar sabores

En cuanto a la deshidratación como técnica dio un resultado muy satisfactorio de 4,73 y también para el platillo con 4,13 con la observación de potenciar el sabor del taxo.

Tabla 20.

Gelificación/Espesante - Arancini de arroz salvaje

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	4,6	4,4	4,4	4,46
Arancini de arroz salvaje	3,6	2,2	2,2	2,66

Observaciones: Mejorar la presentación y disminuir la acidez de la salsa.

La técnica de gelificación aplicada resultó en muy satisfactorio con 4,46 y en cuanto al platillo tuvo un resultado poco satisfactorio de 2,66 dando observaciones dirigida a mejorar la presentación y disminuir la acidez de la salsa de taxo.

Tabla 21.

Gelificación/Espesante – Crepes frutales

	Valoración 1	Valoración 2	Valoración 3	Promedio
Técnica Aplicada	5	5	5	5
Crepes frutales	5	5	5	5

Observaciones: Ninguna.

En la aplicación de espesantes y gelificantes en las crepes frutales se puntuó en 5 de muy satisfactorio, sin comentario alguno.

2.3.3 Resultados Finales de la experimentación

La siguiente tabla detalla los resultados finales brindados por la valoración de los expertos gastronómicos, donde se expone el valor de las técnicas aplicadas por cada fruta, también por cada platillo y su promedio total.

Tabla 22.

Resultados generales de la experimentación.

	Pitahaya	Taxo	Promedio total
Técnicas Aplicadas	4,70	4,86	4,80
Platillos realizados	4,12	4,54	4,37

Los resultados demuestran que las técnicas aplicadas tienen muy buenas

valoraciones dando muy satisfactorio de 4,80 y en cuanto a los platillos refleja una puntuación de 4,37 también muy satisfactoria, con observaciones puntuales y sencillas que se aplicaron para la corrección de recetas que se presentan en el siguiente capítulo.

CAPÍTULO III: Recetas de autor con base en pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*).

3.1. Recetas de dulce

Tabla 23.

Receta de Avena Bircher

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Avena Bircher Fecha: 27/05/2022

Número porciones: 2 Peso porción: 60 g

Costo por porción: 0,57873 P.V.P: 1,16 % Costo Ingrediente: 49,89%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Yogurt natural	80,000	ml	100,00%	\$3,15	950	ml	\$0,265
Azúcar	10,000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,009
Crema de leche	30,000	ml	100,00%	\$1,29	200	ml	\$0,194
Avena	10,000	g	100,00%	\$0,88	500	g	\$0,018
Nuez	15,000	g	100,00%	\$2,75	200	g	\$0,206
Pitahaya	80,000	g	52,00%	\$2,00	1000	g	\$0,308
Arándanos	15,000	g	100,00%	\$1,80	200	g	\$0,135
COSTO TOTAL							\$1,13
COSTO TOTAL + 2%							\$1,16

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Mezclar la crema de leche con la avena, azúcar y yogurt natural2. Dejar reposar por alrededor de 24 horas3. Cortar la pitahaya en cubos y para la decoración del postre4. Criogenizar agregando el nitrógeno líquido hasta obtener la textura deseada5. Servir con pitahaya criogenizada en la base y añadir la avena y decorar con pitahaya criogenizada, nuez y arándanos.	 A photograph of a white bowl filled with a creamy oatmeal-based dessert. The base is a light-colored, thick mixture. It is topped with several pieces of white dragon fruit (pitahaya) with black seeds, three fresh blueberries, and several pieces of golden-brown walnuts. The bowl is set on a light-colored surface.

Tabla 24.

Tapa con mermelada de pitahaya

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Tapa con dip de pitahaya **Fecha:** 27/05/2022
Número porciones: 2 **Peso porción:** 181,800
Costo por porción: 0,76691 **P.V.P:** 1,53 **% Costo Ingrediente:** 50,12%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Tapa							\$0,000
Pan baguette	52,000	g	100,00%	\$0,70	270	g	\$0,135
Queso crema	50,000	g	100,00%	\$0,50	50	g	\$0,500
Nuez	10,0000	g	100,00%	\$2,75	200	g	\$0,138
Mermelada de pitahaya							\$0,000
Pitahaya	200,0000	g	59,65%	\$2,00	1000	g	\$0,671
Azúcar	50,0000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,047
Pectina	1,6000	g	100,00%	\$4,25	500	g	\$0,014
COSTO TOTAL							\$1,50
COSTO TOTAL + 2%							\$1,53

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<p>Tapa</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cortar la pitahaya en cubos2. Mezclar con el azúcar y la pectina3. Sellar al vacío en una bolsa4. Cocinar al vacío a 65°C por alrededor de 8 a 10 horas hasta obtener la textura de mermelada5. Tostar el pan6. Colocar queso crema, la mermelada y las nueces7. Decorar y servir	

Tabla 25.

Sangría

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Sangría Fecha: 10/06/2022
 Número porciones: 3 Peso porción: 289,25
 Costo por porción: 1,30598 P.V.P.: 3,16 % Costo Ingrediente: 41,33%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Esferas de pitahaya							\$0,000
Pitahaya	500,00	g	52,00%	\$2,00	1000	g	\$1,923
Azúcar blanca	50,00	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,047
Alginato de sodio	2,7500	g	100,00%	\$13,70	50	g	\$0,754
Calcic	0,500	g	100,00%	\$7,60	50	g	\$0,076
Agua	100,00	ml	100,00%	\$0,39	500	ml	\$0,078
Sangría							\$0,000
Vino tinto	100,00	ml	100,00%	\$5,26	750	ml	\$0,701
Zumo de naranja	0,5000	ml	100,00%	\$1,00	250	ml	\$0,002
Piña hawaina	50,00	g	62,00%	\$1,00	1800	g	\$0,045
Manzana verde	30,00	g	86,00%	\$0,30	120	g	\$0,087
Sprite	30,00	ml	100,00%	\$0,29	300	ml	\$0,029
Pimienta dulce	2,00	g	100,00%	\$0,59	30	g	\$0,039
Clavo de olor	1,00	g	100,00%	\$2,19	50	g	\$0,044
Canela	1,00	g	100,00%	\$0,79	50	g	\$0,016
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$3,84
COSTO TOTAL + 2%							\$3,92

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<p>Esferificaciones</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mezclar el calcic con el agua y dejar reposar2. Obtener el zumo de pitahaya3. Mezclar el zumo de pitahaya con el alginato de sodio, azúcar y agua4. Turbinar la mezcla y dejar reposar5. Realizar las esferas en el baño de calcic y dar una limpieza en agua <p>Sangría</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cortar las frutas en cubos2. Hervir el vino con las especias3. Servir el vino hervido con las frutas4. Añadir la soda5. Colocar las esferificaciones y servir	 A photograph of a glass filled with a red beverage, likely Sangria. The drink is garnished with several small, white, spherical objects (spheres) and slices of fruit, including what appears to be a slice of kiwi and a slice of orange. A small yellow and purple flower is placed on the rim of the glass as a decorative element.

Tabla 26.

Tartaleta

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Tartaleta Fecha: _____
 Número porciones: 3 Peso porción: 119,887
 Costo por porción: 0,563 P.V.P: 1,66 % Costo Ingrediente: 33,35%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Tartaleta							\$0,000
Harina	100,000	g	100,00%	\$1,59	1000	g	\$0,159
Azúcar glas	28,000	g	100,00%	\$0,99	500	g	\$0,055
Sal	2,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,001
Mantequilla sin sal	65,0000	g	100,00%	\$2,99	250	g	\$0,777
Huevo	54,0000	g	43,55%	\$0,15	62	g	\$0,300
Gelificación							\$0,000
Agua	15,0000	ml	100,00%	\$0,39	500	ml	\$0,012
Pitahaya	85,0000	g	59,65%	\$2,00	1000	g	\$0,285
Azúcar	10,0000	g	100,00%	\$1,89	1000	g	\$0,019
Agar Agar	0,6600	g	100,00%	\$2,25	30	g	\$0,050
COSTO TOTAL							\$1,66
COSTO TOTAL + 2%							\$1,69

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<p>Tartaleta</p> <p>Mezclar la harina tamizada con el azúcar, la sal hasta incorporar</p> <ol style="list-style-type: none">2. Añadir la mantequilla fría en cubos3. Integrar evitando manipular en exceso4. Añadir la yema de huevo hasta conseguir una masa homogénea5. Llevar la masa a refrigeración por alrededor de una hora6. Engrasar el molde y colocar la masa7. Hornear a 190°C por alrededor de 8 minutos <p>Gelificación</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mezclar el zumo de pitahaya con el azúcar y el agar agar2. Llevar a punto de ebullición3. Colocar sobre la tarta4. Dejar gelificar5. Emplatar y decorar	

Tabla 27.

Shot

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Shot **Fecha:** 10/06/2022
Número porciones: 2 **Peso porción:** 72,54
Costo por porción: 0,42212 **P.V.P:** 0,84 **% Costo Ingrediente:** 50,25%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Aguardiente	20,00	ml	100,00%	\$12,00	750	ml	\$0,320
Pulpa de fresa	90,000	g	100,00%	\$3,98	1000	g	\$0,358
Granadina	10,000	ml	100,00%	\$5,99	750	ml	\$0,080
Taxo	15,0000	g	72,00%	\$1,89	800	g	\$0,049
Lecitina de soja	0,0750	g	100,00%	\$8,00	1000	g	\$0,001
Azúcar impalpable	10,0000	g	100,00%	\$0,99	500	g	\$0,020
COSTO TOTAL							\$0,83
COSTO TOTAL + 2%							\$0,84

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Colocar la granadina en al fondo del shot2. Agregar la pulpa de fresa endulzada con azúcar impalpable3. Añadir el aguardiente4. Mezclar la lecitina de soja con el zumo del taxo5. Turbinar hasta obtener un aire estable6. Servir en el shot y decorar.	

Tabla 28.

Helado de taxo

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Helado de taxo **Fecha:** 10/06/2022
Número porciones: 6 **Peso porción:** 135,250
Costo por porción: 0,57384 **P.V.P.:** 3,44 **% Costo Ingrediente:** 16,68%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Helado de taxo							\$0,000
Taxo	300,000	ml	72,00%	\$1,80	800	g	\$0,938
Azúcar blanca	65,000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,061
Leche en polvo	65,0000	g	100,00%	\$2,37	400	g	\$0,385
Crema de leche	75,0000	ml	100,00%	\$1,29	200	ml	\$0,484
CMC	0,0020	g	100,00%	\$5,20	50	g	\$0,000
Crocante de vainilla							\$0,000
Mantequilla	75,0000	g	100,00%	\$1,70	120	g	\$1,063
Harina	125,0000	g	100,00%	\$1,59	1000	g	\$0,199
Esencia de vainilla	4,0000	ml	100,00%	\$0,99	100	g	\$0,040
Azúcar	75,0000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,071
Huevo	25,0000	g	85,00%	\$0,18	56	g	\$0,095
Polvo para hornear	2,500	g	100,00%	\$0,99	60	g	\$0,041
COSTO TOTAL							\$3,38
COSTO TOTAL + 2%							\$3,44

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<p>Crocante de vainilla</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crear el azúcar y la mantequilla hasta que la mezcla se vuelva blanquecina 2. Incorporar el huevo 3. Agregar la esencia de vainilla 4. Añadir la harina y el polvo para hornear hasta obtener una masa homogénea 5. Llevar a refrigeración por alrededor de 30 minutos 6. Trocear y hornear a 180°C por alrededor de 8 minutos 7. Dejar enfriar y triturar <p>Helado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la crema de leche, el zumo de limón, el azúcar impalpable, la leche en polvo y el CMC hasta integrar 2. Batir mientras se va añadiendo el nitrógeno líquido 3. Mezclar y añadir el nitrógeno hasta bajar la temperatura y obtener la consistencia deseada 4. Servir sobre el crocante de vainilla y decorar 	

Tabla 29.

Salpicón

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Salpicón Fecha: _____
 Número porciones: 2 Peso porción: 255,660
 Costo por porción: 0,833 P.V.P: 1,67 % Costo Ingrediente: 49,93%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Reducción							\$0,000
Zumo de naranja	20,000	ml	100,00%	\$1,00	250	ml	\$0,080
Vino tinto	35,000	ml	100,00%	\$6,99	750	ml	\$0,326
Xantana	0,2200	g	100,00%	\$4,00	250	g	\$0,004
Almíbar de cereza	0,1000	ml	100,00%	\$2,59	35	ml	\$0,007
Espuma de taxo							\$0,000
Taxo	200,000	g	72,00%	\$1,80	800	g	\$0,625
Crema de leche	35,000	ml	100,00%	\$3,00	1000	ml	\$0,105
Azúcar impalpable	35,000	g	100,00%	\$0,99	500	g	\$0,069
Xantana	1,0000	g	100,00%	\$4,00	250	g	\$0,016
Frutas							\$0,000
Pitahaya	50,0000	g	52,00%	\$2,00	1000	g	\$0,192
Melón	50,000	g	67,00%	\$1,00	800	g	\$0,093
Piña	45,0000	g	62,00%	\$1,00	1600	g	\$0,045
Quiwi	40,0000	g	80,00%	\$1,00	700	g	\$0,071
COSTO TOTAL							\$1,63
COSTO TOTAL + 2%							\$1,67

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Obtener el zumo de taxo2. Mezclar el zumo de taxo con la crema de leche, azúcar impalpable, xantana y homogenizar3. Colocar la mezcla en el sifón4. Añadir la carga y refrigerar por al menos dos horas5. Cortar las frutas en cubos6. Reducir el vino tinto y espesar7. Servir en la copa las frutas con la reducción de vino tinto y el almíbar de cereza8. Añadir la espuma del sifón y decorar	

Tabla 30.


Crepes frutales

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Crepes frutales Fecha: 22/07/2022
 Número porciones: 4 Peso porción: 360,950
 Costo por porción: 1,14304 P.V.P.: 4,57 % Costo Ingrediente: 25,01%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Crepes							\$0,000
Harina	300,000	g	100,00%	\$1,59	1000	g	\$0,477
Leche	575,000	ml	100,00%	\$0,85	1000	ml	\$0,489
Azúcar	15,0000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,014
Mantequilla	30,0000	g	100,00%	\$2,99	250	g	\$0,359
Esencia de vainilla	3,0000	ml	100,00%	\$0,99	100	ml	\$0,030
Sal	5,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,002
Salsa de taxo							\$0,000
Taxo	150,0000	g	72,00%	\$1,89	800	g	\$0,492
Azúcar	20,0000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,019
Xantana	0,8000	g	100,00%	\$1,25	500	g	\$0,002
Relleno							\$0,000
Arándanos	50,0000	g	100,00%	\$2,00	120	g	\$0,833
Manzana	45,0000	g	86,00%	\$1,85	280	g	\$0,346
Quiwi	50,0000	g	80,00%	\$1,00	480	g	\$0,130
Crema de leche	200,0000	ml	100,00%	\$1,29	200	ml	\$1,290
COSTO TOTAL							\$4,48
COSTO TOTAL + 2%							\$4,57

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<p>Crepes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mezclar la harina, la leche, el azúcar, mantequilla, sal y esencia de vainilla hasta homogenizar2. Cocinar en una sartén caliente haciendo una capa delgada como una hoja3. Voltar en el sartén cuando se despeguen <p>Relleno</p> <ol style="list-style-type: none">1. Montar la crema de leche con el azúcar impalpable2. Cortar las frutas3. Mezclar el zumo del taxo con el azúcar y espesar con xantana a fuego bajo4. Servir en la crepe con el relleno de crema y frutas doblando los cuatro lados5. Colocar la salsa y decorar	

3.2. Recetas de sal

Tabla 31.

Carpaccio de pulpo

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Carpaccio de pulpo Fecha: 27/05/2022
 Número porciones: 3 Peso porción: 50,667
 Costo por porción: 1,0394 P.V.P.: 3,12 % Costo Ingrediente: 33,31%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Carpaccio							\$0,000
Pulpo	100,000	g	100,00%	\$6,20	220	g	\$2,818
Zumo de limón	15,000	ml	100,00%	\$0,89	500	ml	\$0,027
Aceite de oliva	5,0000	ml	100,00%	\$12,00	500	ml	\$0,120
							\$0,000
Pitahaya deshidratada	15,0000	g	100,00%	\$3,00	1000	g	\$0,045
Sal	2,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,001
Pimienta	15,0000	ml	100,00%	\$2,79	900	ml	\$0,047
COSTO TOTAL							\$3,06
COSTO TOTAL + 2%							\$3,12

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Rebanar la pitahaya2. Llevar a la deshidratadora a 135°C3. Deshidratar por alrededor de 18 horas4. Rebanar el pulpo5. Sazonar el pulpo rebanado con zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta.6. Servir y decorar sobre la pitahaya deshidratada	 A photograph showing three slices of pitahaya (dragon fruit) arranged on a white plate. Each slice is topped with a piece of octopus (pulpo) and garnished with a small green herb. A small purple and white flower is also visible on the plate as a decorative element.

Tabla 32.

Ceviche blanco

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Ceviche blanco Fecha: 10/06/2022
 Número porciones: 4 Peso porción: 105,4425
 Costo por porción: 0,969 P.V.P: 3,88 % Costo Ingrediente: 24,98%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Gelificaciones de taxo							\$0,000
Taxo	100,000	g	72,00%	\$1,80	800	g	\$0,313
Agar Agar	0,770	g	100,00%	\$2,25	30	g	\$0,058
Agua	10,0000	ml	100,00%	\$0,39	500	ml	\$0,008
Ceviche							\$0,000
Camaron	150,0000	g	100,00%	\$5,24	250	g	\$3,144
Cebolla blanca	80,0000	g	85,00%	\$0,50	450	g	\$0,105
Zumo de limón	10,0000	ml	100,00%	\$0,89	500	ml	\$0,018
Cilantro	4,0000	g	64,00%	\$0,30	180	g	\$0,010
Aceite	10,0000	g	100,00%	\$2,79	750	ml	\$0,037
Tomate	40,0000	g	86,00%	\$0,60	450	g	\$0,062
Sal	2,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,001
Pimienta	15,0000	ml	100,00%	\$2,79	900	ml	\$0,047
COSTO TOTAL							\$3,80
COSTO TOTAL + 2%							\$3,88

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Calentar el zumo de taxo hasta el hervor2. Mezclar con azúcar y agar agar3. Turbinar y a llevar punto de ebullición4. Colocar en el molde y dejar gelificar5. Cortar en cubos6. Cocinar los camarones7. Sazonar con limón, sal, pimienta, aceite y cilantro cortado finamente8. Servir, añadir los cubos de taxo gelificado y decorar	

Tabla 33.

Timbal de camarón

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Timbal de camarón **Fecha:** 10/06/2022
Número porciones: 2 **Peso porción:** 237,500
Costo por porción: 1,065 **P.V.P:** 2,13 **% Costo Ingrediente:** 50,02%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Tartar							\$0,000
Camarón	50,000	g	100,00%	\$5,40	450	g	\$0,600
Pimiento rojo	5,000	g	100,00%	\$1,10	200	g	\$0,028
Mayonesa	10,0000	g	1000,00%	\$1,29	200	g	\$0,006
Zumo de limón	5,0000	ml	1000,00%	\$0,89	500	ml	\$0,001
Perejil seco	1,0000	g	100,00%	\$1,65	15	g	\$0,110
Aceite de oliva	5,0000	ml	100,00%	\$7,99	500	ml	\$0,080
Puré de arveja							\$0,000
Arveja	50,0000	g	100,00%	\$1,00	350	g	\$0,143
Crema de leche	10,0000	ml	100,00%	\$3,00	900	g	\$0,033
Ají en polvo	5,0000	g	100,00%	\$1,30	100	g	\$0,065
Manzanas laminadas							\$0,000
Vinagre	20,0000	ml	100,00%	\$1,29	500	ml	\$0,052
Agua	5,0000	ml	100,00%	\$0,39	500	ml	\$0,004
Manzana roja	12,000	g	65,00%	\$2,11	1000	g	\$0,039
Espuma de taxo							\$0,000
Taxo	200,000	g	72,00%	\$1,80	800	g	\$0,625
Crema de leche	35,000	ml	100,00%	\$3,00	1000	ml	\$0,105
Azúcar impalpable	35,000	g	100,00%	\$0,99	500	g	\$0,069

Xantana	1,0000	g	100,00%	\$4,00	250	g	\$0,016	
Aguacate	20,0000	g	63,00%	\$0,50	180	g	\$0,088	
Pimienta	2,0000	g	100,00%	\$0,59	50	g	\$0,024	
Sal	4,0000	g	100,00%	\$0,83	2000	g	\$0,002	
							COSTO TOTAL	\$2,09
							COSTO TOTAL + 2%	\$2,13

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none"> 1. Obtener el zumo de taxo 2. Mezclar el zumo de taxo con la crema de leche, azúcar impalpable, xantana y homogenizar 3. Colocar la mezcla en el sifón 4. Añadir la carga y refrigerar por al menos dos horas 5. Cocinar el camarón y dejar enfriar 6. Rebanar la manzana finamente 7. Mezclar el camarón con mayonesa, sal y pimienta con un toque de perejil seco 8. Cortar el aguacate en rebanadas 9. Servir una base de manzana 10. Con un aro colocar el aguacate y sobre esto colocar la mezcla de camarones 11. Añadir la espuma de taxo 12. Decorar el plato con puré de arveja y el timbal con micro brotes y servir 	

Tabla 34.

Cerdo BBQ

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Cerdo BBQ Fecha: 10/06/2022

Número porciones: 2 Peso porción: 141,000

Costo por porción: 0,80374 P.V.P: 1,61 % Costo Ingrediente: 49,92%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Cerdo BBQ							\$0,000
Lomo fino de cerdo	120,000	g	100,00%	\$7,00	1000	g	\$0,840
Salsa BBQ	60,000	ml	100,00%	\$2,49	370	ml	\$0,404
Salsa de pitahaya							\$0,000
Pitahaya	85,0000	g	59,65%	\$2,00	1000	g	\$0,285
Xantana							\$0,000
Sal	2,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,001
Pimienta	15,0000	ml	100,00%	\$2,79	900	ml	\$0,047
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$1,58
COSTO TOTAL + 2%							\$1,61

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Saltear del lomo fino de cerdo con la salsa BBQ, sal y pimienta2. Obtener el zumo de pitahaya3. Espesar la salsa a fuego medio utilizando Xantana4. Servir en la cáscara de la pitahaya y decorar con micro brotes y ajonjolí	

Tabla 35.

Filet Mignon

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Filet Mignon **Fecha:** 10/06/2022
Número porciones: 3 **Peso porción:** 156,75
Costo por porción: 2,18363 **P.V.P:** 6,42 **% Costo Ingrediente:** 25,51

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Costra							\$0,000
Maicena	7,00	g	100,00%	\$0,69	200	g	\$0,024
Taxo	180,000	g	72,00%	\$1,80	800	g	\$0,563
Mantequilla	22,0000	g	100,00%	\$1,70	120	g	\$0,312
Filet Mignon							\$0,000
Lomo fino	250,0000	g	100,00%	\$8,70	550	g	\$3,955
Tocino ahumado	50,0000	g	100,00%	\$1,13	80	g	\$0,706
Ensalada fresca							\$0,000
Lechuga	20,0000	g	75,00%	\$0,50	300	g	\$0,044
Pepino	10,0000	g	75,00%	\$0,30	220	g	\$0,018
Tomate cherry	20,0000	g	100,00%	\$1,20	85	g	\$0,282
Pimiento	5,0000	g	74,00%	\$0,20	120	g	\$0,011
Queso fresco	55,000	g	100,00%	\$3,29	500	g	\$0,362
Aceite de oliva	5,0000	ml	100,00%	\$12,00	750	ml	\$0,080
Pimienta	1,0000	g	100,00%	\$0,99	55	g	\$0,018
Sal	2,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,001
Aceite	15,0000	ml	100,00%	\$2,79	900	ml	\$0,047

							\$0,000	
							COSTO TOTAL	\$6,42
							COSTO TOTAL + 2%	\$6,55

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America


Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el zumo de taxo con la maicena 2. Deshidratar a 60°C en el horno por alrededor de 10 a 12 horas 3. Envolver el lomo fino de res en tocino ahumado 4. Sellar en ambos lados 5. Llevar al horno a terminar la cocción 6. Realizar la ensalada fresca con vegetales, sal, pimienta, queso y aceite de oliva 7. Servir colocando la costa de taxo con un toque de mantequilla 	

Tabla 36.

Arancini de arroz salvaje

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Arancinis de pollo con salsa de Fecha: 10/06/2022
taxo
 Número porciones: 2 Peso porción: 186,390
 Costo por porción: 6,89684 P.V.P.: 13,79 % Costo Ingrediente: 50,01%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Arancini							\$0,000
Arroz salvaje	100,000	g	100,00%	\$59,00	500	g	\$11,800
Cebolla blanca	5,000	g	85,00%	\$0,40	450	g	\$0,005
Pechuga de Pollo	25,0000	g	100,00%	\$1,60	450	g	\$0,089
Huevo	52,0000	g	43,55%	\$0,15	62	g	\$0,289
Ajonjolí negro	3,0000	g	100,00%	\$19,50	75	g	\$0,780
Salsa de taxo							\$0,000
Taxo	150,0000	g	72,00%	\$1,89	800	g	\$0,492
Xantana	0,7800	g	100,00%	\$1,25	500	g	\$0,002
Azúcar	20,0000	g	100,00%	\$1,89	2000	g	\$0,019
Sal	2,0000	g	100,00%	\$0,69	2000	g	\$0,001
Pimienta	15,0000	ml	100,00%	\$2,79	900	ml	\$0,047
							\$0,000
							\$0,000
							\$0,000
COSTO TOTAL							\$13,52
COSTO TOTAL + 2%							\$13,79

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Cocinar el arroz salvaje hasta suavizar2. Cocinar el pollo y sazonar3. Realizar bolas de arroz salvaje rellenas de pollo4. Pasar por el huevo y posteriormente por el ajonjolí5. Calentar en el horno6. Espesar el zumo de taxo a fuego medio con xantana7. Servir decorando con micro brotes	

Tabla 37.


Reducción de morrón

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: Reducción de morrón **Fecha:** 10/06/2022
Número porciones: 2 **Peso porción:** 115,018
Costo por porción: 0,23755 **P.V.P:** 0,64 **% Costo Ingrediente:** 37,12%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	No.	Uni.	
Reducción							\$0,000
Pimiento rojo	180,000	g	95,00%	\$0,35	220	g	\$0,301
Aire de taxo							\$0,000
Taxo	50,0000	g	72,00%	\$1,89	800	g	\$0,164
Lecitina de soya	0,0350	g	100,00%	\$8,00	1000	g	\$0,000
COSTO TOTAL							\$0,47
COSTO TOTAL + 2%							\$0,48

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<ol style="list-style-type: none">1. Tatemar el pimiento rojo2. Colocar en una funda y retirar la parte quemada3. Licuar con aceite de oliva4. Turbinar la lecitina de soja y el zumo de taxo hasta lograr burbujas de aire estable5. Servir y decorar	

3.3 Difusión de las recetas de autor

El desarrollo de las 15 recetas en base a pitahaya y taxo con aplicación de cocina de autor con sus fundamentos y técnicas, ha permitido dar nuevos usos culinarios y alternativas para estos productos considerado exóticos y comúnmente usado en las mismas recetas y con las presentaciones muy similares; entre los objetivos para la elaboración y composición del tema desarrollado es la presentación de inéditas recetas que realcen y compartan las características organolépticas del taxo y la pitahaya, por esta razón se da énfasis en su difusión dentro del área académica y gastronómica.

Es así que al concluir el trabajo de titulación y con la correcta aprobación se procederá a su socialización y difusión con fácil y libre acceso en el repositorio digital de la Universidad de Cuenca con el nombre de “Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor” bajo la autoría de Johanna Micaela Oñate Pico y se podrá asociar a las siguientes palabras claves: Pitahaya, Taxo, *Selenicereus undatus*, *Passiflora tripartita*, Cocina de autor, Recetas innovadoras.

Situándose en un portal de acceso para el público general interesado y con énfasis en el área académica relacionada estrechamente con la gastronomía y su investigación y aplicación, además introduciendo al tema y su elaboración con un resumen en idioma español e inglés, ampliando el perfil de difusión y presentando al público un trabajo con investigación y experimentación que tiene

bases académicas y validación de profesionales y expertos en el tema que enriquecen su contenido.

Conclusiones

En definitiva, el desarrollo de la investigación de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*) ha revelado que son dos especies frutales consideradas exóticas con particularidades únicas y muy específicas que hacen que su uso y versatilidad aumente en recetas de dulce y de sal, de tal forma que se reflejen atributos en distintas preparaciones innovadoras de manera muy singular, además de aportar en lo nutricional.

El manejo de la cocina de autor a enmarcado claramente que se basa en creatividad, versatilidad, interés e inversión de tiempo, recursos y además presenta organización y vehemencia al momento de su desarrollo y aplicación, siendo este el motivo principal que ha permitido que su experimentación y progreso a lo largo de este trabajo entregue conocimientos profundos y perfeccione habilidades que exploten la imaginación y los recursos que se han utilizado con otro enfoque en el área gastronómica, en este caso para el taxo y la pitahaya.

De esta manera, el método experimental y de valoración y validación ha dado una respuesta muy positiva y brindando valor agregado a las quince nuevas propuestas en el ámbito gastronómico, siendo muy satisfactorio para la utilización y consumo de estos alimentos para el público general luego de haber sido degustadas, comprobadas y corregidas según las observaciones del jurado de profesionales para posteriormente ser validadas por el tribunal encargado del trabajo de titulación.

Finalmente, el desarrollo de este trabajo ha permitido conocer y manipular la pitahaya y el taxo en sus formas más tradicionales y utilizadas para ampliar su uso y presentación en el área gastronómica con enfoque en su difusión y exposición a través de medios digitales de libre acceso, demostrando que son productos con potencial y rendimiento positivo y beneficioso.

Recomendaciones

Se debe tener en cuenta que, al realizar las elaboraciones basada en técnicas guiadas a la cocina molecular y avances gastronómicos, su formulación y realización de forma artesanal o cotidiana se dificulta, pero se espera que con el desarrollo de Cuenca en este ámbito gastronómico la situación cambie y se abran nuevas posibilidades.

Se recomienda que se tengan en cuenta los fundamentos de los usos de los productos (Xantana, lecitina de soja, agar agar, nitrógeno líquido, calcic, algin) como temperatura y condiciones para obtener los mejores resultados. Además, poner énfasis en la temperatura y tiempo de deshidratación de los productos para que se obtenga el mejor provecho de cada técnica y resalte la fruta que se utilizan y sus características.

Por último, se recomiendo la utilización de esta información obtenido para el posterior desarrollo y formulación de nuevos trabajos de investigación y experimentación como base y punto de partida para continuar su desenvolvimiento.

Bibliografía

- Acerca de Alain Ducasse | DUCASSE París.* (s/f). Recuperado el 24 de junio de 2022, de <https://www.ducasse-paris.com/en/alain-ducasse>
- Almeida, P. (2014). Estudio de la Mashua y propuesta de cocina de autor. En *UIN Maulana Malik Ibrahim*.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.biochi.2015.03.025><http://dx.doi.org/10.1038/nature10402><http://dx.doi.org/10.1038/nature21059><http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127><http://dx.doi.org/10.1038/nrmicro2577><http://>
- Bernal, E., Jorge, A., Cipriano, A., & D., D. (2013). *Generalidades del cultivo de curuba*.
- Campos Espinoza, T. de J. (2001). *La Curuba, su cultivo*.
- Casalins, E. (2012). *Cocina molecular*.
<https://books.google.es/books?id=mriwYaFZ9PcC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Consejo de Ministros de Agricultura del SICA. (2014).
<https://www.sica.int/cac/talleragronegocios.aspx>
- Escuela de pastelería Jordi Bordas - Innovative Pastry Education* Jordi Bordas.
(s/f). Recuperado el 11 de julio de 2022, de <https://www.jordibordas.com/>
- Genoveva, V. (2002). *Influencia fase continua (xantana+almidón modificado) en reología de emulsiones con bajo contenido de aceite*. (p. 482).
- Gonzalez, I. (2006). *Desarrollo y aplicación de procesos tecnológicos para la elaboración de conservas a base de pitaya (Stenocereus spp.) de la región*

mixteca”.

Guerrero Paredes, M. G. (2014). Estudio del manejo poscosecha de pitahaya amarilla (*Selenicereus megalanthus*.) procedente del cantón Pedro Vicente Maldonado de la Provincia de Pichincha. 2, 1(1), 2–157.

<http://www.scielo.org.mx/pdf/rfm/v34n1/v34n1a10.pdf>

Herrera, C., Alejandra, S., Muentes, G., & Javier, J. (2021). *Estudio comparativo de la fruta marañón (Anacardium occidentale) y taxo (Passiflora Supersección Tacsonia p.p.) para el desarrollo de Levain y su aplicación en panificación.*

<https://secure.orkund.com/view/93428452-816883-828218#/details/fulltext>

Huachi, L., Yugsi, E., Paredes, M., Coronel, D., Verdugo, K., & Coba Santamaría, P. (2015). DESARROLLO DE LA PITAHAYA (*Cereus SP.*) EN ECUADOR. *La Granja: Revista de Ciencias de la Vida*, 22(2), 50–58.

<https://doi.org/10.17163/lgr.n22.2015.05>

INCAP. (2012). *Instituto de nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). Organización panamericana de la salud (OPS).*

León Toapanta, P. G. (2016). *OBTENCIÓN DE UNA BASE DESHIDRATADA A PARTIR DE PULPA DE TAXO (Passiflora mollissima) CONSERVANDO CAROTENOS Y COMPUESTOS FENÓLICOS.*

Los Hermanos Roca - El Celler de Can Roca. (s/f). Recuperado el 11 de julio de 2022, de <https://cellercanroca.com/los-hermanos-roca/>

Ministerio de Cultura del Ecuador. (2013). *Alimentario Patrimonio.* 7, 9.

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/4-PA-correctado.pdf>

Morton, J. F. (1987). Durio zibethinus L. En *Fruits of Warm Climates*.

https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/durian_ars.html

Paco Roncero. (s/f). Recuperado el 24 de junio de 2022, de

<http://www.pacoroncero.com/es/>

Pérez Castaño, V. (2013). *Cocina creativa o de autor*.

Quijije Rendón, A. E. (2021). *Estudio de parámetros de calidad y característica sensorial de dos variedades de pitahaya rosa (Hylocereus undatus), pitahaya amarilla (Selenicereus megalanthus) para su aplicación en procesos agroindustriales*. <https://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/6385>

René Redzepi. *Los Mejores Chefs en Saber y Sabor*. (s/f). Recuperado el 24 de junio de 2022, de <https://www.saberysabor.com/chefs-cocina/ficha/23-rene-redzepi>

Villavicencio Medina, R. A. (2021). *Estudio de las labores culturales del cultivo de pitahaya (Selenicereus undatus) en la zona del Guayas*.

Anexos

Anexo 1. Diseño de tesis aprobado

ANA LUCIA
SERRANO
LOPEZ

Procedido digitalmente
por ANA LUCIA
SERRANO LOPEZ
Fecha: 2022-01-26
13:07:11 -0500

Aprobado por el Consejo Directivo
26 de enero de 2022



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

"Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor."

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de: Licenciatura
en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas**

Línea de intervención: Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación

Línea de Investigación:

Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación.

Código Específico UNESCO:

3309.14 Elaboración de alimentos

Director:

Ldo. David Quintero Maldonado, Msc.

Autor:

Johanna Micaela Oñate Pico

0105992127

CUENCA – ECUADOR

2022

1. Tema:

"Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor."

2. Información personal

Johanna Micaela Oñate Pico

johannam.onate@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Ecuador, un país megadiverso debido a su amplia riqueza de flora y fauna presenta gran variedad de frutas particulares. Entre ellas existen dos frutas exóticas con gran versatilidad y beneficios, la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y el taxo (*Passiflora tripartita*), producidas en el territorio del país, son expandidas a nivel nacional e internacional y además son altamente apetecibles.

A través del estudio bibliográfico del taxo y la pitahaya, sobre sus características organolépticas y nutricionales se desarrollarán recetas de dulce y de sal que mantengan y resalten las particularidades de los productos base; determinando las técnicas aplicables y aprovechables con aporte positivo a las preparaciones. A través de la implementación de cocina de autor para la innovación de recetas, resultando en propuestas gastronómicas que permitan potenciar a la pitahaya y el taxo y presentarlas ante la población ecuatoriana en distintas formas y texturas por medio de la difusión de los resultados obtenidos.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Dentro del Ecuador, más específicamente en zonas andinas y del litoral, se da gran producción de pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*), dos frutas consideradas exóticas que presentan distintas características organolépticas que se ven reflejadas en varias preparaciones. Sin embargo, la insuficiente utilización de estos productos ha generado desconocimiento,

además de una limitada implementación y aprovechamiento en recetas de dulce y de sal.

Mediante el desarrollo del estudio de las frutas exóticas, el taxo y la pitahaya, el posterior conocimiento y aplicación de cocina de autor para la creación de recetas de dulce y de sal que favorezcan la utilización y las características de estas dos frutas. Se presentarán alternativas buscando la satisfacción del paladar de forma innovadora y agradable, transformando la dinámica de la funcionalidad y empleo de estos productos, incentivando su aprovechamiento a través de la difusión y el acceso de los resultados a la población general.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

- *La Buena Cocina*, Harold McGee (2010) trata sobre la cocina desde el origen de los alimentos que se utilizan, la forma de obtener distintas texturas y la forma de manipularlos, de tal forma de explicar de forma detallada el porqué de lo que sucede en la cocina, como una base para la cocina de autor.
- *Mapa de Sabores* es un libro que surgió del proyecto de investigación de Sluzki, que detalla las características de distintos ingredientes además de sus combinaciones predilectas y recomendaciones en cuanto a fusión y utilización, siendo un modelo a tomar en cuenta en la creación de recetas de cocina de autor.
- Según la página *Organpit* (2022), se presenta al taxo y a la pitahaya con su origen, características organolépticas, información nutricional y sus propiedades, brindando información propicia entorno a las frutas a investigar para su proceso de utilización en las recetas de dulce y de sal.
- La revista *Gestión* (2020) afirma que la pitahaya es la fruta exótica más exportada en Ecuador, logrando una gran aceptación en el mercado mundial, mencionando los países que son los principales consumidores, con objetivo de expandir su mercado y mejorar los ingresos, aprovechando las características y dinamismo de este alimento.
- Dentro del *Manual de Cultivo de Pitahaya para la Amazonia Ecuador*, R. Vargas (2020) se detalla los aspectos fundamentales del cultivo y producción de la pitahaya, destacando la importancia social, económica y ambiental de la fruta exótica para el Ecuador y específicamente para el cantón Palora,

además de aspectos de calidad, actividades post cosecha, marcando los beneficios y usos de la pitahaya.

- El Comercio, en su artículo El taxo, denominada la flor de Quito (2010) trata sobre el cultivo de taxo sus cualidades que la convirtieron en la flor símbolo que representa a Quito, además de sus características específicas y su significado.
- En el artículo de la página de Infojardín (2020), se explica de forma detallada los distintos nombres de la fruta exótica el taxo, sus formas y métodos de cultivo, características físicas y organolépticas, también la siembra, necesidades y multiplicación con conocimientos profundos para la manipulación y usos.

6. OBJETIVOS

Objetivo general

Analizar las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*) y los nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor.*

Objetivos específicos

1. Identificar las características organolépticas y propiedades nutricionales de cada uno de los productos.
2. Seleccionar las técnicas culinarias adecuadas que sean acordes con la experimentación y la elaboración de nuevas propuestas..
3. Diseñar la propuesta de cocina de autor en base a las recetas obtenidas.

METAS

A través del desarrollo del proyecto de intervención, del análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor, se busca presentar alternativas de recetas de dulce y de sal que permita

el aprovechamiento de las frutas exóticas, potenciando sus características organolépticas, enfocando su aplicación en temporada de cosecha y mayor producción, para posterior difusión en los medios y acceso a la población general.

TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

El presente proyecto de análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor, se dará a conocer a través de la presentación de un recetario con 15 preparaciones en base a los productos previamente mencionados, también el previo análisis e investigación junto con los resultados finales estarán disponibles en el Centro de Documentación "Juan Bautista Vásquez" de la Universidad de Cuenca; además de la difusión y fácil acceso de los mismos a la población general interesada.

IMPACTOS

Este proyecto tendrá impactos socioculturales, porque proporcionará difusión y accesibilidad a información de dos frutas exóticas importantes para el país a través de recetas con alternativas funcionales y aplicables para aprovechar los productos y a su vez posibilitando el impulso y el fomento de estas dos frutas a mercados locales con un nuevo enfoque.

TÉCNICAS DE TRABAJO

Para el presente proyecto de intervención se utilizarán técnicas cualitativas de investigación, empleando documentación bibliográfica existente en textos, libros, videos y páginas web para el análisis inicial de los productos elegidos: pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*); posteriormente se realizará experimentación y aplicación de cocina de autor en recetas de dulce y de sal para obtener los mejores resultados y responder a los objetivos de la investigación.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Golombek, D. (2015). *Manual de gastronomía (El encuentro entre la ciencia y la cocina)*.
https://drive.google.com/file/d/0BxnSwNhzI9_TdEFNcGtwaW5NMGs/view?pli=1
- Harold McGee. (2010). *La Buena Cocina*.
- Koppmann, M. (2015). *Manual de Cocina Molecular*.
- Roca, Joan. (2019). *Cocina con Joan Roca* (Vol. 1).
- Sluzki, C. E. (2009). *Mapa de Sabores*.
http://proyectos.javerianacali.edu.co/cursos_virtuales/posgrado/maestria_a_sesoria_familiar/redes_estado_y ONGs/Modulo3/unidad2/Sluzki_Proposiciones_generales.pdf
- Beneficios de la Pitahaya, piñaya o Fruta del Dragón - Usos medicinales*. (n.d.). Retrieved December 10, 2021, from <https://delamazonas.com/flora/frutas/pitahaya-beneficios/>
- Curuba, Curubas, Taxo, Tumbo, Parcha, Tacso, Granadilla cimarrona - Passiflora tarminiana, Passiflora tripartita var. mollissima*. (n.d.). Retrieved December 12, 2021, from <https://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/curubas-taxo-tumbo-parcha-tacso-passiflora-mollissima.htm>
- El cultivo de la Pitahaya*. (n.d.). Retrieved November 18, 2021, from https://www.infoagro.com/documentos/el_cultivo_pitahaya.asp
- El taxo, denominada la flor de Quito - El Comercio*. (2010). *El Comercio*. Retrieved November 18, 2021, from <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/taxo-denominada-flor-quito.html>
- Patrimonio Alimentario: El poder curativo del taxo en la región andina - Ministerio de Cultura y Patrimonio*. (n.d.). Retrieved December 8, 2021, from <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-alimentario-el-poder-curativo-del-taxo-en-la-region-andina/>
- Pitahaya: la fruta exótica más exportada del Ecuador | Gestión*. (2020). Retrieved November 18, 2021, from <https://www.revistagesion.ec/economia-y-finanzas-analisis/pitahaya-la-fruta-exolica-mas-exportada-del-ecuador>

Pitaya: propiedades, beneficios y valor nutricional. (n.d.). Retrieved December 9, 2021, from <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20180720/45956036053/pitaya-fruta-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

Sandoval-Ruiz, C. E., & Ruiz-Díaz, E. (2018). ECO-DISEÑO DE PROPUESTAS DE COCINA DE AUTOR BASADA EN PRODUCTOS Y TECNOLOGÍA SOSTENIBLE. *Revista Qualitas*, 15, 1390-6569.

Taxo. (n.d.). Retrieved January 17, 2022, from http://organpit.org/index.php?option=com_content&view=article&id=16&Itemid=16

Vargas T., Y., Pico, J. T., Díaz M., A., Sotomayor Akopyan, D. A., Burbano, A., Caicedo V., C., Paredes Andrade, N., Congo, C. D., Tinoco, L. A., Bastidas, S., Chuquimarca, J., Macas, J., & Viera, W. (2020). *Manual del Cultivo de Pitahaya para la Amazonia Ecuatoriana*. 55. <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5551>

TALENTO HUMANO

En cuanto a talento humano se considera la participación del director de tesis y del estudiante que desarrollará y presentará el proyecto de intervención.

Tabla 1

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	2hora/semana/6 meses	\$600,00
Estudiante 1	14 horas/semana /6 meses	\$840,00
Total		\$1.440,00

9. RECURSOS MATERIALES

Cantidad	Rubro	Valor \$
	Articulos de escritorio	\$18,60
	Utensilios de cocina	\$28,00

	Herramientas de cocina	\$21,20
	Ingredientes	\$120
	TOTAL	\$187,70

PRESUPUESTO

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor Total
Talento Humano Director Estudiantes 1 y 2	1.440,00		1.440,00
Gastos de movilización Transporte (taxi)	25,00		25,00

Gastos de investigación			170,50
Material de escritorio			
Internet	18,50		
Ingredientes	32,00		
	120,00		

Equipos, laboratorios y maquinaria			49,20
Utensilios de cocina			
Herramientas de cocina	28,00		
Equipos de cocina	21,20		
	00,00		
Otros	50,00		50,00
TOTAL	1,734,70	0,00	\$1.734,70

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	Mes					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	X	X				
2. Análisis de la información	X	X	X			
3. Prácticas de laboratorio con los diferentes procesos para el desarrollo de un recetaario.	X	X	X			

5. Validación de recetas y revisión		X	X			
6. Integración de la información de acuerdo a los objetivos		X	X	X		
7. Redacción del trabajo	X	X	X	X	X	X
8. Revisión Mensual	X	X	X	X	X	
9. Revisión Final						X
10. Difusión						X

12. ESQUEMA

Índice

Abstract/Resumen

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor

CAPÍTULO I: Características nutricionales y organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*)

1.1. Origen e historia de la pitahaya y taxo

1.2 Características organolépticas y nutricionales de la pitahaya y el taxo

1.3 Utilización actual de la pitahaya y el taxo

CAPÍTULO II: Cocina de autor aplicable a la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*)

2.1 Investigación de cocina de autor

2.2. Aplicabilidad y selección de técnicas culinarias

2.3. Experimentación

CAPÍTULO III: Recetas de autor con base en pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*).

3.1. Recetas de dulce

3.2. Recetas de sal

3.3 Difusión de las recetas de autor

Conclusiones

Recomendaciones

Anexos

Anexo

①

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Criogenización de pitahaya

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Avena bio-1

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Paul Abil.

Técnica Aplicada: Criogenización Helado

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					
3	X	X	X		X
2				X	
1					
Observación	Poner más producto dentro de la arena Ocupar criogenización en todo el producto.				

Anexo

(5)

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Juan Pablo Mofina*

Técnica Aplicada: *Criogenización Pitahaya avena.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					X
3	X	X	X	X	
2					
1					
Observación	<i>Cambiar receta incluir mas Taxo o pitahaya</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Mariang

Técnica Aplicada: cocción Sous Vide.

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	
4					X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Paul Abal

Técnica Aplicada: Sans Ji de Mame loco.

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X.
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	X	X	X	X	X.
3					
2					
1					
Observación	Mejorar presentación a panes mas pequeños tamaño de un bocadito				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Juan Pablo Molina

Técnica Aplicada: Mermelada pitahaya (sour vide)

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	✓	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Haricaz Triguiz

Técnica Aplicada: estenificación

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	
4					X
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Sugoña

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Paul Abril.

Técnica Aplicada: Esferificación

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	X	X	X	X	X
3					
2					
1					
Observación	Mejora textura				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Sangría.

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	X	X	X		
3				X	X
2					
1					
Observación	Mejora textura y sabor de esferificación				

Anexo 98.

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Juan Roberto Molina

Técnica Aplicada: Esferificación

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5		X			
4	X		X	X	
3					
2					X
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Sa-gria

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4				X	X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo 99.

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Harlow Iniguez

Técnica Aplicada: Deshidratación

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X		X		
4		X		X	X
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X		X	X	
4		X			X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Paúl Abril

Técnica Aplicada:

Deshidratación a Pitahaya

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4				X	
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					
3			X		
2	X	X		X	X
1					
Observación	Cambiar presentaciones poter ser sabores				

Anexo 13.

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Juan RGP Molina

Técnica Aplicada: Deshidratado Pitahaya

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					
3	X		X	X	
2		X			X
1					
Observación	Cambiar presentación				

Anexo 14.

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Maricruz Triguera*

Técnica Aplicada: *Esponetas y gelificantes.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5		X	X		
4					
3	X			X	
2					X
1					
Observación	<i>menos gelificante</i>				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *plato Cerdo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4				X	X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo 15.

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Paul Alarí

Técnica Aplicada: Espesales

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	
4					X
3					
2					
1					
Observación	Salta la Salse.				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Espesales Cerdo.

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4				X	X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Juan Pablo P. / 12

Técnica Aplicada:

Gelificante en pitahaya

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5		X	X		
4	X			X	X
3					
2					
1					
Observación	mejorar textura en pitahaya				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Plato

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	
4					X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Gelificación pitahaya

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Turfaleta

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		X
4				X	
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Paúl Abán.*

Técnica Aplicada: *Gelificados con Agar Agar.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	X	X	X	X	X
3					
2					
1					
Observación	<i>Mejora Presentación</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Joa-Pablo Tello*

Técnica Aplicada: *Gelificación pitahaya.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	X	X	X	X	X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Hernández Jiménez*

Técnica Aplicada: *Aire*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Hernández Jiménez*

Técnica Aplicada: *Reducción*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *[Firma]*

Técnica Aplicada: *Aire*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *[Firma]*

Técnica Aplicada: *Reacción*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Joa. Bob Jhu

Técnica Aplicada: *Aire taxo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	<i>7</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>7</i>	<i>X</i>
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *Reducción morca*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Hanene*

Técnica Aplicada: *Arecto*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *Shot*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
4				<input checked="" type="checkbox"/>	
3					
2					
1					
Observación	<i>Fuerte</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Paul Abril

Técnica Aplicada: Aire

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: shot

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Juan Pablo Herra

Técnica Aplicada:

Aireado

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: slot

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4				X	X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Harlene Tinquez

Técnica Aplicada: Eriogonización

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5		X	X	X	
4	X				X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo



Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Paul Abril*

Técnica Aplicada: *Criogenización*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5		X	X	X	X
4	X				
3					
2					
1					
Observación	<i>Ajustar montaje potencia cables</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Juan Paredes

Técnica Aplicada: Criogenización helado taxo

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5		X	X	X	X
4	X				
3					
2					
1					
Observación	Ajustar montaje de Plato				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Marcos Triguero*

Técnica Aplicada: *Gelificación*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Marcos Triguero*

Técnica Aplicada: *caiche blanco*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Rui Abel*

Técnica Aplicada: *Gel.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X				
4	X	X	X	X	X
3					
2					
1					
Observación	<i>Muy Agradable.</i>				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *coñiche blanco.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4					X
3				X	
2					
1					
Observación	<i>Potencia. Sabor Gel. Sugerencia: hacer spaghetti o tagliatelle.</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Juan Pablo Ypina*

Técnica Aplicada: *Edificación taxo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	
4					X
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *Ceviche*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4				X	X
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Hilicre Iniguez*

Técnica Aplicada: *Espuma taxo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *Tinidal*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Peral Abel.

Técnica Aplicada: Espuma

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: Timbel

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Juan Pablo Molina

Técnica Aplicada:

Espona Taxo

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Tin Gal

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Hanice Iniger*

Técnica Aplicada: *Espuma*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *Sublimar*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Paul Abril*

Técnica Aplicada: *Esponja.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X.
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: *Salpicón.*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X.
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Juan Pablo Herra*
Técnica Aplicada: *espuma taxo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:
Técnica Aplicada: *Serpico*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X	X	X
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Maricruz Iniguez

Técnica Aplicada: Deshidratación

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		X
4				X	
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		X
4				X	
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Paul Abril*

Técnica Aplicada: *Deshidratación de taxo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>		<i>X</i>
4				<i>X</i>	
3					
2					
1					
Observación				<i>Potenciar Sabor</i>	

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					<i>X</i>
4	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>/</i>	<i>X</i>	
3			<i>X</i>		
2					
1					
Observación	<i>Potenciar Sabor Incrementar cantidad de deshidratado Adicionar Vinagre taxo</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Juan Pablo Molina*

Técnica Aplicada: *Deshidratación Taxo*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	<i>✓</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>
4		<i>✓</i>		<i>✓</i>	
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	<i>✓</i>	<i>✓</i>			<i>✓</i>
3			<i>✓</i>	<i>✓</i>	
2					
1					
Observación	<i>Pitahayas Taxo a un 10% mas de taxo</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Muñoz Jirguez.

Técnica Aplicada: Salsa taxo.

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		X
4					
3				X	
2					
1					
Observación				Menos ácido.	

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada: A

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4	X	X	X		
3				X	X
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Paul Abel*

Técnica Aplicada: *Gelificación en base a Santo ora*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4					X.
3				X	
2					
1					
Observación	<i>Mejora consistencia un poco más espesa. quitar pepas esb muy amargo</i>				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					
3					X
2	X	X	X	X	
1					
Observación	<i>Cambiar las albahacas, y la presentación no me gustó en conjunto</i>				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Juan P. G. Molina

Técnica Aplicada: Gelificación en base Santa Ana taxo

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X	X	X		
4					X
3				X	
2					
1					
Observación	quitar las pepas de taxo para reducir el amargor				

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					
3					X
2	X	X	X	X	
1					
Observación	Cambiar presentación				

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Haro Iniguez

Técnica Aplicada: Gelificante y espesante.

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5					
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: Haro Iniguez

Técnica Aplicada:

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	X				
4					
3					
2					
1					
Observación					



Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Paul Abel

Técnica Aplicada:

Gelificante Espesantes

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	✓	✓	✓	✓	✓
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Paul Abel

Técnica Aplicada:

Gelificante Espesantes

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	✓	✓	✓	✓	✓
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

Boleta de Evaluación

Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador: *Joaquín P. H. L.*

Técnica Aplicada: *Gelificante y espesante*

Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	/	/	/	/	/
4					
3					
2					
1					
Observación					

Boleta de Evaluación


Instrucciones: El siguiente cuadro se estableció para la evaluación sobre la aplicación de varias técnicas en pitahaya y taxo; se solicita que analice y pruebe la muestra e indique su nivel de agrado marcando con una X en la casilla que usted asocie con cada uno de los atributos y características organolépticas, siendo 5 muy satisfactorio hasta 1 nada satisfactorio, si es necesario agregue alguna observación.

Evaluador:

Técnica Aplicada:

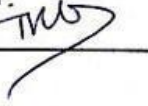
Escala	Aspecto	Color	Olor	Sabor	Consistencia
5	/	/	/	/	/
4					
3					
2					
1					
Observación					

Anexo

	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	Página: Página 1 de 1
	DISEÑO DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR - PROYECTO DE INTERVENCIÓN	Versión: 1
		Vigencia desde: 01-04-2022


Yo Maia Cecilia Vintimilla Álvarez, confirmo la asistencia a la degustación final del proyecto de titulación "Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor" desarrollada por Johanna Micaela Oñate Pico. Luego de las aprobaciones de la aplicación de cocina de autor se prosiguió a la propuesta gastronómica final, enfocados en el aprovechamiento del taxo y la pitahaya.

Comentarios generales de las recetas presentadas:

1. Espuma - muy bien pero si presenta un toque asstringent.
 2. Tapa - bien, pero no se mente la aplicación de la técnica ^{pechete}
 3. Tarta - Sabores muy especiales, me gusta mucho.
 4. Salpicón - la espuma es muy rica pero igual astringente.
 5. Sopa - Para mi gusto ^{lo} la sopa le falta cuerpo
 6. Helado - muy rico pero la galleta sabe a galleta comercial
 7. Crema - Rica la textura de la pitahaya, puede lucirse al servir encima de la crema.
- Firma 
- Ⓐ En la pitahaya.

Ⓑ Como sugierencia no tienen los remolinos para no tener la asstringencia.

Anexo

	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	Página: Página 1 de 1
	DISEÑO DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR - PROYECTO DE INTERVENCIÓN	Versión: 1
		Vigencia desde: 01-04-2022

Yo *Dominiquez*, confirmo la asistencia a la degustación final del proyecto de titulación "Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor" desarrollada por Johanna Micaela Oñate Pico. Luego de las aprobaciones de la aplicación de cocina de autor se prosiguió a la propuesta gastronómica final, enfocados en el aprovechamiento del taxo y la pitahaya.

Comentarios generales de las recetas presentadas:

- ① *Monarqui / Ara de Taxo* → *fundido de la tina de queso y estabilizar el ciro.*
- ② *Topo de marmitado de Puffe* → *Respecto a combinación de sabores.*
- ③ *Timbales de camarones y papas de Taxo* → *Equilibrar los sabores para mejorar asociación de peso.*
- ④ *Helado de Taxo* → *Apoyar lo fruido con un estabilizante.*
- ⑤ *Adelico* → *se mantiene el equilibrio con lo fruido.*
- ⑥ *Arroz Bruch* → *Equilibrado* ⑦ *Langris* → *Equilibrado.*

Firma

Anexo

UCUENCA CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	Página: Página 1 de 1
	DISEÑO DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR - PROYECTO DE INTERVENCIÓN	Versión: 1
		Vigencia desde: 01-04-2022

Yo Hernandez Fernanda Iniguez Sanchez, confirmo la asistencia a la degustación final del proyecto de titulación "Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina de autor" desarrollada por Johanna Micaela Oñate Pico. Luego de las aprobaciones de la aplicación de cocina de autor se prosiguió a la propuesta gastronómica final, enfocados en el aprovechamiento del taxo y la pitahaya.

Comentarios generales de las recetas presentadas:

Reducción de meron y aire de taxo → oródir crocante, muy bien.

Comentarios disminuir la sal de papa para potenciar el taxo.

Bien aplicadas las técnicas, buenos sabores.


Firma