



ESCUELA DE GASTRONOMIA

**TRABAJO DE TITULACIÓN PARA LA OBTENCION DEL TITULO DE
INGENIERÍA EN GASTRONOMIA**

**“ESTUDIO DEL HOBO Y ELABORACION DE UNA PROPUESTA
GASTRONÓMICA DE AUTOR”**

JUAN RICARDO ESPIN LONDOÑO

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Pablo Cruz Molina.

2015

Quito – Ecuador

DECLARACIÓN

Yo, Espín Londoño Juan Ricardo declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o Calificación profesional y, que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, sin restricción de ningún género o especial.

Espín Londoño Juan Ricardo

Yo, Pablo Roberto Cruz Molina, certifico que conozco al autor del presente trabajo siendo responsable exclusivo tanto en su originalidad, autenticidad y su contenido.

Cruz Molina Pablo Roberto

ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

La Biblioteca de la Universidad Internacional del Ecuador se compromete a:

- 1) No divulgar, utilizar ni revelar a otros LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL obtenida en el presente trabajo, ya sea intencionalmente ni por falta de cuidado en su manejo, en forma personal o bien a través de sus empleados.

- 2) Manejar LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL de la misma manera que se maneja la información propia de carácter confidencial, la cual bajo ninguna circunstancia podrá estar por debajo de los estándares aceptables de debida diligencia y prudencia.

FIRMA.....

DIRECCIÓN DE BIBLIOTECA

Dedicatoria

Quiero dedicar este trabajo a mi familia, por apoyarme en cada una de las actividades que he emprendido en mi vida. A mis padres, por todo lo que me han dado, especialmente por sus consejos y por estar a mi lado en los momentos más difíciles.

A mis hermanos, por escucharme y por contagiarme la alegría de vivir.

Y por último pero no menos importante, a mi novia por estar siempre a mi lado, ayudándome y aconsejándome en todo.

Agradecimientos

Primero quiero agradecer a Dios por darme la oportunidad de cumplir con una etapa más en mi vida.

En segundo lugar quiero agradecer a todos los señores Profesores de la Escuela de Gastronomía por ese apoyo incondicionalmente para encaminarme durante mi carrera universitaria.

En particular a mi profesor guía Pablo Cruz. Quien me orientó durante el proceso de esta investigación brindándome sus consejos durante el tiempo que duró esta tesis.

Y al señor Saúl Hernández dirigente de agricultores de hobo de Ambuquí, por su paciencia y por brindar todo su conocimiento para la realización de esta investigación.

- **Planteamiento del problema**

En la investigación encontrada en la página web de PROECUADOR se resalta que “Ecuador posee una gran variedad de frutas no tradicionales dentro de su oferta, gracias al lugar geográfico en el que se encuentra ubicado el país y a la existencia de microclimas que favorecen a la producción de ciertos cultivos para obtener finalmente frutas de excelente calidad.” (http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/PROEC_AS2012_FRUTAS.pdf -2012)

Una de estas frutas casi desconocida en el ámbito gastronómico es el hobo; su nombre científico es “Spondias Anacardiaceae Purpurea” (Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador de la Torre, Navarrete, Muriel, Macía & H. Balslev 2008).

En el libro del programa nacional de frutas de El Salvador del Ministerio de Agricultura y Ganadería de El Salvador se describe el hobo como un fruto que mide de 2 a 5 cms. Tiene la cáscara de color purpura rojizo o amarillenta y jugo agrídulce muy aromático. En el libro la química en el arte de cocinar, Pérez (2007) menciona que “es una especie nativa de América tropical. De árbol pequeño, de unos siete metros de altura, que crece en las regiones tropicales húmedas y en los valles interandinos”. Esta fruta contiene calcio y fósforo. Además, mucha agua, carbohidratos, azúcares reductores y sobre todo tiene vitamina C. (Cano, Salazar, Flores-2000)

En la publicación de diario El Comercio del 11 de diciembre del 2010 en la sección de negocios se anota que El hobo se produce en la Provincia de Imbabura, predominantemente en la zona de Ambuquí y en la región de la Costa se encuentra en las comunas del Pacífico, antiguo carretera a Santa Elena. También se cultiva en la zona de Petrillo hasta Nobol, vía a Daule, provincia del Guayas, donde se le da el nombre de ciruela. (<http://www.elcomercio.com.ec/actualidad/negocios/ahora-epoca-comer-hobo-y.html>)

- **Importancia**

Los árboles frutales son recursos alimentarios con potencial económico para las poblaciones locales. En una investigación de la FAO la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura se indica que actualmente se analizan en distintos ámbitos la producción de frutas como elementos exóticos de exportación al natural, o procesados en jugos, concentrados, extractos, mermeladas, aceites comestibles y otras alternativas maximizadas en una cadena de procesamiento agroindustrial. (FAO-1996)

En este escenario la creación de nuevas propuestas gastronómicas con frutas nativas, ampliaría las posibilidades de tener mayor demanda de frutas con miras a una difusión internacional particularmente con el hobo que es una fruta todavía no explotada en el Ecuador.

El sabor exótico del hobo y su uso en la gastronomía podrían favorecer la promoción de la cocina ecuatoriana gourmet en el exterior.

- **Antecedentes**

“Según la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) y la Sociedad Española de Nutrición, La fruta constituye un símbolo de "abundancia", de salud. Sus formas, colores, texturas y sabores, las convierten en un alimento especialmente atractivo.”

(<http://www.seen.es/docs/publico/enfermedades/nutricion/frutas.pdf>, 17/02/2014)

En el blog de Químicamente Activos se explica que Las frutas ayudan al darle vida a la mesa y “representan para la alimentación un pilar del equilibrio dietético y la seguridad de un correcto aporte de determinadas vitaminas”. (http://www.quimicamenteactivosieruu.bligoo.com.co/composicion-quimica-de-las-frutas#.VHDqi4uG_Yk -17/02/2014)

Según la revista Ama la Vida del Ministerio de Turismo de Ecuador en una publicación indica que Ecuador es uno de los 17 países en todo el mundo que ha

sido clasificado como mega-diverso por el grupo Conservación Internacional.
(Segunda edición- julio/agosto 2012)

En la publicación del diario la hora indica que “Según el Catálogo de Plantas Vasculares del Ecuador, el país registraba hace década y media 15.901 especies de plantas. De este total, 595 especies eran introducidas y de las 15.306 especies nativas, 4.173 eran endémicas”. (Diario la Hora 5/7/2014)

Según el Ministerio del Ambiente de Ecuador dice que a pesar de ser un país pequeño, Ecuador tiene más especies de plantas por unidad de área que cualquier otro país de América del Sur (MAE, 2008).

Dentro de este grupo se encuentran diferentes frutas nativas menos explotadas como el hobo que se lo ha consumido naturalmente o en recetas simples de helados y mermeladas (De la Torre, Navarrete, Muriel, Macía & Balslev, 2008), sin que hasta el momento se lo haya utilizado en todo su potencial gastronómico.

- **Propósito**

El propósito de esta investigación es la creación de varias recetas propias y originales empleando como ingrediente común el hobo; de esta manera se contribuiría al enriquecimiento de la gastronomía ecuatoriana.

- **Justificación**

Esta investigación permitirá complementar los conocimientos científicos acerca del hobo, su origen, las características generales y organolépticas; así recopilar información sobre los conocimientos populares o ancestrales sobre la producción, cosecha y procesamiento.

Otra razón que justifica esta investigación es que en Ecuador se tiene al alcance esta fruta en grandes cantidades que excede la demanda de la misma. y se la encuentra en varias regiones del país.

- **Objetivos**

- **Objetivo General**

Elaborar una propuesta de cocina de autor utilizando el hobo como ingrediente primordial en diferentes recetas que enriquezcan la gastronomía ecuatoriana.

- **Objetivos específicos.**

- Realizar un estudio del origen del hobo y características de esta planta
- Indagar y analizar los datos existentes sobre la producción, comercialización y usos gastronómicos del hobo.
- Desarrollar recetas creativas de mi autoría utilizando el hobo como ingrediente principal.
- Llevar a cabo un estudio de aceptación de las creaciones propuestas

- **Metodología**

El proceso de la investigación está conformado por un conjunto de aspectos que permiten definir los pasos a seguirse para realizar cada uno de los objetivos, las técnicas e instrumentos que se emplean de acuerdo a la información que se quiera obtener. Para lo cual se ha considerado los métodos inductivo y deductivo, y todo lo relacionado con recolección de datos e información.

- **Métodos de investigación**

Los métodos que se utilizará en esta investigación son el inductivo y el deductivo

Inductivo “Es un método de investigación científica que parte de elementos específicos para llegar a conclusiones o generalizaciones”. (Google; método inductivo; 02/11/2011 <http://definicion.de/metodo-inductivo/>)

Este método se utilizará durante el proceso de investigación para observar y obtener información en los lugares de producción, en el procesamiento y en la comercialización hobo para luego conceptualizar nuevas recetas de autor.

Deductivo “Es aquél que parte de los datos generales o verdades previamente establecidas como principios, y mediante el razonamiento lógico es posible aplicar a casos particulares, y comprobar así su validez”. (Google; método deductivo; 02/11/2011; <http://definicion.de/metodo-deductivo/>)

Este método también será utilizado durante el proceso investigativo, de tal manera que partiendo de las características generales de las frutas ácidas con elementos similares a los del hobo, se podrá derivar nuevas aplicaciones prácticas.

- **Técnicas de investigación**

Se utilizarán las siguientes técnicas con sus respectivos instrumentos:

TABLA 1

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Observación | Guía de observación |
| Entrevista | Cuestionario o guía de entrevista |
| Revisión bibliográfica | Fichas nemotécnicas |
| Experimentación | Guía de experimentación |

Fuente: Juan Ricardo Espín

- **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad recopilar la información necesaria sobre el hobo, tales como sus características, distribución geográfica, variedades, usos, origen, para tener un mayor conocimiento y poder crear distintas recetas de autoría, que tienen como ingrediente común la fruta antes descrita.

Para la creación de las recetas de autor se realizó un análisis sobre los sentidos que más influyen en la aprobación de un plato, a esto se lo llama análisis sensorial. Y realizar un panel de degustación para obtener el grado de aceptación de las recetas en la población.

Para el análisis sensorial se realizó una encuesta, la cual tiene como opciones; el color, sabor, aroma, textura y presentación del platillo.

La encuesta dio como resultado que para las personas es más importante el sabor, seguido por la presentación del platillo.

Para obtener un equilibrio en la puntuación de las recetas se realizó una ponderación con los resultados obtenidos de la encuesta, para eso se transformó en porcentajes y así lo que más importa en la calificación será el sabor, que tendrá mayor peso.

Para obtener la aprobación de los platillos se realizó un panel de degustación, que es reunir personas de afines con la gastronomía, que calificarán cada uno de los platillos, en un rango del 1 al 10, siendo 1 la menor puntuación y 10 la mejor calificación.

En general hubo buenos resultados en la calificación de los platillos, por lo tanto fueron aprobados por las personas.

Al terminar estos pasos se llegó a la conclusión de que se puede mejorar las recetas en los factores con los que se calificaron los platillos también se determinó que los ingredientes tal como el hobo son muy versátiles en la gastronomía.

- **ABSTRACT**

- The objective of this research is to put together the necessary statistics about the *hobo*, such as their features, geographical distribution, varieties, uses, creation, to have a greater knowledge and to create different recipes, whose common ingredient is the fruit described above. The goal is to explain the benefits of the fruit previously mentioned, in the cooking world.

To create recipes, a breakdown of the senses that influence the approval of a certain plate were done. This analysis is what is called sensory analysis. When this analysis is done, a tasting panel comments on the acceptance of the recipes in the population was made.

When the sensory deconstruction was polled, it had the following choices: color, flavor, smell, texture and presentation of the dish.

The poll gave the following outcome: People believe taste is more important, followed by the presentation of the dish.

For a balanced score on the recipes, the average score was taken and later on converted into percentages, which gave us the results that what matters most in qualifying the flavor.

To obtain the acceptance of the dishes, a taste panel was done, which brought together like-minded people in gastronomy, therefore those who love cooking or love eating good food, scored each of the dishes ranging from 1 to 10, with 1 being the lowest score and 10 being the highest score.

In general, as we look back at the scores, we can say that this research was generally successful and therefore approved by the people.

Upon completion of these steps, it was concluded that the recipes could be improved in the factors with which the dishes were scored also determined that ingredients such as *hobo* are very flexible and multifaceted in gastronomy.

Contenido

| | |
|--|----|
| CAPÍTULO I | 1 |
| 1. LAS FRUTAS | 1 |
| 1.1 Generalidades, composición y clasificación de las frutas | 2 |
| 1.1.1 Generalidades de las frutas. | 2 |
| 1.1.2 Composición de las frutas | 2 |
| 1.1.3 Clasificación de las frutas | 4 |
| 1.1.3.1 Según las características de la semilla | 5 |
| 1.1.3.2 Según el tiempo de recolección | 5 |
| 1.1.3.3 Según el proceso de maduración | 5 |
| 1.1.3.4 Según el tipo de fruto | 6 |
| 1.2 Proceso de maduración y conservación | 6 |
| 1.2.1 Proceso de maduración | 6 |
| 1.2.2 Proceso de almacenaje | 7 |
| 1.2.3 Formas de Conservación | 7 |
| CAPÍTULO II | 9 |
| 2.1 Origen y Características del Hobo | 9 |
| 2.1.1 Origen del hobo | 10 |
| 2.1.2 Características del hobo | 11 |
| 2.1.3 Estructura Botánica | 11 |
| 2.1.3.1 El árbol en general | 11 |
| 2.2 Variedades | 13 |
| 2.3 Propiedades | 17 |
| 2.3.1 Propiedades Nutricionales | 17 |
| 2.3.2 Propiedades Medicinales | 18 |
| CAPÍTULO III | 19 |
| 3 PROCESOS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL HOBO EN EL ECUADOR | 19 |
| 3.1 Producción, Comercialización, Reseña De Tradiciones Y Usos Gastronómicos Del Hobo En El Ecuador | 19 |
| 3.1.1 Producción | 19 |
| 3.1.2 Lugares de Producción | 20 |
| 3.1.3 Requerimientos climáticos (Propagación y Crecimiento) | 20 |

| | | |
|--------------------|--|-----------|
| 3.1.4 | Suelos y Topografía | 21 |
| 3.1.5 | Reproducción Vegetativa | 21 |
| 3.1.6 | Formas manejo agrícola del hobo..... | 21 |
| 3.2 | Comercialización..... | 22 |
| CAPÍTULO IV | | 23 |
| 4 | Propuesta Gastronómica | 23 |
| 4.1 | Cocina de Autor | 24 |
| 4.2 | Factores que se toman en cuenta para elaborar una sugerencia gastronómica | 24 |
| 4.2.1 | Equilibrio..... | 24 |
| 4.3 | Técnicas Gastronómicas..... | 26 |
| 4.3.1 | Hervir | 26 |
| 4.3.2 | Asar y hornear | 28 |
| 4.3.3 | Freír..... | 28 |
| 4.3.4 | Saltear y freír en sartén | 29 |
| 4.4 | Recetas | 29 |
| 4.4.1 | Entradas | 30 |
| 4.4.2 | Fuertes | 36 |
| 4.4.3 | Postres..... | 41 |
| 4.4.4 | Bebidas..... | 46 |
| CAPITULO VI | | 51 |
| 5 | ESTUDIO DE ACEPTACIÓN | 51 |
| 5.1 | ANÁLISIS SENSORIAL..... | 51 |
| 5.2 | PANEL DE ACEPTACIÓN GASTRONÓMICA | 53 |
| 5.2.1 | Panel sensorial gastronómico: Entradas | 53 |
| 5.2.2 | Panel sensorial gastronómico: Fuertes | 59 |
| 5.2.3 | Panel sensorial gastronómico: Postres | 64 |
| 5.2.4 | Panel sensorial gastronómico: Bebidas | 69 |
| CAPITULO VI | | 74 |
| 6 | CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 74 |
| 6.1 | Conclusiones..... | 74 |
| 6.2 | Recomendaciones | 75 |
| | Bibliografía | 77 |

CAPÍTULO I

1. LAS FRUTAS

En el libro Frutas y verduras fuente de salud se indica que El hombre consume productos alimenticios para obtener la energía y los nutrientes necesarios para subsistir, las frutas han sido utilizadas desde el principio de los tiempos y en su selección influyen, además de los nutrientes que aportan, los atractivos colores y sabores que presentan.(Sánchez, Torija, 2003)

GRÁFICO 1



Fuente: <https://www.google.com.ec>

Muchas frutas, aun siendo de la misma especie botánica, tienen diversas variedades, como por ejemplo hobo- (ciruela- spondia) las manzanas (Dorset Golden, Ana) (Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería. San José, Costa Rica. 1991) o las naranjas (navelina, newhall) (Dirección general de investigación Agraria y ganadería 2001) entre otras.

1.1 Generalidades, composición y clasificación de las frutas

1.1.1 Generalidades de las frutas.

En la presentación de Instituto Politécnico Nacional CECyT No. 6 Miguel Othón de Mendizábal se indica que Las frutas se obtienen de las plantas cultivadas o silvestres, pero a diferencia de los otros alimentos vegetales (hortalizas y cereales), poseen un sabor y aroma intenso; suelen consumirse cocinadas o frescas cuando están maduras.

Las frutas son muy ricas en vitaminas y minerales, pocas calorías y un alto porcentaje de agua (entre 80 y 95%).

(<http://6102q.yolasite.com/resources/FRUTAS%20Y%20HORTALIZAS.pdf> - 02/03/2014)

1.1.2 Composición de las frutas

(Díaz 2012) “La composición química de las frutas depende sobre todo del tipo de fruta y de su grado de maduración.” pag.66.

a) Agua: en el libro Guía De Procesos Para La Elaboración De Néctares, Mermeladas, Uvas Pasas Y Vinos (Suárez 2003) dice que “Dependiendo del tipo de fruto puede ser hasta de un 95%”. En el libro negro de los secretos de la obesidad el autor indica que “Debido a este alto porcentaje de agua y a los aromas de su composición, la fruta es muy refrescante. “pag.66. (Díaz 2012)

b) Glúcidos o carbohidratos: en el mismo libro Suarez dice que “El contenido de carbohidratos varía de una especie a otra, entre 2% y 30%” (pág. 5)

(Díaz 2012) El contenido puede variar desde un 20% en el plátano hasta un 5% en el melón, sandía y fresas. Las demás frutas tienen un valor medio de un 10%. El contenido en glúcidos puede variar según la especie y también según la época de

recolección. Los carbohidratos son generalmente azúcares simples como fructosa, sacarosa y glucosa, azúcares de fácil digestión y rápida absorción. En la fruta poco madura se encuentra, almidón, sobre todo en el plátano que con la maduración se convierte en azúcares simples.

c) Fibra: en su libro explica que (Díaz 2012) Aproximadamente el 2% de la fruta es fibra dietética. La fibra vegetal que se pueden encontrar son pectinas y hemicelulosa. La piel o cáscara de la fruta contiene la mayor concentración de y del grado de maduración. Las pectinas desempeñan un papel muy importante en la consistencia de la fruta

- Según el contenido en vitaminas podemos hacer grandes grupos de frutas: en el mismo libro la autora explica

- Vitamina A, se encuentra como provitamina A, en frutas ricas en carotenos, como albaricoque, melones y melocotones.

- Vitamina B. las vitaminas de este complejo se encuentra principalmente en cítricos, uvas e higos, entre otros.

- Vitamina C, se encuentra principalmente en guayaba y cítricos.

- Las vitaminas B12 y vitamina D no se encuentran en las frutas. (Díaz 2012) (Suarez 2003)

- Sales minerales: Guía de procesos para la elaboración de néctares, mermeladas, uvas pasas y vinos (Suarez 2003) “La cantidad de minerales varía dependiendo del fruto de un 0,1 a un 4%, entre los más comunes tenemos potasio, calcio, fósforo, azufre, nitrógeno, sodio, hierro, aluminio, entre otros, de importancia en el metabolismo y salud del hombre”. Pág. 6

En el libro negro de los secretos de la obesidad el autor (Díaz 2012) explica que El valor calórico se determina por la concentración de los azúcares, que oscilando entre 30-80 Kcal/100g. Como excepción tenemos frutas grasas como el aguacate que posee un 16% de lípidos y el coco que llega a tener hasta un 60%. El aguacate contiene ácido oleico que es un ácido graso mono insaturado, pero el coco es rico en grasas saturadas como el ácido palmítico. Al tener un alto valor lipídico tienen

un alto valor energético de hasta 200 Kilocalorías/100gramos. Aunque la mayoría de las frutas son hipocalóricas con respecto a su peso

- **Proteínas y grasas:** Los compuestos nitrogenados como las proteínas los lípidos son escasos en la parte comestible de las frutas, aunque son importantes en las semillas de algunas de ellas. (Suarez 2003) “las proteínas Constituyen menos del 1.5% de las frutas, forman parte de la estructura de las células de la planta.” En los lípidos se puede ver que el contenido de estos es muy pequeño como explica Suarez “El contenido de grasas en las frutas es menor al 1 %, a excepción del aguacate”. Pág. 6.

Aromas y pigmentos: en la página de internet (<http://www.bdigital.unal.edu.co/3997/1/197493.2011.pdf> – 04/03/2014) de la autora (Jiménez Thorrens-2010) se explica que: Gran parte del interés que frutas y hortalizas generan en nuestras dietas se debe a sus atractivos y variados colores, los responsables de esto son los pigmentos que se encuentran en estas. Los principales pigmentos naturales se pueden clasificar en cuatro grupos: clorofilas, carotenoides, betalainas y flavonoides.

1.1.3 Clasificación de las frutas:

Mediante esta clasificación se puede conocer los distintos tipos de frutas que existen y así introducir a alguna de estas clases la fruta del hobo

1.1.3.1 De acuerdo al libro Biología y Botánica. Practica 10 Unidad Docente de Botánica. E.T.S.M.R.E., UPV indica que **Según las características de la semilla que contenga el fruto, las frutas se clasifican en:**

- Frutas de hueso o carozo: son aquellas que tienen una semilla grande y de cáscara dura, como el albaricoque o el melocotón.
- Frutas de pepita: son las frutas que tienen varias semillas pequeñas y de cáscara menos dura como la pera y la manzana.
- Fruta de grano: son aquellas frutas que tienen infinidad de minúsculas semillas como el higo y la fresa.

1.1.3.2 Según el tiempo de recolección: de acuerdo al libro (Biología y Botánica. Practica 10 Unidad Docente de Botánica. E.T.S.M.R.E., UPV) se explica que

- Fruta fresca: si el consumo se realiza inmediatamente o a los pocos días de su cosecha, de forma directa, sin ningún tipo preparación o cocinado.
- Fruta seca o fruta pasa: es la fruta que tras un proceso de desecación se puede consumir a los meses, e incluso años después de su recolección como las pasas o los orejones. (Biología y Botánica. Practica 10 Unidad Docente de Botánica. E.T.S.M.R.E., UPV)

1.1.3.3 Según el proceso de maduración Frutas climatéricas: en la página de internet (<http://www.naturarla.es/seleccionar-las-mejores-frutas-i-climatericas-y-no-climatericas>) publicada el 08 de febrero de 2013 por la autora Natalia Berger, se da una breve explicación sobre lo que son las frutas climatéricas.

Son frutas que se pueden madurar en la planta o después de cosechadas gracias a un compuesto presente en estas frutas llamado etileno. Se puede acelerar el proceso de maduración, juntando a dos frutas climatéricas, porque el etileno de una fruta estimula la maduración de la otra

(Biología y Botánica. Practica 10 Unidad Docente de Botánica. E.T.S.M.R.E., UPV)

Entre las frutas climatéricas tenemos: manzana, pera, plátano, melocotón, albaricoque y chirimoya. Normalmente se recolectan en estado pre climatérico, y se almacenan en condiciones controladas para que la maduración no tenga lugar hasta el momento de sacarlas al mercado.

- (<http://www.naturarla.es/seleccionar-las-mejores-frutas-i-climatericas-y-no-climatericas,08/08/2013>) Frutas no climatéricas: son frutas las cuales solo se maduran en la misma planta, si se las recolecta antes de la maduración, las frutas nunca madurarán y solo se harán blandas

1.1.3.4 Según el tipo de fruto:

Biología y Botánica. Practica 10 Unidad Docente de Botánica. E.T.S.M.R.E., UPV) Fruto simple: son frutos los cuales se forman mediante uno o más carpelos el cual es el “Órgano sexual femenino de las plantas” (Larousse, 1964) ejemplo las uvas o el melón.

1.2 Proceso de maduración y conservación

1.2.1 Proceso de maduración

(Frutas, verduras y salud Aranceta, Serra, Pérez, Ortega 2006) La maduración produce una serie de transformaciones en las frutas:

- Degradación de la clorofila y aparición de pigmentos amarillos llamados carotenos y rojos, denominados antocianinas.
- Degradación de la pectina que forma la estructura.
- Transformación del almidón en azúcares y disminución de la acidez, así como pérdida de la astringencia

1.2.2 Proceso de almacenaje

En el libro Frutas, verduras y salud de (Aranceta, Serra, Pérez, Ortega 2006) se explica todo lo relacionado con la conservación de las frutas y cita que deben ser consumidas, preferentemente como fruta fresca. El almacenamiento prolongado no es adecuado, sobre todo para algunos tipos de fruta como las cerezas o las fresas, porque tienden a descomponerse rápidamente.

Para la conservación o almacenamiento de las frutas hay que tomar en cuenta que la maduración apresurada de las frutas se debe a una alta temperatura del ambiente, por lo que es recomendable mantener en refrigeración las frutas, a excepción del plátano porque este se torna negro y se pierde su aroma.

1.2.3 Formas de Conservación

(Conservación de frutas y Hortalizas, Ibañez) “Conservar un alimento significa preservarlo de la acción de los agentes físicos, biológicos y químicos, mediante diversos métodos y en un grado tal, que mantenga al máximo sus propiedades nutritivas y cualidades organolépticas típicas” pág. 5

Para tener a la mano las frutas durante todo el año, se deben realizar algunos procesos de conservación tal como:

- **Conserva:** (Conservación de frutas y Hortalizas, Ibañez) En latas o frascos de vidrio calentados en ausencia de aire. Las bacterias son eliminadas por el calor que esteriliza el envase y contenido
- **Secado:** (Boateng, Axtell-1998) Es el método de conservación más económico y más antiguo de las frutas, Se trocean y se secan al aire. Se elimina el agua de las frutas por medio de evaporación, las frutas desecadas contienen alrededor de un 20% de agua, 3% de proteínas, 70 al 75% de glúcidos asimilables y 3 a 5% de fibras; por lo tanto son alimentos ricos en energía y minerales,

- Azucarado: (www.fpsanidad.es/apuntes/anf/conservacion.pdf -03/11/2014) “La adición de azúcar se usa principalmente en la elaboración de mermeladas, jaleas y dulces”. En este método se debe hervir la fruta y se agrega azúcar dependiendo de la fruta que se vaya a usar, y continuar hirviendo hasta que alcance el nivel de sólidos solubles que permita su conservación.

(www.fpsanidad.es/apuntes/anf/conservacion.pdf -03/11/2014) Se conservan debido a un principio denominado actividad de agua. La actividad de agua es la disponibilidad de agua libre para reaccionar y permitir el desarrollo de los microorganismos. Mientras menor sea la actividad de agua, menor la incidencia de reacciones deteriorantes y microorganismos.

CAPÍTULO II

2.1 Origen y Características del Hobo

Nombre Científico (Geilfus 1994)

Spondias purpurea

Nombre Común (Geilfus 1994)

Hobo, hobo, Ciruela, ciruelo, ciruela campechana

GRÁFICO 2



Fuente: <https://www.google.com.ec>

Sinónimos (Geilfus 1994)

Spondias cirouella Tussac

Spondias cytherea Sonn.

Spondias macrocarpa Engl

Spondias mombin L.

Spondias purpurea fo. *Lútea*

(Macfadyen) Fawcett & Rendle

Warmingia
macrocarpa Engl

Clasificación (Geilfus 1994)

División: Magnoliophyta

Familia: Anacardiaceae

Género: Spondias

Especie: S. purpure

2.1.1 Origen del hobo

“Originaria de América, de Brasil o de América Central” (Geilfus 1994). “Se encuentra desde el sur de México, las Antillas, Centro y Suramérica” (Cabrera R. 2005). Se le ha introducido a los trópicos del Viejo Mundo. Se le cultiva en el sur de Florida (Estados Unidos).

El área de distribución natural del hobo se extiende a lo largo de la costa del Pacífico, del Golfo de México del centro de México. Hacia el sur avanza a través de la América Central, incluyendo las Indias Occidentales, el Ecuador, la Cuenca Amazónica en Brasil, y Perú cubriendo aproximadamente desde la latitud 25° N. hasta la 10° S.

En particular algunas de las islas de las Antillas, puede constituir un área de naturalización. Sin embargo, el hobo ha estado presente en las Indias Occidentales por mucho tiempo, posiblemente desde la época pre-colombinos. La especie se ha naturalizado también en África y en otras áreas tropicales donde se planta de manera extensiva.

2.1.2 Características del hobo

“El fruto, de sabor resinoso, se come crudo o en jaleas, dulces, jugos. Se hacen conservas del fruto verde “(Geilfus 1994). La semilla posee un contenido graso de 31,5%.

2.1.3 Estructura Botánica

2.1.3.1 El árbol en general

GRÁFICO 3



Fuente: <https://www.google.com.ec>

Es un arbolito de copa ancha que alcanza de 4 a 8 m. de altura (Gispert, Rodríguez, González 2002). Tiene una amplia copa muy extendida es un árbol o arbusto caducifolio de tronco corto e irregular que se ramifica desde 1 m de altura, alcanzando 80 centímetros de diámetro. Las ramas son gruesas, retorcidas incluyendo otras frágiles y quebradizas (vidriosas o volubles)

Las Hojas tienen de 7 a 22 cm. de largo y de 4 a 12 cm. de ancho, están compuestas de 5 a 12 pares de folíolos elípticos de color púrpura cuando jóvenes y verdes cuando maduran, que caen antes de la floración. Las hojas además son alternas, pintadas de color verde amarillento. (Guía Técnica del Cultivo del Jocote IICA)

Las flores en general son rojas, rosadas y en algunas variedades son blancas (masculinas, femeninas y hermafroditas) de aproximadamente 0.63 cm con un cáliz diminuto de 5 lóbulos y 5 pétalos. Se agrupan en panículas de 3-5 cm. finamente vellosas, situadas a lo largo de las ramillas más pequeñas. (Guía Técnica del Cultivo del Jocote - IICA) (Gispert et al. 2002)

El Fruto (IICA: Fruticultura: Oportunidades de Inversión en el Salvador - IICA) pertenece al género Spondias y a la especie púrpura, La forma, color y sabor de los frutos varía de acuerdo a la variedad, desde amarillo pasando por el rojo hasta el púrpura. La pulpa es amarilla algo ácida y astringente, jugosa y de agradable aroma.

La ciruela de huesito es rica en vitamina C, tiene un fruto de sabor agradable que se come al natural o en mazamorra, mermelada, helados, natilla y vino. En mermelada esta fruta tiene un sabor parecido al de la ciruela común europea.

(Gispert et al. 2002) “Los frutos individualmente o en grupos de 2 o 3 pueden ser púrpura oscuro, rojo brillante, naranja, amarillo o rojo y amarillo. Varían de 2-5 cm de largo y habitualmente poseen forma ovalada, la piel es brillante y firme, la pulpa aromática, amarilla, fibrosa, muy jugosa y con un intenso sabor a ciruela ligeramente ácido.”

GRÁFICO 4



Fuente: <https://www.google.com>

(<http://www.fundesyram.info/biblioteca/displayFicha.php?fichaID=2435> – 05/03/2014) La Nuez es áspera, fibrosa, dura y gruesa, de 1-2 cm de largo, y contiene 5 semillas de tamaño pequeño. Generalmente no se encuentran semillas en la nuez, solo vestigios de ellas, debido a la mala formación del polen

Las semillas “El endocarpio (pepa) ocupa la mayor parte del fruto, es un cuerpo duro como madera, constituido por fibras entre las que se hallan los restos de semillas mal formadas en forma de escama.” (Ordúz, Rangel, 2002) Pág. 77

2.2 Variedades

(Guía Técnica del Cultivo del Jocote IICA) Tiene varios nombres comunes, el más conocido jobo (derivado del idioma caribe) Corona, Verano (guaturca, turco, iguana, azucarón, pitarrillo).

Nombre Común: Jocote

Náhuatl: Xocotl.

Inglés: Purple mombin, Red mombin, Red plum, Spanish plum.

Francés: Mombin rouge (fruta), Prunier des Antilles (planta).

Portugués: Ambuzeiro, Caja, Ciriguela, Cirouela, Umbuzeiro (Brasil).

Castellano: Cirgüelo, Ciruela colorada, Ciruela común, Ciruela jobo. Ciruelo de hueso. pág. 6

Spondias Mombin

GRÁFICO 5



Fuente: <https://www.google.com.ec>

Spondias mombin L., también conocido como:

Cabrera (2005) "Hog plum (islas de Providencia y Santa Catalina); arisco, cancharana, canyarana, ciruelo, ciruelo calentano, ciruelo de castilla, ciruelo hobo, ciruelo de hueso, ciruelo de monte, hobo, jobo, jobo arisco, jobo blanco, jobo colorado, jobo de castilla, jobo del amazonas (Colombia); jobo, obo, roji (Siona) Ecuador; jobo (Panamá)." pág. 49

López, Montero (2005) *Spondias mombin* es una especie de árbol en la familia Anacardiaceae.

Nativa de América Central y el norte de América del Sur. En áreas bajas de América Central tropical se encuentra cultivada a partir de manejo de regeneración natural. se cree que pudo ser originaria de las cuencas del río Amazonas, ya que en ese sitio se puede encontrar La especie podría haberse

originado en la cuenca del Amazonas ya que allí se encuentran más frecuentemente.. pág. 26

PROPIEDADES SPONDIAS MOMBIN

TABLA 2

| | | | | |
|---|-------------------------------|-------|--------|---------------|
| Peso total (g) | 15,91 | | 19,92 | |
| Polpa * Casca (%) | 81,58 | | 81,65 | |
| Sementé (%) | 18,42 | | 18,34 | |
| Comprimento (mm) | 39,70 | | 43,10 | |
| Diámetro (mm) | 28,10 | | 32,20 | |
| Sólidos Solúveis Totais(°Brix) | 10,30 | | 11,56 | |
| Acides Total Titulável (%) | 1,07 | | 1.03 | |
| Sólidos Solúveis/Acidez | 9,56 | | 11,23 | |
| pH | 3,10 | | 3.17 | |
| Acucars Solúveis Totais [%) | 7.22 | | 8.41 | |
| Adúcars Redutores { %) | 6,28 | | 7,65 | |
| Amido (%) | 1,92 | | 0.52 | |
| Pectina Total (%) | 0,13 | | 0,28 | |
| Pectina Solúvel (%) | 0,09 | | 0.07 | |
| Pectina Fracionada (% - em reis gao aos 5IA) A.M, | 9,75 B, M, 0,87 PROT. 1.09 | A.M. | B.M. | PROT. 2,21 |
| | | 10,30 | 2,11 | |
| Pectínamilesterase (UAE) | 305,22 | | 362,31 | |
| Poligalacturonase (UAE) | 19,78 | | 18,32 | |
| Vitamina C Total ;mm/100g) | 36,87 | | 36,86 | |
| Fenólicos Solúveis em H ₂ O (%) | 0,10 | | 0.12 | |
| Fenólicos Solúveis em Metanol (%) | 0,10 | | 0,11 | |

*SIA - sólidos insolúveis em álcool; A.M. - alta metoxilacão; B.M. - baixa metoxilacão; PROT. - protopectina; UAE - unidades de atividade enzimática **Fuente:** De (Martins, S.T. Melo, B.2007)

FUENTE:(MARTINS, S.T. MELO, B.2007

2.3 Propiedades

2.3.1 Propiedades Nutricionales

Los frutos de esta especie presentan un alto valor calórico, además de ser una fuente de potasio y vitamina C. Se comercializa en el Ecuador e incluso se exportan a Colombia y Perú, además es posible comercializar mermelada, vino o licor de hobo. (Janick, Paull 2008)

TABLA 3

| | | | | | |
|------------|-------------|-------------|------------|---------|----------|
| Vitamina A | Vitamina B1 | Vitamina B2 | Vitamina C | Niacina | Calorias |
| (mg) | (mg) | (mg) | (mg) | (mg) | (Kcal) |
| 64,00 | 50,00 | 40,00 | 35,90 | 0,26 | 45,00 |
| | | | | | |
| Glicídios | Proteínas | Lipídios | Cálcio | Fósforo | Ferro |
| (g) | (g) | (g) | (mg) | (mg) | (mg) |
| 11,60 | 0,80 | 0,20 | 56,00 | 67,00 | 0,30 |

FUENTE:(MARTINS, S.T. MELO, B.2007

2.3.2 Propiedades Medicinales

Esta planta se usa para muchas dolencias. Así como explica el autor portugués

A casca é aromática, adstringente e emética, constituindo-se um bom vomitório nos casos de febres biliosas e palustres, tem reputação de antidiarréica, antidesintérica, antiblenorrágica e anti-hemorroidária, sendo a última propriedade também atribuída a raiz.

As folhas são úteis contra febres biliosas, constipação do ventre, dores do estômago etc. Nos últimos anos, descobriu-se que o extrato das folhas e dos ramos da cajazeira continham taninos elágicos com propriedades medicinais para o controle de bactérias gram negativas e positivas. (Sacramento, Souza-2000) pág. 42

“La corteza es aromática, astringente y emético, convirtiéndose en un buen emético en casos de fiebres biliosas y pantanos, tiene una reputación de antidiarreico, antidesintérica, antiblenorrágica y anti-hemorroidal, esta última propiedad también atribuida la raíz.

Las hojas son útiles contra las fiebres biliosas, estreñimiento, dolores de estómago, etc. En los últimos años, se descubrió que el extracto de las hojas y ramas de spondias mombin contenía elagitaninos con propiedades medicinales para el control de bacterias gran positivas y negativas.”

CAPÍTULO III

3 PROCESOS DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL HOBO EN EL ECUADOR

3.1 Producción, Comercialización, Reseña De Tradiciones Y Usos Gastronómicos Del Hobo En El Ecuador

3.1.1 Producción

Los hobos, como se los conoce en la parroquia de Ambuquí (Imbabura), o ciruelas como les llaman en **Guayas** empiezan a dar sus frutos.

Según Saúl Hernández persona que se entrevistó en la población de Ambuquí explica que fabrica vino de esta fruta, las cosechas se inician en octubre y noviembre y se amplían hasta junio y julio. Pero la mayor producción es en el mes de marzo por lo que se celebra con la Fiesta del Hobo.

En la publicación del diario El Comercio en la sección de negocios se dice que En esta parroquia, ubicada en el valle del Chota, la producción varía de 20 000 a 30 000 kilos por hectárea, según un estudio del Ministerio de Agricultura.

La fruta es muy tierna y delicada, por lo que es muy difícil de transportar a Ibarra o Quito. Inclusive se calcula que la tercera parte de la cosecha se daña antes de salir al mercado. En esta población de 3 000 habitantes se recuerda que hace 15 años se vendía solo la fruta en canastas tejidas con hojas secas de plátano. Pero, luego, en un afán de alargar la vida de la fruta, se procesó mermeladas, vinos, jugos y helados.

Según los productores, este fruto solamente se consigue en Ambuquí porque la variedad es diferente a la que se produce en la Costa.

Explica que la del Litoral tiene una tonalidad verde que cambia a un color rojo intenso cuando se madura. (El Comercio 2010)

3.1.2 Lugares de Producción

Los lugares ancestrales en la cosecha de ciruelas son las comunas en torno de Juntas del Pacífico (comuna de la parroquia Julio Moreno), en la antigua vía a Santa Elena. Y en Ambuquí, Valle del Chota en la provincia de Imbabura.

La cosecha del hobo en la Costa se inicia en los meses de agosto y diciembre. Entre fines de octubre e inicios de noviembre es la mayor temporada. Cada 1 de noviembre, en las Juntas del Pacífico, se celebra la Feria del hobo.

Se calcula que en el sector de Petrillo, en la vía a Daule 2 000 personas se dedican a esta actividad y diseminan alrededor de 2 500 hectáreas anualmente.

La producción se va a los mercados de Guayaquil, Quito, Ambato, Cuenca, Santo Domingo.

El festival de la Ciruela se realiza en Juntas del Pacífico y se festeja desde hace 24 años.

En la parroquia Ambuquí, según el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Imbabura, están sembradas 50 hectáreas de hobos con una producción de 20 000 kg a 30 000 kilos de rendimiento por hectárea. (El Comercio 2010)

3.1.3 Requerimientos climáticos (Propagación y Crecimiento)

La altitud “se encuentra desde la orilla del mar hasta 1200 m de altura” (Cabrera 2005) pág. 53. Esta planta se encuentra preferiblemente en alturas hasta los 700 msnm. (Ordúz, Rangel 2002) pág. 76

El Clima Es una planta de clima tropical seco y húmedo, que se puede cultivar hasta los 1.800 m de altitud.” (Geilfus, Bailón 1994; J. E. (Comp.). Benavides 1994)

3.1.4 Suelos y Topografía

El hobo crece tanto en sitios elevados como bajos, y en una gran variedad de suelos.

(<http://www.fs.fed.us/global/iitf/Spondiasmombin.pdf> -10/03/2014)) El pH del suelo puede variar desde 5.0 hasta arriba de 7.0. La especie también tolera suelos que tienen una concentración moderadamente baja de nutrientes y que son hasta cierto punto compactos.

El hobo prefiere suelos pedregosos, someros, aluviales, amarillos arcillosos y roca caliza. (Vanegas 2005) pág. 8-9

3.1.5 Reproducción Vegetativa

El árbol frecuentemente se propaga mediante la colocación de estacas grandes de las ramas, de 50 cm a 1 metro de largo en suelo húmedo y se entierran hasta 30 cms de profundidad insertadas verticalmente hasta la mitad, en la estación seca. La distancia de siembra es de 8 a 10 metros de un árbol al otro.

Los arboles con menos años retoñan bien, y los árboles con mayor antigüedad a veces retoñan después de ser cortados. (CORPOICA Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria 15/05/2012); (Correa y Bernal, 1989); (Geilfus, 1994).

3.1.6 Formas manejo agrícola del hobo

Silvicultura.- En general, las variedades cultivadas se pueden dividir en dos grupos: los que fructifican durante la estación seca (Febrero a Mayo) y los que fructifican al final de la época lluviosa (Septiembre a Diciembre).

Semilla.- (<http://www.fs.fed.us/global/iitf/Spondiasmombin.pdf> - 10/03/2014) la recolección de la fruta se realiza sacudiendo las ramas con palos o pértigas, y luego recogiéndola del suelo. Esta especie no produce semilla fértil debido a una

falta de polen fértil. Es por ello que la propagación vegetativa es el método preferido.

Propagación.- En spondias purpurea no hay propagación sexual, porque no produce polen fértil. (León 1968)

“La propagación debe efectuarse por estacas delgadas (vía asexual)” (Ordúz. Rangel 2002) se propaga por medio de estacas de mínimo de 5 cm de grosor. Las estacas se cortan al inicio del retoño de las hojas, Las estacas se deben mantener lejos del sol y deben plantar en un hueco de 30 cm. (León 1968; Ordúz, Rangel 2002)

Espaciamiento.- los árboles se plantan a una distancia, de 8x8 m, para permitir el progreso de la copa. (Cordero, Boshier 2003)

Manejo.- Se puede observar la poda en el árbol de hobo es la aparición o el origen de chupones (hijos de agua o varejones); a medida que la poda es más radical los chupones son más largos y vigorosos, por lo tanto, se considera que en esta planta la poda mejora la estructura del árbol, dándole más vigor y fuerza. (Barahona. 2000)

Productividad.- J (Cordero, Boshier 2003)

3.2 Comercialización

HOY – Noticias del Ecuador y el Mundo hoy .com.ec

Publicado el 08/Noviembre/2011

La producción alta es de Santa Elena, pero también en otras provincias como Manabí y Los Ríos.

Aunque no se cuenta con cifras oficiales de cuántos productores existen, la cosecha de hobo está en pleno crecimiento en la Costa y, de a poco, se ha expandido por toda la región.

Las Juntas del Pacifico es una población de la provincia de Santa Elena a 100 kilómetros de su capital, esta comuna es el lugar más representativo del hobo del Litoral ecuatoriano.

Tomás Gavino, presidente de la Asociación de Productores de Hobo, ratifica que son 200 las familias dedicadas a la producción de la fruta, quienes elaboran mermeladas, helados, dulces o meramente en cajas de madera.

Hay un grupo de mujeres que se encargan específicamente de la elaboración de los helados. Sin embargo, se mantienen los compradores tradicionales a lo largo de la carretera y caminos vecinales.

"Muchos compran cajas de hobos morados y rojos, otras las prefieren verdes para degustarlas con limón y sal", sostiene Pablo Agapito Suárez, quien vende la fruta junto a su familia de manera tradicional en la vía.

CAPÍTULO IV

4 Propuesta Gastronómica

4.1 Cocina de Autor

(<http://www.eluniverso.com/2013/04/04/1/1382/cocina-autor-apuesta-gastronomica-local-bless.html> 04/10/2013) “En el mundo gastronómico la cocina de autor, una mezcla entre los principios básicos de la cocina tradicional y la nueva, permite al chef crear platillos con un estilo propio sin sujetarse a las reglas.”

(Zambrano, Lince) “La cocina de autor es propia de cada persona que la propone, siendo en caso del chef algo muy especial porque siente pasión y amor de su profesión cuando lo hace.

(<http://www.revistasambo.com/gastronomia/de-boca-en-boca/cocina-de-autor> 04/10/2013) “La cocina fusión empieza con la cocina de autor; es el orden que va desde crear la receta, probarla, mezclar dos o más culturas gastronómicas y al final obtener un gran resultado”

4.2 Factores que se toman en cuenta para elaborar una sugerencia gastronómica

4.2.1 Equilibrio (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago)

La percepción del equilibrio incorpora varios factores en la presentación de alimentos. La presentación debe equilibrarse mediante la selección de los alimentos escogiendo sabores, condimentos y grupos de alimentos complementarios. Además la comida debe prepararse utilizando métodos de preparación distinta pero complementaria y colocándola de manera apetitosa en la porcelana adecuada.

El equilibrio se entiende mejor considerando los siguientes aspectos:

➤ **Selección de los Alimentos** (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago) Las preparaciones complejas y simples deben estar en equilibrio, por ejemplo: un escaloppini de ternera (simple) acompañada de risotto de verduras (complejo)

➤ **Colores** (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago) Los colores son siempre de importancia en las comidas, pero especialmente para la presentación. Los colores acentúan la frescura, la calidad y la preparación adecuada. Se debe mostrar una variedad de colores sin caer en lo “circense”. Generalmente da buen resultado la combinación de colores tierra con colores brillantes. Por lo general, los alimentos que saben bien juntos son por naturaleza armónicos en sus colores. Para acentuar el color natural se debe tener especial cuidado con la técnica de cocción utilizada

➤ **Métodos de Cocción** (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago) Se deben evitar las repeticiones, utilizando métodos distintos y compatibles. La variedad de técnicas de preparación aportará automáticamente a la presentación una variedad de texturas y sabores.

➤ **Formas** (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago) Hay que evitar combinar las mismas formas en un plato. Buscando siempre la armonía entre los ingredientes.

➤ **Texturas** (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago) Utilizar puré, panes, frituras, tostados, etc., para lograr diferentes texturas; no obstante evite la combinación de demasiadas texturas similares en el mismo plato. Las texturas básicas con las cuales se trabaja son: suave, crocante, blando, solido.

➤ **Sabores y condimentos** (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE, 2010. Manual Taller de Cocina I, Santiago)

Los sabores deben ser complementarios, por ejemplo:

Sustancioso y magro

Condimentado y suave

Ahumado (salado) y dulce

Dulce y agrio (ácido)

Dulce y condimentado

4.3 Técnicas Gastronómicas (Le Cordon Bleu 2004)

4.3.1 Hervir

Existe un sistema rápido y eficiente para cocer los alimentos sin dorarlos. Al hervir los alimentos, toda su superficie entra en contacto con el agua (u otro

líquido) y las moléculas de agua imparten su energía con gran rapidez. Además, también es fácil alcanzar y mantener el punto de ebullición del agua, que a diferencia del aceite debe regularse continuamente con un termómetro. El hervido expone el sabor natural de las hortalizas y ayuda a retener su color manteniendo sus nutrientes.

Por otro lado, ablanda la carne, rompiendo las proteínas de colágeno que se forman en los tejidos conjuntivos. También se utiliza para cocer pasta, crustáceos y huevos, así como para reducir salsas.

Tipos de hervido (Le Cordon Bleu 2004)

Una vez el agua alcanza 100 °C, su punto de ebullición, el líquido se agitará y las burbujas subirán a la superficie, donde se romperán constantemente. Si se hierve moderadamente, la superficie del agua se agitará pero no se moverá, mientras que si se hierve a fuego vivo habrá muchas turbulencias. Se puede cocer justo por debajo del punto de ebullición, estadio en el que sólo aparece visible una corriente de burbujas pequeñas sobre la superficie.

➤ **Hervir hortalizas** (Le Cordon Bleu 2004)

La mayoría de las hortalizas deben cocerse lo más brevemente posible para mantener al máximo su color, textura y sabor.

➤ **Escalfado** (Le Cordon Bleu 2004)

Se trata de un método de cocción suave en el que los alimentos se cuecen en agua; está caliente pero no alcanza el punto de ebullición. Es apropiado para carnes delicadas, el pollo, el pescado, la fruta y también para obtener huevos blandos escalfado. Durante el escalfado los aromatizantes del agua penetran en los alimentos y viceversa y los alimentos quedan más sabrosos. Algunos cortes de carne cuando se escalfan producen un caldo delicioso. Los alimentos deben escalfarse en trozos grandes para que se mantengan jugosos, y los huesos pueden dejarse pues también aportan sabor al líquido. Sólo necesita un recipiente bastante

grande para contener los alimentos y el líquido necesario para cubrirlos; si el recipiente es demasiado grande, la preparación será menos sabrosa.

4.3.2 Asar y hornear (Le Cordon Bleu 2004)

Con estos métodos los alimentos crudos se cuecen en un ambiente seco y caliente. El primer término se refiere generalmente a la cocción de aves enteras y trozos grandes de carne a los que a menudo se añade grasa. Hornear consiste en cocer en el horno alimentos como pescado, aves troceadas, panes y repostería. Para asar se utiliza generalmente un recipiente poco profundo para que el aire circule de forma homogénea y el calor pueda penetrar con facilidad. Las piezas para asar se colocan con la parte grasa hacia arriba de forma que ésta se derrita durante el proceso de cocción rociando la carne. Los cortes magros quizá deban albardillarse o mecharse (añadirles grasa para mantenerlos tiernos y succulentos), o bien rociarse regularmente. Los fondos de cocción obtenidos forman la base de deliciosas salsas,

4.3.3 Freír (le Cordon Bleu 2004)

Freír significa cocer en grasa caliente. El atractivo de este método de cocción estriba en el maravilloso sabor y en la apariencia deliciosamente dorada de los alimentos. Si éstos se fríen correctamente, quedan ligeros y no resultan grasos. Existen varios sistemas para freír; en sartén, con poca grasa, saltar y saltar siguiendo el sistema oriental y freír por inmersión. Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente, pues si estuviesen fríos harían descender la temperatura de la grasa. La superficie de los alimentos debe estar seca: la humedad se convierte en vapor provocando que baje la temperatura.

Para freír es importante elegir el aceite indicado. La mayoría de los salteados chinos se preparan con aceite de cacahuete. Cuando fría por inmersión, utilice un aceite que pueda calentarse a temperatura elevada sin que humee. Los aceites de

cártamo, soja y maíz empiezan a humear a temperaturas elevadas, por lo que son los más indicados para freír por inmersión.

El aceite de maíz es un aceite neutro insaturado, ideal para freír.

El aceite de oliva es ideal para saltear y también para el salteado oriental, aunque inapropiado para freír por inmersión, pues humea a temperaturas elevadas.

El aceite de cacahuete es ideal para los salteados orientales. También puede calentarse a temperaturas elevadas.

El aceite de cártamo es ideal para todos los sistemas.

El aceite de soja tiene un sabor neutro y puede calentarse a temperaturas elevadas.



4.3.4 Saltear y freír en sartén (Le Cordon Bleu 2004)

Estos métodos de cocción rápidos son muy parecidos, aunque el primero es una técnica de origen francés. Los trozos pequeños de carne (bistés, pechugas o filetes), el hígado de ternera, los filetes de pescado, las gambas y los langostinos, las vieiras y los huevos resultan ideales para ambos métodos. La temperatura elevada y la grasa caliente sellan la carne o el pescado manteniéndolos jugosos y succulentos. Para obtener los mejores resultados, siga estos consejos:

- Corte la carne en porciones de 1 cm de grosor.
- Utilice una mezcla de aceite y mantequilla derretida.
- Agregue la carne y cuézala por ambos lados a fuego moderado hasta que esté tierna.
- Si desea preparar una salsa, retire la carne y resérvela. Incorpore a la sartén los ingredientes de la salsa y redúzcalos si fuese necesario antes de agregar la carne de nuevo y cubrirla con la salsa. (Le Cordon Bleu 2004)

Recetas

4.3.5 Entradas

| | | | | | | | | |
|---|---------------|-------------------------------|-------------|----------|--|------------------|------------------|--------------|
|  | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | | | CATEGORÍA | PORCIONES | |
| 1 | Crema de Hobo | | | | | Entrada | 5 | |
| FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Sopa Espesa a Base de Papa y Hobo | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Demiglass | Ml. | 750 | Concentrado | | | | | 750 |
| Papas | Unidad | 4 | Peladas | | | | | 4 |
| Hobo | Gr. | | | 250 | pulpa | | | 250 |
| Mermelada de hobo | Gr. | | | | | 80 | | 80 |
| Hobo | Gr. | | | | | 20 | Rallado | 20 |
| Sal y pimienta | | | | | | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Cocer las papas en el demiglass y licuar. Reservar. | | | | | | | | |
| B: Agregar la pulpa de hobo a la mezcla anterior y llevar a ebullición. | | | | | | | | |
| C: Decorar con el culis en forma de hojas y el hobo rallado | | | | | | | | |
| MÉTODOS Y TÉCNICAS | | | | | RECOMENDACIONES | | | |
| Hervido | | | | | Hacer cuidadosamente la figura de la decoración para que no se mezcle con la crema | | | |
| Licuado | | | | | | | | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORÍA | PORCIONES |
|----------|--------------------|-----------|-----------|
| 2 | Ceviche de Camarón | Entrada | 5 |

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Sopa Fría a Base de Zumo de Hobo y Camarón

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | B | C | TOTAL |
|-----------------|--------|-----|----------------------|--------------|-------|
| Camarón | Gr. | 500 | pelados y desvenados | | 500 |
| Hobo | Gr. | | 300 | pulpa | 300 |
| Cebolla paitaña | Gr. | | | 100 juliana | 100 |
| Tomate | Gr. | | | 100 brunoise | 100 |
| Cilantro | Gr. | | | 10 fino | 10 |
| Sal y pimienta | | | | | |

PREPARACIÓN

A: Saltear el camarón en un sartén con sal y pimienta. Reservar.

B: Agregar el camarón al zumo de hobo.

C: Agregar la cebolla, cilantro y tomate a la mezcla y decorar con chifles de verde

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|---|
| Salteado | Tener cuidado en el camarón que no quede sobre cocido |

UÍDE

ESCUELA DE GASTRONOMIA

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORÍA | PORCIONES |
|----------|--------------------------------|-----------|-----------|
| 3 | Alitas de Pollo en BBQ de Hobo | Entrada | 5 |

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Alitas Fritas de Pollo en Salsa BBQ de Hobo

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | B | C | TOTAL | |
|----------------|--------|-----|-----|---------------|-------|-----|
| Alita de pollo | Gr. | 700 | | | 700 | |
| Cebolla perla | Gr. | | 100 | Brunoise | 100 | |
| Ajo | Gr. | | 2 | Brunoise fino | 2 | |
| Hobo | Gr. | | | 200 | Pulpa | 200 |
| Azúcar | Gr. | | | 50 | | 50 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |


PREPARACIÓN

A: Salpimentar y freír las alitas hasta que estén crocantes. Reservar.

B: Hacer un refrito con la cebolla y el ajo.

C: Agregar el hobo y el azúcar al refrito y cocer hasta espesar, luego saltear las alitas con la salsa anterior.

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|------------------------------|
| Fritura | Cuidar el espeso de la salsa |
| Salteado | |

| | | | | | | | | | |
|--|-------------------|------------------------|--|-----------|--|----|---------|-------|-----|
| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | CATEGORÍA | PORCIONES | | | | |
| 4 | Empanadas de Hobo | | | Entrada | 5 | | | | |
| FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | | |
| Mezcla de Hobo Envuelta en Masa de Trigo | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL | |
| Harina De Trigo | Gr. | 310 | | | | | | | 310 |
| Sal | Gr. | 3 | | | | | | | 3 |
| Polvo De Hornear | Gr. | 3 | | | | | | | 3 |
| Mantequilla | Gr. | 37 | | | | | | | 37 |
| Agua | Ml. | 210 | | | | | | | 210 |
| Hobo | Gr. | | | 200 | Pulpa | | | | 200 |
| Azúcar | Gr. | | | 50 | | | | | 50 |
| Maicena | Gr. | | | 30 | | | | | 30 |
| Queso Fresco | Gr. | | | | | 60 | Rallado | | 60 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | | |
| A: Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa. Reservar. | | | | | | | | | |
| B: Mezclar los ingredientes en una olla y llevar a ebullición hasta espesar. | | | | | | | | | |
| C: Dividir y estirar la masa, rellenar con la mezcla de hobo y luego agregar un poco de queso y cerrar, después freír. | | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | RECOMENDACIONES | | | | |
| Freír | | | | | Disolver la maicena en agua fría antes de agregar a la preparación | | | | |
| Amasado | | | | | | | | | |
| Hervido | | | | | | | | | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORÍA | PORCIONES |
|----------|--|-----------|-----------|
| 5 | Ensalada de Repollo y gelatina de hobo | Entrada | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Plato frío a base de repollo y gelatina de hobo

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
|--------------------|--------|------|-----------|-----|---------|-----|--|-------|
| Hobo | Gr. | 417 | Pulpa | | | | | 417 |
| Agua | Ml. | 167 | | | | | | 167 |
| Azúcar | Gr. | 58 | | | | | | 58 |
| Gelatina Sin Sabor | Gr. | 12,5 | Hidratada | | | | | 12,5 |
| Repollo | Gr. | | | 417 | rallado | | | 417 |
| Zanahoria | Gr. | | | 83 | rallado | | | 83 |
| Crema De Leche | Ml. | | | | | 125 | | 125 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

PREPARACIÓN


A: Poner en una olla el hobo, azúcar y agua y llevar a fuego, cuando esté caliente agregar la gelatina, disolver y traspasar la mezcla a un molde. Reservar.


B: Mezclar el repollo y la zanahoria.


C: Cortar la gelatina de hobo en paisana y añadir a la mezcla anterior con la crema de leche

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|---|
| Cocción | La gelatina debe estar bien cuajada para poder cortar |

4.3.6 Fuertes

| | | | | | | | | |
|---|-------------------------|------------------------|-------|-----|--------|---|-----------|-----------|
| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | | | | CATEGORÍA | PORCIONES |
| 6 | Rollo de Hobo y Camarón | | | | | | Fuerte | 5 |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Rollo a base de hobo, camarón y arroz | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Hobo | Gr | 250 | Pulpa | | | | | 250 |
| Harina De Trigo | Gr | 50 | | | | | | 50 |
| Azúcar | Gr | 50 | | | | | | 50 |
| Camarón | Gr | | | 188 | Pelado | | | 188 |
| Vinagre De Hobo | Ml | | | 25 | | | | 25 |
| Salsa Teriyaki | Gr | | | 6 | | | | 6 |
| Sal | Gr | | | 3 | | | | 3 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Batir la pulpa de hobo con el azúcar y la harina y esparcir en un exopat para luego hornear. | | | | | | | | |
| B: Licuar el camarón con la salsa teriyaki, el vinagre y la sal, luego envolver la mezcla en papel film y papel aluminio y formar un cilindro y escalfar en agua. | | | | | | | | |
| C: Decorar con ensalada | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | | RECOMENDACIONES | | |
| Licuado | | | | | | Cuidar la cocción de la plancha de hobo | | |
| Batido | | | | | | | | |
| Horneado | | | | | | | | |
| Escalfado | | | | | | | | |

| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | |
|--|--------------------------|------------------------|-----------|-----|--------|--|-----------|-----------|
| FICHA Nº | NOMBRE | | | | | | CATEGORIA | PORCIONES |
| 7 | Dedos de Pollo Agridulce | | | | | | Fuerte | 5 |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Jardinera de pollo en salsa agridulce a base de hobo | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Hobo | Gr | | | 375 | Pulpa | | | 375 |
| Vinagre De Hobo | Ml | | | 150 | | | | 150 |
| Pechuga De Pollo | Gr | 750 | Jardinera | | | | | 750 |
| Azúcar | Gr | | | 150 | Pelado | | | 150 |
| Arroz | Gr | | | | | 700 | molido | 700 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: cocer el hobo con el vinagre y el azúcar. Reservar. | | | | | | | | |
| B: salpimentar el pollo y sellar, luego agregar la salsa y terminar la cocción. | | | | | | | | |
| C: formar un cono con el arroz y freír hasta que estén crocantes y rellenar con ensalada | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | | RECOMENDACIONES | | |
| Fritura | | | | | | Freír los conos de arroz en abundante aceite | | |
| Cocción | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|------------------------|--|-----------|---|-----|---------|-------|------|
| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | CATEGORIA | PORCIONES | | | | |
| 8 | Salón Flameado y Quenels de Yuca | | | Fuerte | 5 | | | | |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | | |
| salón flameado con licor de hobo y quenels a base de yuca apanados y ensalada de espinaca y mango | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL | |
| Salón De Res | Gr | 1000 | | | | | | | 1000 |
| Licor De Hobo | Ml | 200 | | | | | | | 200 |
| Yuca | Gr | | | 200 | Puré | | | | 200 |
| Espinaca | Gr | | | | | 125 | | | 125 |
| Mango | Gr | | | | | 200 | Paisana | | 200 |
| Mayonesa | Gr | | | | | 75 | | | 75 |
| Mostaza | Gr | | | | | 50 | | | 50 |
| Miel | Gr | | | | | 75 | | | 75 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | | |
| A: Sellar el salón y luego llevar al horno, luego colocar en un sartén y agregar el licor para que se encienda. Reservar. | | | | | | | | | |
| B: Formar quenels con la yuca y luego apanar y freír. | | | | | | | | | |
| C: Mezclar la mayonesa, mostaza y miel, luego mezclar con la espinaca y el mango | | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | RECOMENDACIONES | | | | |
| Sellado | | | | | Freír los quenels en poco aceite para que no se dañen | | | | |
| Horneado | | | | | | | | | |
| Fritura | | | | | | | | | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
|----------|------------------------------------|-----------|-----------|
| 9 | Chuleta de Cerdo en Chicha de Hobo | Fuerte | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Corte de cerdo en salsa de jugo fermentado de hobo, espárragos salteados y masa de papa con queso de horchata

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | B | C | TOTAL | |
|------------------|--------|-----|-----|-------------|-------|-----|
| Chuleta De Cerdo | Unidad | 5 | | | 5 | |
| Chicha De Hobo | MI | 400 | | | 400 | |
| Queso Crema | Gr | | 170 | | 170 | |
| Horchata | MI | | 85 | Concentrado | 85 | |
| Papa | Gr | | | 883 | Puré | 883 |
| Espárragos | Gr | | 170 | 85 | 255 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |


PREPARACIÓN

A: Salpimentar las chuletas y sellar en un sartén, luego agregar la chicha y terminar la cocción.



B: Mezclar el queso con la horchata y reservar en refrigeración

C: Colocar el puré en un corta pastas para dar forma, agregar una capa de la mezcla de queso y luego otra capa de puré, saltear los espárragos

| METODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|---------------------|--|
| Cocción Salteado | Dejar la mezcla de queso y horchata el tiempo necesario en refrigeración para que tenga buena consistencia |

| | | | | | | | | |
|---|---|------------------------|--|-----------|--|-----|---------|-------|
| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | CATEGORÍA | PORCIONES | | | |
| 10 | Carne de lenteja en salsa de hobo y salteado de vegetales | | | Fuerte | 5 | | | |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Carne vegetal de lenteja y vegetales salteados en alcohol de hobo | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Carne De Lenteja | Gr | 500 | | | | | | 500 |
| Hobo | Gr | | | 150 | Pulpa | | | 150 |
| Agua | MI | | | 150 | | | | 150 |
| Azúcar | Gr | | | 60 | | | | 60 |
| Vino De Hobo | MI | | | 50 | | 50 | | 100 |
| Zanahoria | Gr | | | | | 100 | Paisana | 100 |
| Habichuela | Gr | | | | | 100 | Paisana | 100 |
| Pimiento | Gr | | | | | 100 | Paisana | 100 |
| Arroz | Gr | | | | | 350 | Cocido | 350 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Formar una tortilla con la lenteja y freír. Reservar. | | | | | | | | |
| B: Colocar los ingredientes en una olla y llevar a ebullición hasta tomar consistencia de salsa | | | | | | | | |
| C: Saltear los vegetales y luego añadir el vino, colocar el arroz en un pocillo para dar forma. Montar el plato | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | RECOMENDACIONES | | | |
| Cocción Salteado Fritura | | | | | Untar con un poco de aceite el pocillo para que no se pegue el arroz al momento del desmolde | | | |

4.3.7 Postres

|  | | | | | | | | |
|--|----------------------|-----|-----------|----|-----------|--|--|-------|
| FICHA Nº | NOMBRE | | CATEGORIA | | PORCIONES | | | |
| 11 | Brazo Gitano de Hobo | | Postre | | 5 | | | |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Bizcochuelo relleno con mermelada de hobo y crema chantilly y enrollado | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Azúcar | Gr | 200 | | 70 | | | | 270 |
| Harina De Trigo | Gr | 200 | Tamizada | | | | | 200 |
| Huevos | Unidad | 6 | | | | | | 6 |
| Polvo De Hornear | Gr | 30 | | | | | | 30 |
| Esencia De Vainilla | Gr | 30 | | | | | | 30 |
| Vino De Hobo | Ml | | | 60 | | | | 60 |
| Mermelada De Hobo | Gr | | | | | 400 | | 400 |
| Crema Chantilly | Gr | | | | | 300 | | 300 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Batir el azúcar, los huevos, el harina. El polvo de hornear y la esencia de vainilla hasta crear una mezcla homogénea y traspasar a una lata de hornear previamente engrasada, introducir en el horno y hornear a 180° C por 25 minutos | | | | | | | | |
| B: Bañar el bizcochuelo con el vino, esparcir azúcar por toda la superficie. | | | | | | | | |
| C: Untar la mermelada y la crema chantilly por todo el bizcochuelo, enrollar el bizcochuelo. Decorar con crema chantilly y hobos. | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | | RECOMENDACIONES | | |
| Batido | | | | | | Horneado y enrollado del bizcochuelo, no debe quedar flojo | | |
| Horneado | | | | | | | | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
|----------|------------------------|-----------|-----------|
| 12 | Helado de Hobo Tempura | Postre | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Helado de hobo cubierto con masa tempura y llevado a fritura

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | B | C | TOTAL |
|---------------------|--------|-----|-----------|-----|-------|
| Helado De Hobo | Gr | 300 | bolas | | 300 |
| Pan Blanco | Unidad | 10 | rebanadas | | 10 |
| Huevos | Unidad | | 3 | | 3 |
| Leche | MI | | 310 | | 310 |
| Esencia De Vainilla | Gr | | 25 | | 25 |
| Harina De Trigo | Gr | | 310 | | 310 |
| Aceite | MI | | | 625 | 625 |

PREPARACIÓN

A: Cubrir completamente las bolas de helado con las rebanadas de pan, 2 rebanadas por cada bola, luego meter al congelador y reservar

B: Formar una masa homogénea con los huevos, leche harina de trigo y luego agregar la esencia de vainilla, reservar. Cubrir las bolas de helado totalmente con la masa.

C: Calentar el aceite a temperatura media alta y sumergir las bolas en él.

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|---|
| Fritura | El helado debe estar bien congelado |
| Rebosado | El tiempo de fritura para que no se derrita el helado |

| | | | |
|------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|
| UÍDE ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
| 13 | Babarrois de Hobo y Coco | Postre | 5 |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | |



| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
|--|--------|-----|-------|----|--------|---|-----------|-------|
| variante de babarrois a base de hobo y leche de coco | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Hobo | Gr | 500 | Pulpa | | | | | 500 |
| Leche De Coco | MI | 250 | | | | | | 250 |
| Azúcar | Gr | 125 | | | | | | 125 |
| Huevos | Unidad | | | 3 | Claros | | | 3 |
| Vino De Hobo | MI | | | 38 | | | | 38 |
| Gelatina Sin Sal | Gr | | | | | 15 | Hidratada | 15 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Licuar el hobo con la leche de coco y el azúcar, reservar. | | | | | | | | |
| B: Batir los huevos a punto de nieve y agregar a la mezcla con el vino de hobo | | | | | | | | |
| C: entibiar el preparado y añadir la gelatina, luego traspasar al recipiente que se va a servir e introducir al refrigerador hasta que cuaje. Decorar con crema chantilly, fresas y hobos. | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | | RECOMENDACIONES | | |
| Licuado | | | | | | La temperatura de la preparación a la hora de añadir la gelatina debe ser la correcta para que se disuelva toda la gelatina | | |
| Batido | | | | | | | | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
|----------|-----------------|-----------|-----------|
| 14 | Milhoja de Hobo | Postre | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Masa de hojaldre rellena con mermelada de hobo y crema chantilly

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | B | C | TOTAL |
|-------------------|--------|-----|-----|--------|-------|
| Masa de hojaldre | Gr | 340 | | | 340 |
| Mermelada de hobo | Gr | | 420 | | 420 |
| Crema chantilly | Gr | | 125 | Picada | 125 |

PREPARACIÓN

A: Expandir la masa en una lata para horno de aproximadamente 30 x 50 cm. Previamente engrasada y enharinada e introducir en el horno. Dejar enfriar la masa y cortar a lo largo en 3 partes iguales.

B: Untar la masa con la mermelada y la crema chantilly y sobreponer una masa sobre otra, para formar una sola.

C; Decorar con glasé y mermelada de hobo

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|---|
| Horneado Batido | El horneado debe ser rápido solo hasta que este dorado Cuando esté decorado introducir unos minutos al refrigerador para que se endurezca el glasé |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
|----------|--|-----------|-----------|
| 15 | Dulce de hobo y Gelatina Salada de Morocho | Postre | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

dulce a base de hobo y coco y gelatina salada de maíz morocho

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | B | C | TOTAL |
|------------------|--------|-----|---------|----|-----------------|
| Panela | Gr | 315 | | | 315 |
| Coco | Gr | 315 | Rallado | | 315 |
| Hobo | Gr | 625 | Pulpa | | 625 |
| Canela | Gr | 13 | | | 13 |
| Morocho | Gr | | 250 | | 250 |
| Gelatina Sin Sal | Gr | | | 19 | Hidratada 19 |

PREPARACIÓN



A: Cocer la panela, el hobo, el coco y la canela y reducir hasta formar una mezcla parecida a la mermelada, luego poner en moldes pequeños y dejar enfriar.

B: Cocer el morocho con sal y luego licuar con la propia agua y cernir.

C: Entibiar el líquido del morocho y disolver la gelatina en él, luego refrigerar hasta cuajar.

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|---|
| Cocido | El cocido de la mezcla de hobo no debe pasarse o se endurecerá muy rápido |
| Licuada | |

4.3.8 Bebidas

| | | | | | | | | |
|---|--------------------------|------|-------|-----|-----------|---------------------------|--|-------|
|  | | | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | | CATEGORIA | PORCIONES | | |
| 16 | Frappé de Chicha de Hobo | | | | Bebida | 5 | | |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Bebida fermentada a base de hobo y hielo triturado | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Hobo | Gr | 360 | Pulpa | | | | | 360 |
| Agua | MI | 1425 | | | | | | 1425 |
| Panela | Gr | | | 180 | | | | 180 |
| Azúcar | Gr | | | 180 | | | | 180 |
| Canela | Unidad | | | 1 | Rama | | | 1 |
| Clavo De Olor | Unidad | | | 3 | | | | 3 |
| Pimienta Dulce | Unidad | | | 3 | | | | 3 |
| Hielo | Gr | | | | | 360 | | 360 |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Poner en una olla el hobo y el agua y llevar a fuego y esperar a que hierva. | | | | | | | | |
| B: Agregar la panela, el azúcar, canela clavos de olor y la pimienta dulce. Esperar que se disuelva la panela y envasar en un recipiente de vidrio y dejar fermentar durante 5 días | | | | | | | | |
| C; Licuar la chicha con hielo hasta que el hielo se triture. | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | | RECOMENDACIONES | | |
| Hervir | | | | | | Fermentación de la chicha | | |
| Licuar | | | | | | | | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
|----------|---------------------------|-----------|-----------|
| 17 | Cappuccino Casero de Hobo | Bebida | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Bebida caliente a base de hobo leche y café

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
|------------------|--------|------|-------|----|--|-----|--|-------|
| Hobo | Gr | 750 | Pulpa | | | | | 750 |
| Azúcar | Gr | 100 | | | | | | 100 |
| Leche | Ml | 1000 | | | | | | 1000 |
| Café Instantáneo | Gr | | | 50 | | | | 50 |
| Leche Evaporada | Ml | | | | | 500 | | 500 |
| Canela En Polvo | Gr | | | | | 25 | | 25 |

PREPARACIÓN

A: Poner en una olla el hobo y el azúcar y llevar a fuego medio hasta que se disuelva, luego agregar la leche y dejar que hierva.
 B: Agregar el café y revolver hasta disolver y colocar en los recipientes en los que se va a servir.
 C: Introducir la leche evaporada en un sifón con una carga de nitrógeno y montar la crema sobre los recipientes con la

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|---|
| Hervir | Verificar la acidez del hobo porque puede cortar la leche |
| Sifón | |

| FICHA Nº | NOMBRE | CATEGORIA | PORCIONES |
|----------|--------------------------|-----------|-----------|
| 18 | Jugo de Hobo y Guanábana | Bebida | 5 |

FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Jugo a base de pulpa de hobo y guanábana

| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
|--------------|--------|-----|-------|-----|-------|---|--|-------|
| Guanábana | Gr | 335 | Pulpa | | | | | 335 |
| Azúcar | Gr | 50 | | 50 | | | | 100 |
| Agua | MI | 335 | | 335 | | | | 670 |
| Hobo | Gr | | | 335 | Pulpa | | | 335 |


PREPARACIÓN


A: Licuar la pulpa de guanábana, azúcar y el agua. Reservar.

B: Licuar la pulpa de hobo con el agua y el azúcar.

C: Agregar en el recipiente en que se va a servir.

| MÉTODOS Y TÉCNICAS | RECOMENDACIONES |
|--------------------|--|
| Licuada | Agregar el segundo jugo con una cuchara para que no se mezclen los dos |

| | | | | | | | | | |
|---|---------------|------------------------|--------|-----|--|-----------|--|-------|------|
| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | | CATEGORIA | PORCIONES | | | |
| 19 | Avena de Hobo | | | | Bebida | 5 | | | |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | | |
| Bebida a base de avena y hobo | | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL | |
| Avena | Gr | 175 | Molida | | | | | | 175 |
| Agua | Ml | 3750 | | | | | | | 3750 |
| Hobo | Gr | 750 | Pulpa | | | | | | 750 |
| Clavo De Olor | Gr | 3 | | | | | | | 3 |
| Azúcar | Gr | | | 375 | | | | | 375 |
| Licor De Hobo | Ml | | | | | 250 | | | 250 |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | | |
| A: Agregar la avena, agua y hobo en una olla y poner a fuego. . | | | | | | | | | |
| B: Cuando el agua esté caliente adicionar el azúcar y el clavo de olor. | | | | | | | | | |
| C: Al final agregar el licor | | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | RECOMENDACIONES | | | | |
| Cocción | | | | | Agregar la avena al agua fría para que no se hagan grumos. Añadir el licor al último para que no se evapore | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|----------------------|------------------------|-------|-----------|--|---|--|-------|
| UÍDE | | ESCUELA DE GASTRONOMIA | | | | | | |
| FICHA Nº | NOMBRE | | | CATEGORIA | PORCIONES | | | |
| 20 | Vino de Hobo Hervido | | | Bebida | 5 | | | |
| FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| ARGUMENTACIÓN TÉCNICA | | | | | | | | |
| Bebida alcohólica a base de vino de hobo y frutas | | | | | | | | |
| INGREDIENTES | UNIDAD | A | | B | | C | | TOTAL |
| Vino De Hobo | Ml | 875 | | | | | | 875 |
| Naranja | Gr | 375 | slice | | | | | 375 |
| Clavo De Olor | Unidad | 3 | | | | | | 3 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| PREPARACIÓN | | | | | | | | |
| A: Agregar el vino, la naranja y el clavo de olor en una olla y poner a fuego. . | | | | | | | | |
| B: Cuando el agua esté caliente adicionar el azúcar y el clavo de olor. | | | | | | | | |
| C: Al final agregar el licor | | | | | | | | |
| METODOS Y TÉCNICAS | | | | | RECOMENDACIONES | | | |
| Cocción | | | | | Cuando esté listo cernir para retirar los desechos | | | |

CAPITULO VI

5 ESTUDIO DE ACEPTACIÓN

“Un estudio de aceptación consiste en someter los platillos elaborados a una degustación de personas expertas con el fin de determinar sus puntos fuertes y débiles y la acogida que tendría por parte de los comensales”. (Estudio del cacao y propuesta gastronómica de autor Carmona, Eguiguren, 2012) la creación de este estudio empieza con un análisis de sentidos que ayuda en la elaboración del panel de aprobación gastronómica

5.1 ANÁLISIS SENSORIAL

Antes de efectuar el estudio de aprobación gastronómica, Previo a realizar el estudio de aceptación, se ha creído significativo realizar el análisis sensorial como instrumento principal de aprobación de producto en el mercado. Por lo tanto se decidió realizar una encuesta utilizando un medio masivo y moderno de comunicación como lo son las redes sociales, específicamente Facebook. En esta encuesta se hizo una sola pregunta a cuarenta personas, la cual mostraría los indicadores sensoriales de más importancia a la hora de degustar un platillo. Luego de completar la encuesta, se tabularon cada una de las opciones de respuesta lo que dio como resultado los datos que se coloca a continuación

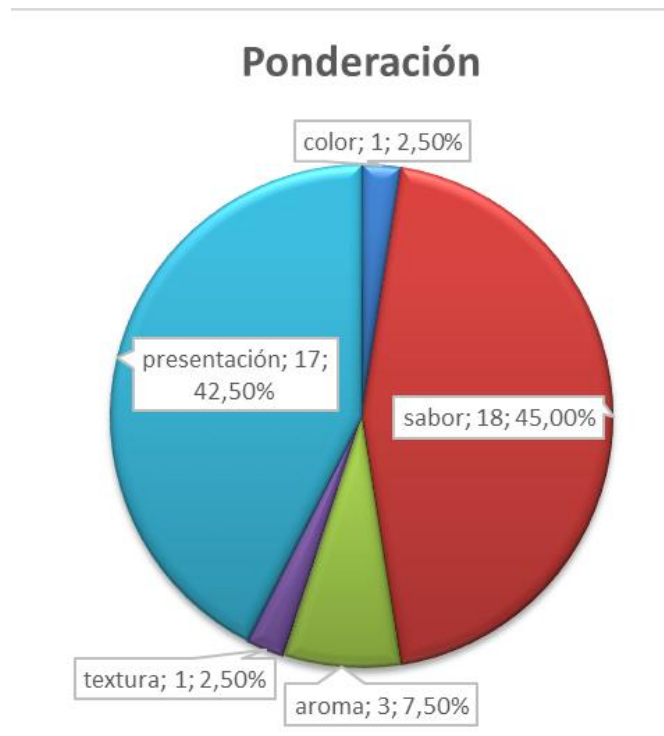
TABLA 3

| INDICADORES SENSORIALES | N de votos | Ponderación |
|-------------------------|------------|-------------|
| Color | 1 | 2.5% |
| Sabor | 18 | 45% |
| Aroma | 3 | 7.5% |
| Textura | 1 | 2.5% |
| Presentación | 17 | 42.5% |
| Total | 40 | 100% |

Fuente: Redes Sociales Facebook

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

GRÁFICO 6



Fuente: encuesta

Los resultados muestran que para las personas encuestadas el porcentaje más alto de los indicadores es 45% que corresponde al sabor, seguido por el 43% correspondiente a la presentación, lo cual nos indica que la presentación es la primera impresión que se da a un comensal, sin que importe mucho el sabor.

Se recuerda también que por los resultados obtenidos no dejan de ser importantes los demás indicadores como textura, color y aroma.

Después de la obtención de los resultados se sucedió con la elaboración de un panel de degustación de cada platillo con personas allegadas y conocedores del tema.

5.2 PANEL DE ACEPTACIÓN GASTRONÓMICA

Para la elaboración del estudio de aceptación se realizó un panel de degustación para calificar las propiedades organolépticas de los platillos realizados en esta tesis, para lo cual se reunió a un grupo de personas con conocimientos sobre el tema para conocer su calificación sobre la propuesta de autor realizada.

Las personas seleccionadas fueron amigos y familiares entre los cuales se encuentran dos chefs.

Las opiniones dadas por este grupo de personas que degustaron los platillos, ayudó para la evaluación de las recetas realizadas con el ingrediente común del Hobo.

Dichas opiniones aportaron valiosa información para la calificación y aprobación de los platillos.

Para la aprobación de los platillos ya mencionados, se realizó una tabla de calificaciones en escala, siendo 0= malo, 1= bueno, 2= muy bueno, dando un puntaje total máximo de 10, puntuación perfecta.

Se calificaran cinco indicadores organolépticos los cuales son: sabor, color aroma textura y presentación.

Dichas calificaciones se muestran a continuación

5.2.1 Panel sensorial gastronómico: Entradas

Crema de hobo

TABLA 4

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0,175 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,75 |
| Textura | 2,50% | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,2 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3,825 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,45 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: se observa que la calificación alcanzada no es la perfecta pero está en un rango aceptable, se debe dar más atención al color, y la presentación hacerlos más llamativos para las personas

Ceviche de camarón

TABLA 5

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,225 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,6 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,83 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: la calificación del aroma es la más baja, puede haber personas que no sea de mucho agrado los mariscos, pero la puntuación es muy buena, por lo tanto no es motivo de preocupación o cambios en la receta.

Alitas en salsa BBQ de hobo

TABLA 6

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0,175 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,75 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2,975 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,65 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: hay dos puntos en los cuales merecen atención, uno es el color, se debe jugar con más colores, el platillo es monocromático. Y la presentación es muy simple, falta altura.

Empanadas de hobo

TABLA 7

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,2 |
| Sabor | 45,00% | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,05 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0,525 |
| Textura | 2,50% | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,2 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 3,4 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,38 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: en este platillo se debe atender el aroma, al parecer la masa no deja apreciar bien el aroma de la empanada, una solución puede ser abrir las empanadas al servir para que se aprecie mejor el aroma y se pueda conocer el relleno.

Ensalada de repollo con gelatina de hobo

TABLA 8

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,2 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3,6 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0,525 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,83 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusiones: el aroma otra vez es punto de observación, el repollo al olerlo tiene un aroma un poco desagradable para algunas persona, no es motivo de preocupación

5.2.2 Panel sensorial gastronómico: Fuertes

Rollo de hobo y camarón

TABLA 9

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0,2 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,88 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: en la tabla se puede observar que la textura no tiene la calificación deseada, pero se puede mejorar jugando más con los ingredientes.

Dedos de pollo agridulce

TABLA 10

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,2 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,6 |
| Textura | 2,50% | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0,2 |
| Presentación | 42,50% | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3,4 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,9 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: se logró un buen puntaje, todos los indicadores están en una calificación similar.

Salón flameado y queneles de yuca

TABLA 11

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,225 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,9 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: tiene una calificación casi perfecta, por lo cual no se cree necesario ningún cambio en la receta

Chuleta de cerdo en chicha de hobo

TABLA 12

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,225 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 4,05 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,45 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: se puede observar en la tabla que este platillo obtuvo un excelente puntaje, por lo cual es conveniente no modificar la receta.

Carne de lenteja en salsa de hobo y salteado de vegetales

TABLA 13

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3,6 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,225 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se observa en la tabla, no existe ningún punto que se deba poner a consideración

5.2.3 Panel sensorial gastronómico: Postres

Brazo gitano

TABLA 14

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 0,2 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,6 |
| Textura | 2,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,225 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3,825 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,35 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se observa en la tabla se logró una buena armonía entre todos los indicadores, por lo cual no se hace ningún cambio en la receta.

Helado de hobo tempura

TABLA 15

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3,6 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,6 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3,4 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,1 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: se tiene que poner atención en la presentación, mejorar un poco con otra decoración.

Babarrois de hobo y coco

TABLA 16

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,93 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se aprecia en la tabla, existe una buena armonía en todos los indicadores, por lo tanto es un buen platillo, que obtuvo calificación casi perfecta

Milhojas de hobo

TABLA 17

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,225 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3,825 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,48 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: de acuerdo a la tabla tiene una puntuación buena por lo tanto no se cree muy factible intentar cambiar la receta, se puede cambiar la presentación como el menaje o la decoración

Dulce de hobo y gelatina salada de morocho

TABLA 18

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,225 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 3,6 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,6 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,225 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,9 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: observando la tabla, se puede ver que se debe mejorar el sabor, tal vez haciendo menos dulce el hobo, o adicionando algún otro ingrediente que aporte más sabor pero que armonice con el platillo

5.2.4 Panel sensorial gastronómico: Bebidas

Frappé de chicha de hobo

TABLA 19

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0,175 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 3,6 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 0,175 |
| Presentación | 42,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3,4 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 8,03 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se aprecia en la tabla, se debe poner mucha atención en el color, tratar de aumentar otros colores para que sea más llamativa la bebida

Cappuccino casero de hobo

TABLA 20

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0,175 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,75 |
| Textura | 2,50% | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 0,2 |
| Presentación | 42,50% | 1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 3,4 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,03 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se observa en la tabla, podemos apreciar que el indicador de color obtuvo un puntaje menor, por lo tanto se debe cambiar el menaje por uno más colorido, el contenido es difícil cambiar porque ese es el color propio del producto que se usó.

Jugo de hobo y guanábana

TABLA 21

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,225 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0,6 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,25 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,83 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se mira en la tabla, este platillo obtuvo una buena aceptación, la mezcla de las dos frutas fue correcta

Avena de hobo

TABLA 22

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,125 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,675 |
| Textura | 2,50% | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0,15 |
| Presentación | 42,50% | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2,125 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 7,58 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: como se observa en la tabla, se debe cambiar completamente la presentación del platillo porque su puntaje fue muy bajo, se debe considerar también cambiar el color del platillo por medio del menaje o decoración.

Vino de hobo hervido

TABLA 23

| Indicadores | Ponderación | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Subtotal ponderado |
|--------------|----------------|---|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Color | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Sabor | 45,00% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4,5 |
| Aroma | 7,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,75 |
| Textura | 2,50% | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0,25 |
| Presentación | 42,50% | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 3,4 |
| TOTAL | 100,00% | | | | | TOTAL/10 | 9,15 |

Fuente: Panel de degustación

Elaborado por: Juan Ricardo Espín

Conclusión: se observa en la tabla que se obtuvo un buen puntaje, solo se debe poner atención un poco más en la presentación por algo más actual o colorido.

CAPITULO VI

6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Luego de la conclusión de la investigación sobre el estudio del Hobo y la creación de una propuesta gastronómica de autor, se recopiló información y conclusiones sobre la aceptación de los platillos por medio del panel de degustación realizado en esta investigación, igualmente se dio a conocer las recomendaciones para el mejoramiento de cada platillo así como también sus conclusiones

6.1 Conclusiones

Al haber estudiado el hobo como fruta y como ingrediente común de las recetas de autor dadas a conocer en esta investigación, se llega a la conclusión de que el hobo es una fruta con poca explotación, que se puede utilizar en diversas preparaciones de sal y dulce, demostrando que esta fruta no solo se puede consumir al natural o sea “del árbol a la boca”.

Gracias a esta investigación se lograron variadas mezclas de esta fruta con varios ingredientes y en distintas preparaciones nuevas y sin creación previa.

Para realizar las conclusiones se dividieron en cuatro diferentes conjuntos, los cuales son; entradas, fuertes, postres y bebidas.

- En las “entradas” de acuerdo al análisis de los datos obtenidos por el panel de degustación, se llegó a la conclusión de que las preparaciones fueron muy bien aceptadas por el grupo degustador con un promedio del 90,27% que es un excelente porcentaje teniendo en cuenta que son recetas nuevas.
- En cuanto a los “platos fuertes” se puede decir que fue el mejor calificado con un promedio de 94,26% de aceptación, que es muy halagador porque equivale

a un porcentaje muy bueno, pero no se debe ser conformista y siempre buscar mejorar.

- Sobre el análisis efectuado a los “postres” se puede concluir que también tiene un porcentaje muy admisible del 91,52% de aceptación, lo cual es muy bueno, dado que los degustadores son personas conocedoras del tema.
- Sobre las “bebidas” el análisis realizado manifiesta un promedio de aceptación del 87,24% que no es un porcentaje muy alto pero es aceptable, sabiendo que se puede mejorar en varios aspectos como el color y la aceptación.

6.2 Recomendaciones

Después de haber terminado el estudio sobre el hobo y la creación de veinte recetas de autor se evidenció que el hobo es una fruta muy versátil pudiéndose usar en diferentes preparaciones de sal y dulce ya que contiene un aroma y sabor muy especiales y cuenta con propiedades nutricionales excelentes, que lo hacen inigualable, y que puede aportar mucho a la gastronomía ecuatoriana y a la economía de los productores de esta fruta pudiéndose crear un proyecto de impulsión nacional e internacional.

- Luego de analizar la información obtenida sobre las entradas se pudo determinar que el punto flaco de estos es el color y la presentación, por lo tanto se recomienda jugar e ingeniar más con los ingredientes y colores así como también usar menaje más actualizado que esté en auge
- Después de realizar el análisis sobre los platos fuertes se llegó a la conclusión de que el punto que se debe mejorar es la textura por lo tanto se deben

usar técnicas de cocción más variadas e introducir otros ingredientes que aporten texturas diferentes.

- Al concluir el análisis sobre los postres se llegó a la conclusión de que los puntos débiles de ellos son el sabor y el aroma por lo tanto se recomienda poner énfasis en especias aromáticas como canela clavo de olor, etc.
- Analizando el resultado de las bebidas se conoció que las debilidades de este grupo son la presentación y el color, por lo tanto se recomienda la actualización del menaje y usar tendencias más modernas para la óptima satisfacción del comensal.

Bibliografía

- Aranceta Bartrina Javier, Serra Majem Luís, Pérez Rodrigo Carmen, Ortega Anta Rosa María Frutas, Verduras Y Salud, Elsevier España, Masson 2006
- Barahona Cockvel. Jocote, Anona y Cas, Tres Frutas Campesinas de América. Heredia, Costa Rica, 2000
- Bernal Henry Yesid, Correa Jaime Enrique, Especies Vegetales Promisorias De Los Países Del Convenio Andrés Bello, SECAB 1989
- Biología y Botánica. Practica 10 Unidad Docente de Botánica. E.T.S.M.R.E., UPV
- Boateng Peggy Oti, Axtell Barrie, Técnicas de envasado y empaque, Volumen 5, Soluciones Prácticas 1998
- Cabrera Rodríguez, Las Plantas Y Sus Usos En Las Islas De Providencia Y Santa Catalina, Universidad Del Valle, 2005
- Cabrera Cano Edgar, Salazar Carmen, Salvador Flores José, Programa Nacional De Frutas De El Salvador, Ministerio De Agricultura Y Ganadería 2000

- Cordero Jesús, Boshier David, Árboles De Centroamérica: Un Manual Para Extensionistas, Centro Agronómico Tropical De Investigación Y Enseñanza, Bib. Orton IICA / CATIE, 2003
- Díaz Rico Jesús Javier, El Libro Negro De Los Secretos De La Obesidad, Bubok, 2012
- Geilfus Frans, Bailón Pascual, El Árbol Al Servicio Del Agricultor. Manual De Agroforesteria Para El Desarrollo Rural Turrialba, Costa Rica, Enda-Caribe 1994
- Gispert, Rodríguez, González, Los Diversos Y Floridos Árboles De Los Parques De Tuxtla Gutiérrez-Chiapas, UNAM 2002
- Google; variedades de hobos; http://www.elcomercio.com/agromar/Ahora-epoca-comer-hobo-ciruela_0_388161224.html; 16/05/2012
- Google; spondias mombin propiedades nutricionales; www.corpoica.org.co/SitioWeb/.../Frutalestropicalescartilla.pdf; 15/05/2012
- Ibañez Zunilda, Conservación de frutas y Hortalizas, INTA Colonia Benítez
- IICA, Fruticultura: Oportunidades de Inversion en el Salvador, IICA
- IICA (Instituto Interamericano De Cooperación Para La Agricultura, Guía Técnica Del Cultivo Del Jocote, IICA

- Janick Jules, Paull Robert E., The Encyclopedia Of Fruit And Nuts, CABI, 2008
- J. E. (Comp.). Benavides, Arboles Y Arbustos Forrajeros En América Central
Volumen 236 De (Catie. Serie Técnica. Informe Técnico) Bib. Orton Iica / Catie, 1994
- León Jorge, Fundamentos Botánicos De Los Cultivos Tropicales, IICA Biblioteca Venezuela 1968
- Le Cordon Bleu, Las Técnicas Del Chef, Blume 2004
- López Camacho René, Montero G. Martín Iván, Manual De Identificación De Especies Forestales Con Manejo Certificable Por Comunidades Instituto Amazónico De Investigaciones Científicas "SINCHI" 2005
- Núñez Meléndez Esteban, Plantas Medicinales De Puerto Rico: Folklore Y Fundamentos Científicos, La Editorial, UPR, 1982
- Ordúz Javier Orlando, Rangel Jorge, Alberto Frutales Tropicales Potenciales Para El Piedemonte Llanero, Corpoica 2002
- Sacramento, C.K. Do; Souza, F.X. De. Cajá (Spondias Mombin L.). Jaboticabal: Funep, 2000.
- Sánchez Mata María Cortes, Torija Isasa María Esperanza, Frutas Y Verduras, Fuentes De Salud: Volumen 8 De Nutrición Y Salud, Instituto De Salud Pública, 2003
- Suarez Moreno Diana Ximena, Guía De Procesos Para La Elaboración De Néctares, Mermeladas, Uvas Pasas Y Vinos, Siglo Del Hombre Editores S.A., 2003

- Universidad Tecnológica De Chile, Manual Taller De Cocina I, Santiago 2010
- www.fs.fed.us/global/iitf/Spondiasmombin.pdf; 07/03/2012
- www.corpoica.org.co/SitioWeb/.../Frutalestropicalescartilla.pdf; 15/05/2012