



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

LA UVILLA EN LA ALTA COCINA

Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y Bebidas.

Profesora Guía

MSc. Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado

Autora

Jeniffer Gabriela Simbaña Pillajo

Año

2019

DECLARACION DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo La Uvilla en la Alta Cocina a través de reuniones periódicas con la estudiante Jeniffer Gabriela Simbaña Pillajo, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Patricia Antonelly Ortega Gomezjurado
Master en Gestión Gastronómica
C.I. 1001502903

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, La Uvilla en la Alta Cocina, de Jeniffer Gabriela Simbaña Pillajo, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez
Administrador Gastronómico
C.I. 1712685542

DECLARACION DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Jeniffer Gabriela Simbaña Pillajo
C.I. 1723671002

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme Salud y Vida. A mis hermanos, que son mi vida que fueron un apoyo incondicional en cada triunfo y fracaso por su apoyo. A mis Maestros que fueron la guía y me llenaron de su conocimiento a diario siendo el pilar esencial de sabiduría. A mis amigos, compañeros que a diario compartimos retos y triunfos en este camino. Hoy comprendo que después de todo sacrificio llega la Recompensa solo hay que ser paciente y ser perseverantes.

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a Dios, A Mis padres, hermanos, ``A mi Vida ``que fueron mi mayor apoyo en cada dificultad y triunfo que tuve que pasar, a mi familia entera por su constancia y darme siempre ánimos por su presencia para no desistir en el camino, a mis compañeros, colegas y amigos quienes fueron pilares esenciales en este camino profesional y personal.

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad dar a conocer sobre la uvilla conocida como una fruta silvestre que su producción se da en una manera considerable en nuestra región.

La uvilla en la Alta cocina escogí este tema es por el siguiente motivo es una fruta que se la puede adquirir con facilidad y de esta forma aprovechar todos sus beneficios, textura, sabor y color que pueden ser de gran aporte dentro de nuestra cocina y nuestros platos.

Uno de los mayores problemas por el cual el consumo de la uvilla no ha sido reconocido es por la falta de conocimiento de innovación y de consumo pero todo esto es un proceso que con el tiempo se va abriendo campo y podremos aprovecharla en su mayor magnitud a dicha fruta.

En el desarrollo de contenido de los siguientes capítulos conoceremos más sobre esta fruta y nuestro enfoque principal será incluirlo dentro de nuestra Alta Cocina de una manera diferente tanto en su presentación como elaboración de nuevas recetas tanto de sal como de dulce que sean de agrado para los ojos y el paladar de nuestros clientes.

Hoy en día la uvilla se está abriendo más campo gracias a la exportación que tenemos de nuestra fruta y eso ha llevado a que la introducción de esta fruta tenga mayor agrado en nuestra cocina.

Gracias a sus beneficios esta fruta nos ha demostrado con su sabor único ácido y dulce ha conquistado el paladar de nuestros clientes, su color que resalta a cada uno de nuestros platos, su textura que da un realce a el distintivo del plato creado hemos descubierto que la uvilla se impone ya de a poco dentro de la Alta Cocina.

ABSTRACT

The purpose of this project is to make known about the grape known as a wild fruit that its production gives in a considerable way in our region.

The uvilla in Haute cuisine I chose this theme is for the following reason is a fruit that can be purchased easily and thus take advantage of all its benefits, texture, flavor and color that can be of great contribution in our kitchen and our dishes.

One of the biggest problems for which uvilla consumption has not been recognized is the lack of knowledge of innovation and consumption but all this is a process that over time will open field and we can take advantage of it in its greatest magnitude said fruit.

In the development of content of the following chapters we will know more about this fruit and our main focus will be to include it within our Haute Cuisine in a different way both in its presentation and preparation of new recipes of both salt and sweet that are liked by the eyes and the palate of our customers.

Today the uvilla is opening more field thanks to the export we have of our fruit and that has led to the introduction of this fruit have greater pleasure in our kitchen.

Thanks to its benefits this fruit has shown us with its unique acid and sweet flavor has conquered the palate of our customers, its color that highlights each of our dishes, its texture that enhances the distinctive of the dish created we have discovered that the uvilla is already imposed little by little within the Haute Cuisine.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| JUSTIFICACIÓN GENERAL | 4 |
| OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 6 |
| 1 CAPÍTULO | 7 |
| 1.1 Análisis del entorno..... | 7 |
| 1.2 Zonas altas de cultivo de la uvilla..... | 9 |
| 1.3 Proceso de producción de la uvilla..... | 9 |
| 1.4 Mapas de lugares de producción de la uvilla..... | 10 |
| 1.5 Proceso de manejo y cuidado de la tierra de producción.... | 10 |
| 1.6 Factores que afectan a su producción | 11 |
| 1.7 Formación del vivero | 14 |
| 1.7.1 Preparación de la tierra | 14 |
| 1.7.2 Desinfección de la tierra | 14 |
| 1.7.3 Enfundado | 14 |
| 1.7.4 Siembra | 14 |
| 1.8 Situación actual..... | 15 |
| 1.9 Análisis socio económico..... | 16 |
| 2 CAPÍTULO | 18 |
| 2.1 Desarrollo | 18 |
| 2.2 Usos de la uvilla..... | 19 |
| 2.3 Composición de la uvilla y beneficios | 20 |
| 3 CAPÍTULO | 23 |
| 3.1 Mapa conceptual | 23 |
| 4 CAPÍTULO | 24 |
| 4.1 Características de la uvilla | 24 |
| 4.1.1 Organolépticas..... | 24 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 4.1.2 | Sabor..... | 24 |
| 4.1.3 | Textura | 25 |
| 4.1.4 | Color | 25 |
| 5 | CAPÍTULO..... | 26 |
| 5.1 | Técnicas de conservación y cocción | 26 |
| 5.1.1 | Método de cocción humedad:..... | 26 |
| 5.1.2 | Método de cocción seco: | 26 |
| 5.1.3 | Método de cocción seco en grasa: | 27 |
| 5.1.4 | Método de cocción de vanguardia y conservación: | 27 |
| 5.1.5 | Sous vide:..... | 27 |
| 5.1.6 | Cocción al vacío: | 28 |
| 5.1.7 | Terrificación: | 28 |
| 6 | CAPÍTULO..... | 29 |
| 6.1 | Recetas de la uvilla | 29 |
| 6.1.1 | Recetas de sal | 29 |
| 6.1.2 | Recetas de dulce | 29 |
| | CONCLUSIONES..... | 37 |
| | RECOMENDACIONES..... | 38 |
| | REFERENCIAS | 41 |

INTRODUCCIÓN

Uvilla o Uchuva es una fruta de grandes propiedades y beneficios. Entre sus propiedades ostenta ser adelgazante, antiparasitario, diurético, prostático, premenstrual, antigripal, entre otros beneficios.

Un alto contenido de pectina en la uvilla nos facilita su manejo y apropiada para mermeladas y salsas.

Gracias a sus beneficios medicinales, se utilizan tanto las hojas como el fruto en la industria química y farmacéutica.

Es fruta que contiene una gran fuente de vitaminas A y C, pectina, antioxidantes, entre otros.

Las condiciones geográficas y climáticas de los variados climas del Ecuador son favorables para el cultivo de la uvilla, teniendo en cuenta que la fruta tiene mejor adaptación de cultivos, su producción se da en los valles bajos de la cordillera de los andes en Sudamérica.

Considerada una fruta exótica atractiva para el mercado internacional.

La uvilla es una fruta casi silvestre y de producción artesanal.

El incremento de consumo en otros países ha impulsado la tecnificación del cultivo y a buscar el mejoramiento de la producción y comercialización que está orientada al mercado nacional y en especial a los mercados de la Unión Europea.

La fruta es redonda, ovoide, del tamaño de una uva grande, con piel lisa, cerácea, brillante y de color amarillo, dorado, naranja o verde, según la variedad.

Su carne es jugosa, con semillas amarillas, pequeñas y suaves, que pueden comerse.

Cuando la flor se cae, el cáliz se expande, formando una especie de capuchón muy fina que recubre a la fruta. Está lista la fruta madura y dulce listo para el consumo.



Figura 1: Planta de uvilla

Tomado:

<https://www.google.com/search?q=planta+de+uvilla&tbm=isch&tbs=rimg:Ccez7uwTVuWUIjhuxSupUMBgo7u4hrg>

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En el Ecuador tenemos una gran aceptación de esa fruta pero la falta de conocimiento para realizar nuevas recetas y variación no la lleva a un mayor consumo.

Debemos tener en cuenta que por falta de conocimiento no podemos implementarla esta fruta en las recetas de la alta cocina.

Es una fruta que la encontramos con mucha facilidad ya que es una planta que se reproduce silvestremente en Nuestro país y el mayor problema es que no sabemos y desconocemos de como conservarla mejor y no perder sus propiedades organolépticas.

Hay que tener en cuenta que esta fruta no solo es de consumo común si las analizamos detenidamente tiene muchos beneficios que podemos utilizar toda la planta en si para beneficio medicinales.

Esta fruta es de mucho consumo en la mayoría de la población pero deberíamos realizar nuevas tendencias para crear un consumo más grande.

JUSTIFICACIÓN GENERAL

Dentro de nuestra región existen personas que se dedican a la producción hoy en día somos un país que se dedica a la exportación de algunos países que tiene interés por la uvilla.

Es una fruta que su producción es de forma silvestre la falta de conocimiento y de consumo es por lo cual no existe un mayor interés dentro de nuestras cocinas y nos ha limitado a su utilización dentro de las recetas.

Mediante el conocimiento de esta fruta aprovecharé al máximo todos sus beneficios los cuales nos pueden aportar de una manera increíble y de forma diferente a cada una de las preparaciones dando a conocer su textura su sabor y su color que serán de gran ayuda para el gusto de nuestros clientes.

JUSTIFICACIÓN GASTRONÓMICA

La uvilla es un fruto Andino que aparece en la gastronomía actual por sus características únicas su sabor dulce y ácido es lo que la hace únicas se lleva muy bien con las carnes blandas, preparaciones de sal y se puede adaptar a los postres (Chef Esteban Tapia, El Comercio 5/06/2015)www.elcomercio.tendencias.

La uvilla no tiene un gran consumo dentro de la Alta Cocina pero por la falta de conocimiento pero mediante toda su investigación desarrollare nuevas formas y métodos de incluirla dentro de nuestras recetas de consumo diario y de esa forma ya no limitarnos a nuevas tendencias y formas de presentación en nuevos platos.

OBJETIVO GENERALES

Elaborar diferentes tipos de recetas tanto de sal como de dulces aprovechando a la uvilla al máximo sus propiedades, su textura, su sabor el color que pueden aportar a cada uno de nuestras recetas he incrementar el consumo dentro de nuestra Alta Cocina.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer sobre las propiedades de esta fruta silvestre.

Demostrar que puede ser utilizada dentro de la Alta Cocina tanto en recetas de sal y de dulce.

Crear nuevas presentaciones y aprovechar su textura y color para incluirla dentro del consumo diario.

1 CAPÍTULO

1.1 Análisis del entorno

La uvilla, también conocida como la 'uva serrana', es una fruta que se está expandiendo en el campo agrícola del Ecuador.

La uvilla es una fruta que fue conocida por los Incas. La historia cuenta que es nativa del Perú y que llegó al Ecuador como un fruto silvestre, ya que sus semillas se propagan fácilmente.

Crece en un clima templado, de entre ocho y 20 grados centígrados y a una altura de 1 000 a 3 500 metros sobre el nivel del mar.

El cultivo de las semillas tiene dos facetas:

- Primero las semillas son sembradas en camas (cajas de tierra). Una vez que han brotado plantas de 15 centímetros de alto son trasplantadas al terreno definitivo.
- Las plantas crecen en forma de arbusto,

en seis meses, pueden llegar a medir hasta 2,50 metros de alto.

Se deben sembrar a 2,5 de distancia de cada planta para evitar que se enreden entre sus ramas y si no se realiza este proceso de esta manera dificulta la producción y la cosecha. (Afirma Jorge Ortiz Técnico de una finca de Tabacundo en Pichincha, Pedro Moncayo).

El crecimiento de la planta va acompañada de abonos que frecuentemente van añadidos con forme a su crecimientos.

Si los frutos se maduran de una forma muy acelerada le deterioran a la planta de esta forma la vida útil de dicha planta es de menor duración.

La vida útil de una planta de uvilla es de aproximadamente 8 meses

Una vez que la flor se cae se forma un capullo en este momento es donde comienza la maduración y crecimiento de la fruta empezando por un color verde y cuando esta lista para su cosecha tiene un color amarillo.



Figura 2: Fruta uvilla

Tomado:

<https://www.google.com.ec/search?biw=1137&bih=730&tbn=isch&sa=1&ei=7xV3XOexKKKRgge0h7Dg>

Según el Ministerio de Agricultura existen alrededor de 113 hectáreas de superficie sembrada con este fruto.

La presencia cada vez es más grande que de llegar hacer una fruta de consumo silvestre y que la podemos encontrar con facilidad su consumo es más notorio llegando a tener ya un consumo no solo nacional también internacional.

No existen en el Ecuador inmensas productoras de uvilla más bien es una Asociación de Productores Agropecuarios 'Patain' ubicada en la parroquia de Panzaleo de Salcedo, junto con un grupo de productores dedicados al cultivo y reproducción de esta fruta.

La producción de este producto se determina a Carchi, Pichincha, Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua, Sucumbíos.

1.2 Zonas altas de cultivo de la uvilla

Región Norte: Tufiño , Colón , Bolívar, Ibarra , Atuntaqui , Cotacachi , Otavalo , Cayambe , La Esperanza , Tabacundo , Pomasqui , Yaruqui , Pifo , Tumbaco , Nono, Nanegal, Machachi.

Región Central: Latacunga, Salcedo, Pastocalle, Pujili, Pelileo etc.

Región Sur: Tambo, Gualco, Paute, Girón, Zona de Loja, Chiquiribamba y Vilca bamba.

1.3 Proceso de producción de la uvilla

La uvilla es considerada como una fruta ancestral por los pueblos andinos.

Hoy en día su producción es de mayor magnitud ya que considerablemente en la actualidad contamos con que es una fruta de exportación hacia otros países extranjeros.

Considerada como una planta que era maleza ante los ojos de la sociedad las provincias con mayor producción son: Tungurahua, Pichincha, Imbabura.

Gracias a el clima de nuestro país podemos realizar esta producción teniendo grandes resultados pero aún nos falta llegar a una producción de mejor calidad ya que si de cierta manera se exporta pero porque se la produce con mucho cuidado en invernaderos esperamos que a futuro se pueda implementar nuevas formas para mejorar aún más nuestro producto final.

1.4 Mapas de lugares de producción de la uvilla



Fuente : Cantones de Pichincha 2011

La uvilla se cultiva en la mayoría de cantones de las provincias mencionadas, como se indica en la siguiente tabla

Tabla # 1 : Localidad y Número de productores de uvilla

| Provincia | Cantón | Localidad o Parroquia | Productores |
|--------------|--------------|-----------------------|-------------|
| Pichincha | Quito | Calacalí | 1 |
| | | Amaguaña | 1 |
| | | Pifo | 2 |
| | | Yaruquí | 1 |
| Imbabura | Antonio Ante | Atuntaqui | 1 |
| | | Otavalo | 1 |
| | | Ibarra | 1 |
| | | Cotacachi | 1 |
| Carchi | Tulcán | Piabas Chupa | 1 |
| | | Mariano Acosta | 1 |
| | | Julio Andrade | 1 |
| | | San Gabriel | 1 |
| | Huaca | Bolívar | 1 |
| | | Huaca | 2 |
| Total | | | 15 |

De cada Parroquia se recolectaron cuatro muestras, las cuales mostraban características de interés para un proceso de fitomejoramiento. Estas muestras pertenecían a diferentes ecotipos (Colombiano, Keniano, Ambateño y Ecuatoriano), los cuales son producidos en las zonas de estudio. Estas muestras serán cultivadas en condiciones de invernadero para el posterior análisis de la información proporcionada por las diferentes muestras.

Superficie cultivada

Las estadísticas señalan que en el Ecuador existen entre 300 y 350 hectáreas de uvilla. Sin embargo este es un dato estimado (Medina, 2008)

El rendimiento de uvilla varía dependiendo del sistema de cultivo y el manejo. En campo abierto, por lo general se obtienen rendimientos que van de 6 a 20 t/ha (Medina, 2008). En sistemas de producción bajo invernadero se eleva de 25 a 35 t/ha (Brito, 2002).

Figura 3: Zonas de cultivo de la Uvilla

Toma de:

<https://es.slideshare.net/janekry/plan-de-fitomejoramiento-de-la-uvilla>

1.5 Proceso de manejo y cuidado de la tierra de producción

La reproducción de esta planta se propaga de forma sexual y asexual pero la forma asexual es la más comercializada por ser más económico y sus mejores resultados.

METODO ASEXUAL: Se produce gracias a la estaca es importante ya que si la planta madre está en perfectas condiciones hay mayor producción.

- Se recomienda usar las ramas que tengas yemas y brotes tiernos.
- El corte diagonal la estaca debe ser en forma para que no se pudra la planta cuando se acumule la planta.
- La estaca se profundiza en la tierra se realiza un corte en cruz para favorecer el enraizamiento.
- Desinfectar las estacas en una solución de formol 40% (40 partes de formol en 60 partes de agua pura).



Figura 4: Plantación de uvilla

Tomado:

Fotografías Eduardo Marroquín – Pedro Moncayo/ Tabacundo

1.6 Factores que afectan a su producción

Se considera que influye algunas adversidades que se presentan para la producción de uvilla que hay que considerar que para obtener un buen producción de dicha fruta pueden ocurrir inconvenientes que pueden llegar a afectar en el fruto final como :

- **Costos de la producción:**

En el costo de la producción hay que tener en cuenta que entran toda la materia prima para la siembra , abonos ,fertilizantes, adecuación del terreno , pagos de los obreros ,riegos de agua , pagos de servicios básicos , seguridad del lugar donde se produce esta fruta

- **La mano de obra :**

En este aspecto debemos ser muy cuidados ya que tenemos a agricultores, jornaleros que nos prestan su servicio pero muchas veces por la explotación y la falta de una buena remuneración nos quedamos sin personal ya que salen a buscar en otros lugares mejores plazas de trabajo.

Por ende debemos de tener muy en cuenta de cancelar el sueldo que se merecen así de esta manera tenemos un personal fijo claro que supervisado por una persona especializada como un Agrónomo o una persona capacitada para esta producción para evitar enfermedades y plagas que nos afecten a nuestro producto final .

- **La tierra en la que se cultiva:**

Debemos tener en cuenta que la tierra en la que se va cultivar debe someterse a un tratamiento específico para verificar si es apta para la producción de la uvilla someterse a abonos, fertilizantes, químicos para nutrir la tierra y de esta manera este suelta y podamos adecuarla para que pueda tener una buena producción y llegar a culminar la cosecha optima de nuestra fruta con éxito y sin desperdicio de la mala utilización de los costos invertidos en la siembra de las plantas.

- **El clima y riego :**

Mediante las estadísticas se ha descubierto que en el Ecuador las mejores zonas para esta producción son los valles del callejón interandino.

Para evitar problema como sequias, falta de lluvia .se implementa medios de riego para así tener un control adecuado de riego a las plantas

- **Las plagas y enfermedades :**

Mediante la producción de la uvilla se ha llegado a la conclusión de que existen varias plagas y enfermedades que pueden llegar a afectar a las hojas, tallos, raíz, fruto, de esta manera dañan nuestra producción de la fruta por ende lo que se recomienda es tener un perfecto control de cada una de nuestras plantas para así detectar y no tener perdida del producto.



Figura 5: Planta con plagas

Tomado: <http://www.solagro.com.ec/web/cultdet.php?vcultivo=uvilla>

- **Fertilización:**

Humus ecoline: Aplicar 2kg en cada planta antes de trasplantar y en plantaciones mínimo dos veces al año.

Enrizador ecoline: 31/ha sirve para el crecimiento y verificar el enraizamiento.

Biofertilización foliar: Ayuda para el follaje en una dosis de 1 cc/l ayuda a fortalecer la planta.

1.7 Formación del vivero

La tierra a emplearse debe ser suelta de preferencia de arena gruesa, tierra negra, añadirle abono y fertilizantes en cantidades iguales.

1.7.1 Preparación de la tierra

Humus ecoline: Aplicar 2kg en cada planta antes de trasplantar y en plantaciones mínimo dos veces al año.

Enrizador ecoline: 3l/ha sirve para el crecimiento y verificar el enraizamiento.

Biofertilización foliar: Ayuda para el follaje en una dosis de 1 cc/l ayuda a fortalecer la planta.

1.7.2 Desinfección de la tierra

Para que la tierra esté lista para poder producir la fruta y eliminar enfermedades, malezas, plagas debemos aplicarla cuando la tierra este húmeda y dejar un reposo de tres días para que cumpla sus funciones, hay que cubrirla con plástico y tenga mayores resultados.

1.7.3 Enfundado

Una vez ya lista la tierra se procede al enfundamiento con el plástico negro perforado con las siguientes medidas 15cm de altura ,10 de diámetro y 2.5 de espesor, y llenar la tierra 14cm de alto de funda con el objetivo del agua quede reposada a el momento del riego.

1.7.4 Siembra

Se coloca de 3 a 6 semillas en las fundas de plástico que se tiene preparado

La germinación se da en 15 días cuando la planta llega a medir más o menos de 15 cm será en un aproximado de 30 a 40 días y se procede al trasplante al lugar fijo.

Aspectos importantes que hay tomar para la ubicación del vivero:

- Este en un lugar de fácil acceso.
- El área no debe tener otras semillas u otras plantas.
- Debe proteger el vivero de fuertes vientos de animales domésticos, cubrir con mala plástica alambre de púa etc.
- La dirección de los bloquees deben ser de norte a sur para que llegue la luz solar.
- El terreno debe ser plano y bien nivelado.
- Los controles deben ser constantes para evitar enfermedades y plagas por un personal que tenga conocimiento y esté capacitado para que produzca de mejor manera la fruta.
- Las deshierbas se deben hacer antes de las aplicaciones de agroquímicos para que tenga un mejor resultado de sus funciones.

1.8 Situación actual

La uvilla fue un alimento de Los Incas y hoy en día es un producto de exportación para Holanda, Emiratos Árabes Unidos y Bélgica es considerada como un Golden berry en inglés.

Hoy en día esta fruta silvestre se está impartiendo y dando a conocer para implementarse en diversos tipos de platos dentro de nuestra gastronomía.

La uvilla según estudios ha llevado a tener un gran porcentaje de Vitamina "C" se utiliza en varias preparaciones tanto de sal como de dulce, un fruto andino con un sabor único de dulce y ácido a la vez que es de agrado para muchas personas utilizándola con carnes blandas, cerdo, carnes rojas, pollo y se puede adaptar a postres.



Figura 6: Torta de uvilla

Tomado:

<https://www.elcomercio.com/tendencias/uvilla-comida-gastronomia-fruto-cualidades.html>

1.9 Análisis socio económico

En Tabacundo, Pichincha –Pedro Moncayo existen varios habitantes que se dedican a la producción de la uvilla en sus propiedades adecuando sus terrenos y preparándolos para empezar con la producción de esta fruta silvestre.

De esta manera se haya convertido en un medio de trabajo y de aporte a cada uno de sus familias.

Creando de esta forma una mayor producción de la uvilla y como es de conocimiento eso ayuda a que se dé a conocer en mayor cantidad.

Ya que hoy en día somos exportadores de esta fruta de sabor único.



Figura 7 : Productores de Uvilla

Tomado :

Eduardo Marroquín –Lugar Tabacundo /Pedro Moncayo



Figura 8: Plantación de uvilla

Tomado:

Tabacundo-Fotografías Eduardo Marroquín

2 CAPÍTULO

2.1 Desarrollo



Figura 9: Planta de Uvilla

Tomado:

www.google.com.ec/search?q=PLANTA+DE+UVILLA&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj3pcjRgd3gAhURbK0KHYYaiB9QQ_AUIDigB&biw=1137&bih=730&dpr=0.9#imgrc=

La planta conocida como uchuva, uvilla, uva serrana, aguay manto o bien ushun *Physalis peruviana*, también conocida por el término inglés Golden Berry es una planta herbácea perteneciente a la familia solanácea.

Tiene características similares a las plantas de papa, tomate y tabaco, a pesar de su crecimiento arbustivo.

La fruta es redonda: ovoide, del tamaño de una uva grande, con piel lisa, cerácea, brillante y de color amarillo, dorado, naranja o verde.

Su carne es jugosa, con semillas amarillas, pequeñas y suaves, que pueden comerse.

Cuando la flor cae, el cáliz se expande, formando una especie de capuchón o vejiga muy fina que recubre a la fruta.

Cuando la fruta está madura, es dulce con un ligero sabor agrio.

La uvilla se puede consumir fresca cuando está totalmente madura.

Esta fruta exótica se utiliza para preparar conservas, salsas, helados, glaseados y postres variados.

Es un ingrediente muy atractivo para ensaladas de frutas y vegetales, diferentes platos gourmet, cocteles y licores. Los ingleses consumen la uvilla azucarada y servida en su capuchón.

En Europa algunos restaurantes de especialidades gourmet utilizan la uvilla, fresca o seca, como adorno.

2.2 Usos de la uvilla

La uvilla se puede consumir fresca en pocas palabras de la planta hacia el paladar de las personas.

Con esta fruta silvestre se puede utilizar de diferentes formas gracias a su textura a su sabor y a su color hoy en día está dentro de la gastronomía.

En elaboraciones como:

- Salsas
- Mermeladas
- Helados
- Coberturas
- Pie
- Cheesecake
- Tortas
- sorbetes
- Cocteles etc.

La podemos encontrar en diferentes presentaciones como:

- Fruta fresca
- Fruta deshidrata
- Pulpas congeladas
- Mermeladas
- Conservas

2.3 Composición de la uvilla y beneficios

Tabla 1

Composición Nutricional de la Uvilla

| COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LA UVILLA | | |
|---|---|---|
| Componentes | Contenido 100g. de la parte comestible | Valores diarios recomendados (basados en una dieta de 2000 calorías) |
| Humedad | 78.90% | |
| Carbohidratos | 16 g. | 300 g. |
| Fibra | 4.90 g. | 25 g. |
| Grasa total | 0.16 g. | 66 g. |
| Proteína | 0.05 g. | |
| Acido ascórbico | 43 mg. | 60 mg. |
| Calcio | 8 mg. | 162 mg. |
| Caroteno | 1.61 mg. | 5000 IU |
| Fósforo | 55.30 mg. | 125 mg. |
| Hierro | 1.23 mg. | 18 mg. |
| Niacina | 1.73 mg. | 20 mg. |
| Riboflavina | 0.03 mg. | 1.7 mg. |

Tomado:

https://www.google.com.ec/search?biw=1137&bih=730&tbn=isch&sa=1&ei=OBZ3XP3mMJGc_QbsxpLY

- ❖ La uvilla es una fruta rica en hierro mineral encargado de contribuir a la formación de los glóbulos rojos o hematíes, ideal para las mujeres con problemas de hemoglobina, debido a sus periodos menstruales irregulares o excesivos.

Dentro de los beneficios de la uvilla tenemos los siguientes puntos:

- ❖ Reconstruye y fortifica el nervio óptico.
- ❖ Elimina la albúmina de los riñones.
- ❖ Ayuda a la purificación de la sangre.
- ❖ Eficaz en el tratamiento de las afecciones a la garganta
- ❖ Adelgazante, se recomienda la preparación de jugos, infusiones con las hojas y consumo del fruto en fresco
- ❖ Ideal para los diabéticos, consumo sin restricciones.
- ❖ Aconsejable para los niños, ya que ayuda a la eliminación de parásitos intestinales (amebas).
- ❖ Favorece al tratamiento de las personas con problemas de próstata debido a sus propiedades diuréticas.
- ❖ Constituye un excelente tranquilizante debido al contenido de flavonoides.
- ❖ Posee vitaminas A y C, esenciales para el mantenimiento y la buena calidad de la piel, que junto con el colágeno ayuda a su conservación y lozanía.
- ❖ Es un antioxidante que combate los radicales libres, que son los responsables del envejecimiento prematuro del organismo.
- ❖ La uvilla ayuda a mantener en buenas condiciones el sistema inmunológico, puesto que siempre estamos expuestos a múltiples ataques del medio ambiente, que causan diversos problemas de salud como hongos, manchas en la piel, problemas de las vías respiratorias, gripes, entre otros.
- ❖ La artritis, reumatismo, artrosis y osteoporosis con mucha frecuencia, son enfermedades que las mujeres padecen, pero los hombres también y, por ello, la uvilla posee propiedades calificadoras que protegen los huesos.
- ❖ Las vías urinarias y los riñones son otros de los órganos más frecuentemente afectados en la mujer.
- ❖ Las infecciones vaginales, el parto, las menstruaciones, y los cólicos, entre otros, las afectan, por ello la fruta posee efectos purificadores de las vías urinarias, ya que ayudan al riñón a eliminar la albúmina y otras sustancias perjudiciales para la salud.
- ❖ Para la vista es ideal ya que ayuda al fortalecimiento del nervio óptico y a la prevención de las cataratas.

- ❖ El jugo usado externamente sobre los ojos sirve para la prevención de este mal.
- ❖ La uvilla posee propiedades energéticas para el cerebro, debido a su contenido en fósforo y magnesio; ambos minerales que contribuyen a mejorar la concentración y la actividad cerebral.
- ❖ La uvilla ayuda a bajar los niveles de la glucosa sanguínea, contribuyendo a prevenir la diabetes y a tener una mejor salud.
- ❖ La uvilla, es rica en vitamina C, otro antioxidante encargado de conservar la salud de los pulmones, ante los cambios bruscos de temperatura, las inclemencias del tiempo, entre otros factores y, además, es excelente para limpiar, purificar y desintoxicar todo el organismo.
- ❖ Consumir un puñado de esta fruta es similar a servirse tres naranjas.
- ❖ La uvilla también nos sirve para el ardor de la garganta, con unas cuantas el efecto pasa enseguida, tiene propiedades antisépticas. Se puede hacer una infusión con las hojas de la planta, y con ella hacer gárgaras. Con esto se logra un breve alivio en los casos de amigdalitis aguda. Otra opción es hacer gárgaras con el zumo de la fruta, con similares resultados

3 CAPÍTULO

3.1 Mapa conceptual

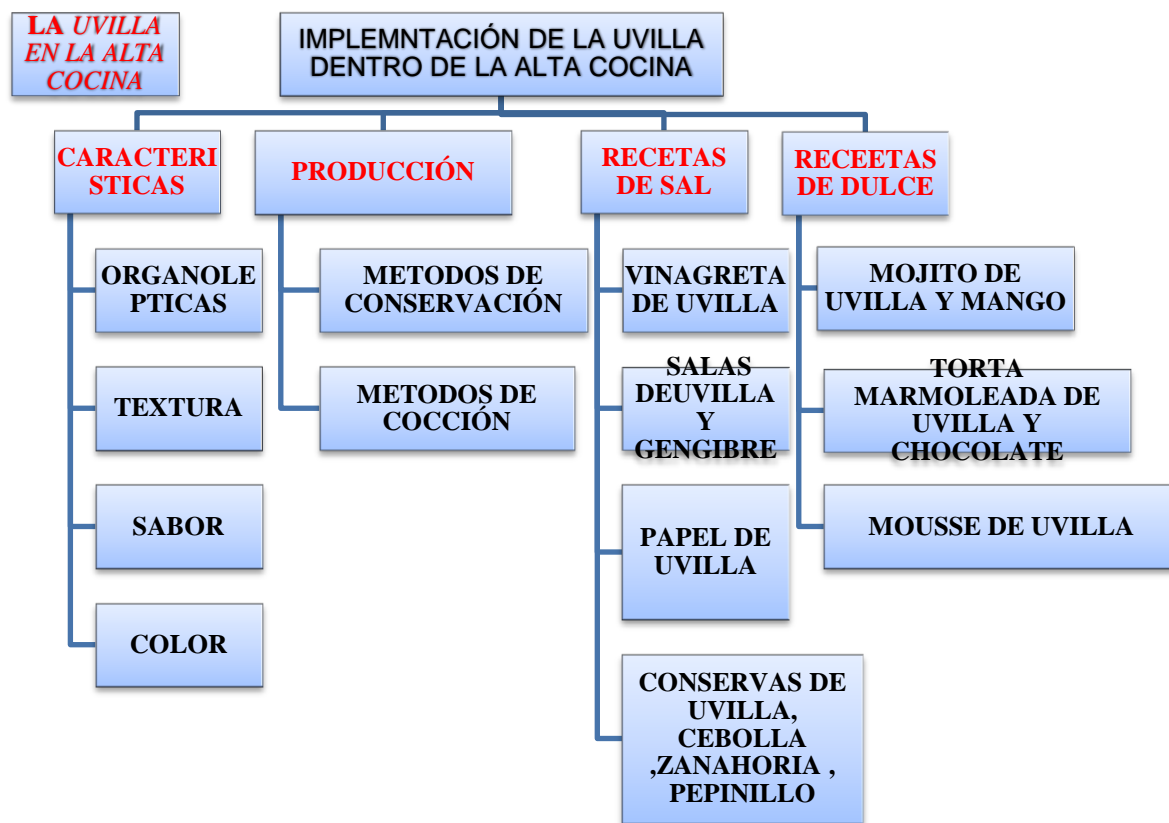


Figura 10: Mapa Conceptual de la Uvilla en la Alta Cocina

4 CAPÍTULO

4.1 Características de la uvilla

4.1.1 Organolépticas

Las características organolépticas de la uvilla son únicas ya que cuentan con un sabor único que son de gran aporte dentro de cada uno de nuestras recetas que previamente hemos elaborado fusionando su sabor dándonos resultados únicos y originales podemos recalcar que la uvilla si puede ser aplicada en recetas tanto de sal como de dulce.

La fruta es redonda, ovoide, del tamaño de una uva grande, con piel lisa, cerácea, brillante y de color amarillo, dorado, naranja o verde, según la variedad. Su carne es jugosa, con semillas amarillas, pequeñas y suaves, que pueden comerse.

Cuando la flor cae, el cáliz se expande, formando una especie de capuchón o vejiga muy fina que recubre a la fruta. Cuando la fruta está madura, es dulce con un ligero sabor agrio, la uvilla se puede consumir fresca cuando está totalmente madura.

4.1.2 Sabor

El sabor que caracteriza a la uvilla es dulce y acida a la vez por este motivo se ha fusionado con mayor facilidad aportando a cada receta su originalidad dando como resultado un producto de buena calidad para el paladar de nuestros clientes.

El sabor o madurez se obtiene de la relación entre los sólidos solubles y la acidez, siendo el mejor valor de 11 para el eco tipo Golden Keniana cosechado tanto en Ecuador como en Colombia. Presenta una buena actividad

antioxidante natural con relación a otras frutas, que pueden inducir principalmente a cambios precancerosos en las células.

4.1.3 Textura

La textura ha sido un aporte muy importante en la presentación de nuestros platos sus semillas dando una imagen espectacular y resaltando su sabor han creado una atracción por nuestro producto tanto en color que resalta y llama la atención de cada cliente.

4.1.4 Color

El uso de la uvilla y su aporte del el color en esta investigación ha sido de gran aporte ya que hemos podido usar de manera correcta y sacar provecho a nuestra fruta incluyéndola dentro de cada uno de nuestras recetas elaboradas.

El color influye hoy en día mucho ya que la comida entra por los ojos la presentación del plato es muy importante porque de esa forma vendemos nuestro producto elaborado.

5 CAPÍTULO

5.1 Técnicas de conservación y cocción

5.1.1 Método de cocción humedad:

Pochado: No llega a hervir se cocina en el punto cuando comienza a elaborarse burbujas este método nos ayuda a mantener el sabor de uvilla y no tener desperdicios y utilizar todo el producto en nuestras recetas.

Hervido: Se realiza a través de un medio líquido en estado de ebullición en el caso de utilice este método de cocción para la elaboración de salsas y usar toda la fruta en mis recetas.

Blanquear: el alimento se sumerge en agua cuando esta hierve y se espera que retome su punto de ebullición y luego se la pasa por agua fría o helada para refrescar, a la uvilla la podemos blanquear e incluirlas a las ensaladas de vegetales blanqueadas.

Vapor: Consiste en cocer el alimento con el vapor que se genera un líquido en ebullición para realizar este método existen ollas especiales.

Es importante cuidar el nivel de líquido durante todo el procedimiento. Si el nivel del agua si es alto hervirá el alimento y si es muy bajo el nivel de líquido se secará y quemará la cacerola y el producto tomara mal olor y sabor.

5.1.2 Método de cocción seco:

Rústico y Horneado:

Es cocinar a través de aire caliente ya sea por medio de un horno el término rustido para tener una forma de cocción evitando la grasa.

Hemos utilizado el método de horneado para elaborar el papel de uvilla llevando a una deshidratación y utilizar el papel de uvilla para decoración de los platos.

Ventajas:

- No es imprescindible la utilización de grasas de ningún tipo.
- No aumenta el valor calórico de los platos.
- Realza el sabor de los alimentos.
- No se dan pérdidas significativas de nutrientes al no estar sumergidos en agua.

Desventajas:

- Se destruyen vitaminas y principios activos de los vegetales por las altas temperaturas alcanzadas.
- Se degradan en el tostado, parte de algunas proteínas e hidratos de carbono.

5.1.3 Método de cocción seco en grasa:**Salteado:**

Es cocinar en altas temperaturas por poco tiempo y con poca cantidad de grasa.

Ventajas:

- ❖ - Saltear es un sistema de cocción muy práctico por su rapidez en una épocas en que se tiene poco tiempo para preparar la comida.
- ❖ - En un buen salteado los alimentos quedarán jugosos por dentro y crujientes por fuera, resultando muy apetecibles.
- ❖ - Al saltear las verduras estas conservan su color, haciéndolas visualmente más apetitosas.
- ❖ - Se utiliza poco aceite, de manera que el salteado resulta bajo en grasas, colesterol y calorías.

Desventajas:

- Las altas temperatura producen pérdidas importantes de vitaminas.
- Los platos incrementan de forma significativa el valor calórico.
- A temperaturas altas se pueden formar sustancias cancerígenas.

5.1.4 Método de cocción de vanguardia y conservación:

Aires, gelifican te, terrificación, cocción al vacío.

5.1.5 Sous vide:

Es un método de cocción al vacío sellado en bolsas de plástico a una temperatura controlada, este método de cocción de los alimentos y cocinarlos a temperaturas bajas 60°C – 90°C.

5.1.6 Cocción al vacío:

Se introduce el género en una funda extraemos el aire y cocinamos a una temperatura constante inferior a 100 °C. se puede usar el baño maría.

5.1.7 Terrificación:

Consiste en tomar líquidos o pastas de base aceite y convertirlos a una textura de tierra.

6 CAPÍTULO

6.1 Recetas de la uvilla

Implementar la uvilla en recetas de sal y de dulce.

El propósito de este proyecto es implementar la uvilla en la Alta Cocina dentro de recetas tanto de sal y de dulce de esta manera aprovecharemos a el máximo todas las propiedades de esta fruta al máximo.

6.1.1 Recetas de sal

- Vinagreta de uvilla con naranja.
- Salsa de uvilla con jengibre.
- Conservas de uvilla, cebolla, zanahoria, pepinillo.
- Papel de uvilla: Decoración.



6.1.2 Recetas de dulce

1. Mojito de uvilla con hierba buena.
2. Torta marmoleada de uvilla y chocolate.
3. Mousse de uvilla.

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 2

Vinagreta de Uvilla y Naranja

| Nombre de la Receta | VINAGRETA DE UVILLA Y NARANJA | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------|-------------------------|---|---------------------|---|--|--|-------------------------|---|---------------------|-----|----|----------------|--|--|--|----|----|-----------------|--|--|--|-----|----|--------|--|--|--|----|----|----------|--|--|--|---|----|-----|--|--|--|----|----|--------|--|--|--|
| Género | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porciones | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso por porción | 30gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha de Elaboración | ENERO 2019 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Licuado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Batería a Ocupar | licuadora, cuchillos, tablas para cortar, Cocina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 30%;"></th> <th style="width: 15%; text-align: center;">Puntos de Control</th> <th style="width: 15%; text-align: center;">Puntos de críticos de Control</th> <th style="width: 10%; text-align: center;">Costo insum o</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>125</td> <td>ml</td> <td>Zumo de uvilla</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>ml</td> <td>Zumo de naranja</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>ml</td> <td>Aceite</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>gr</td> <td>Albahaca</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>gr</td> <td>Sal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>gr</td> <td>Azúcar</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | | | | Puntos de Control | Puntos de críticos de Control | Costo insum o | 125 | ml | Zumo de uvilla | | | | 50 | ml | Zumo de naranja | | | | 250 | ml | Aceite | | | | 15 | gr | Albahaca | | | | 5 | gr | Sal | | | | 15 | gr | Azúcar | | | |
| | | | Puntos de Control | Puntos de críticos de Control | Costo insum o | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 125 | ml | Zumo de uvilla | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 50 | ml | Zumo de naranja | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 250 | ml | Aceite | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | gr | Albahaca | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | gr | Sal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | gr | Azúcar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento: 1-Una vez obtenido la uvillas y previamente lavadas procedemos a colocarlas en la licuadora 2-Añadir el zumo de naranja y de limón 3-Añadir el aceite, las hojas de albahaca. 4-Licuar completamente hasta que todos los ingredientes se hayan triturado 5-Finalmente añadimos sal y el azúcar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 3

Salsa de Uvilla y jengibre

| | | | | | | |
|---|--|---------------------|--------------------------|-----------------------------------|---------------------|---|
| Nombre de la Receta | SALSA DE UVILLA Y JENGIBRE | | | | |  |
| Género | | | | | | |
| Porciones | 15 | | | | | |
| Peso por porción | 30 gr | | | | | |
| Fecha de Elaboración | Enero 2019 | | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Salsa | | | | | |
| Batería a Ocupar | Ollas, cuchillos, tablas para cortar, Cocina | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Puntos de Control | Puntos críticos de Control | Costo insumo | |
| 250 | Gr | Zumo de uvilla | | | | |
| 500 | Gr | Azúcar | | | | |
| 30 | Gr | Jengibre | | | | |
| 60 | Gr | Maicena | | | | |
| 5 | Gr | Canela | | | | |
| 5 | Gr | Clavo de olor | | | | |
| 5 | Gr | Anís estrellado | | | | |
| <p>Procedimiento:</p> <p>1-Realizar un almíbar de la uvilla con el azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto completamente.</p> <p>2-A continuación realizamos una infusión y las especerías de dulce y añadimos al almíbar y dejamos hervir.</p> <p>3-Una vez ya aromatizado el almíbar añadimos la maicena disuelta para espesar</p> <p>4-Ya espeso la salsa añadimos unos trozos de jengibre para dar su sabor de jengibre.</p> | | | | | | |
|  | | | | | | |

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 4

Conserva de Uvilla

| | | | | | | |
|--|---|---------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|---|
| Nombre de la Receta | CONSERVA DE UVILLA | | | | |  |
| Género | | | | | | |
| Porciones | 3 | | | | | |
| Peso por porción | 200ml | | | | | |
| Fecha de Elaboración | Enero 2019 | | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Conservas | | | | | |
| Batería a Ocupar | Ollas, ,cuchillos, tablas para cortar, Cocina | | | | | |
| Puntos de críticos de Costo | | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Puntos de Control | Puntos de Control | Costo insumo | |
| 500 | gr | Uvilla | | | | |
| 50 | gr | Zanahoria | | | | |
| 50 | gr | Cebolla perla | | | | |
| 50 | gr | Pepinillo | | | | |
| 250 | gr | Azúcar | | | | |
| 1000 | ml | Vinagre | | | | |
| Procedimiento. 1-Realizamos una reducción de la azúcar con el vinagre 2-Añadimos las uvillas cortadas x la mitad , la cebolla perla cortada en anillo o plumas , la zanahoria en bastones , el pepinillo en medias lunas 3-Una vez que haya llegado al punto de ebullición lo apagamos 4-Y sometemos nuestra preparación a un choque térmico y enfriamos y listo para el consumo. | | | | | | |
|  | | | | | | |

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 5
Papel de Uvilla

| | | | | | | |
|---|---|---------------------|--------------------------|-------------------|---------------------|---|
| Nombre de la Receta | PAPEL DE UVILLA | | | | |  |
| Género | | | | | | |
| Porciones | 10 | | | | | |
| Peso por porción | 5gr | | | | | |
| Fecha de Elaboración | Enero2019 | | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Horneado | | | | | |
| Batería a Ocupar | Ollas, licuadora, cuchillos, tablas para cortar, Cocina, silpax | | | | | |
| Puntos críticos | | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Puntos de Control | de Control | Costo insumo | |
| 200 | Gr | Uvilla | | | | |
| 60 | Gr | Maicena | | | | |
| 5 | Gr | Sal | | | | |
| 50 | Gr | Harina | | | | |
| 250 | ml | Agua | | | | |
| Procedimiento: 1-Licuar todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea. 2-Extender bien l mescla en un silpax. 3-Enviara el horno a uso 60 °C hasta obtener una consistencia crujiente. 4-Retirar de la lata y utilizar lo necesario y lo demás guardar en un lugar seco. | | | | | | |
|  | | | | | | |

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 6
Mojito de Uvilla

| | | | | | | |
|--|---|---------------------|--------------------------|-----------|-----------------------------------|---|
| Nombre de la Receta | MOJITO DE UVILLA | | | | |  |
| Género | | | | | | |
| Porciones | 1 | | | | | |
| Peso por porción | 250ml | | | | | |
| Fecha de Elaboración | Enero2019 | | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Bebida | | | | | |
| Batería a Ocupar | licuadora, cuchillos, tablas para cortar, | | | | | |
| Puntos de Control | | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Puntos de Control | de | Puntos críticos de Control | de |
| 120 | Ml | Zumo de Uvilla | | | | |
| 4 | Und | Hierba buena | | | | |
| 30 | Gr | Azúcar | | | | |
| 60 | Ml | Ron blanco | | | | |
| | c/n | Hielo picado | | | | |
| | c/n | Soda o agua mineral | | | | |
| <p>Procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1-Con un mortero triturar la hierba buena con el azúcar. 2-Añadir el zumo de uvilla y el ron. 3-Agregar el helo picado. 4-Finalmente completar el vaso con gaseosa o agua mineral. | | | | | | |
|  | | | | | | |

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 7

Torta Marmoleada de Uvilla y Chocolate

| | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|--|
| Nombre de la Receta | TORTA MARMOLEADA DE UVILLA Y CHOCOLATE | | | | |
| Género | | | | | |
| Porciones | 12 | | | | |
| Peso por porción | 200gr | | | | |
| Fecha de Elaboración | ENERO 2019 | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Horneada. | | | | |
| Batería a Ocupar | Ollas, , cuchillos, tablas para cortar ,Cocina, horno | | | | |

| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Puntos de Control | Puntos críticos de Control | Costo ins |
|----------|--------|----------------------|-------------------|----------------------------|-----------|
| 250 | gr | Harina de trigo | | | |
| 30 | gr | Polvo de hornear | | | |
| 30 | gr | Sal | | | |
| 250 | gr | Mantequilla sin sal | | | |
| 325 | gr | Azúcar | | | |
| 2 | und | Huevos | | | |
| 30 | gr | Esencia de vainilla | | | |
| 250 | gr | Leche | | | |
| 500 | ml | Zumo de uvilla | | | |
| 170 | gr | Chocolate semiamargo | | | |



Procedimiento:

- 1-Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar el molde enharinar y enmantequillar.
- 2-Unir el harina con el polvo de hornear y tamizar o cernir 2 veces. Agregar la sal a esta mezcla, remover y apartar.
- 3-Cremar el azúcar con la mantequilla.
- 4-Reducir la velocidad y añadir uno a uno los huevos y las yemas, esperando que se incorporen bien antes de añadir el siguiente. Agregar la vainilla y batir hasta incorporar.
- 5-Comenzar a agregar los ingredientes secos alternados con la mezcla de leche y el zumo de uvilla.
- 6-Batir a velocidad media justo hasta incorporar. No batir por demasiado tiempo. La mezcla resultante será espesa.
- 7-Sacar una taza de mezcla de la torta y colocar en un bowl aparte.
- 8-Añadir a esta mezcla apartada el chocolate previamente derretido y mezclar de forma manual con una espátula de goma hasta incorporar por completo el chocolate y tener una mezcla homogénea.
- 9-Ir alternando la mezcla de uvilla y de chocolate en el molde previamente preparado hasta colocar toda la mezcla y llevar al horno por 30-35 minutos o hasta que la insertar un palillo en el centro de la torta este salga seco.
- 10-Dejar enfriar por 25 minutos antes de desmoldar y servir de la forma deseada. Mantener en un lugar fresco y seco. No refrigerar.

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Tabla 8

Mousse de Uvilla

| | | | | | | |
|---|--|---------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|---|
| Nombre de la Receta | MOUSSE DE UVILLA | | | | |  |
| Género | | | | | | |
| Porciones | 5 | | | | | |
| Peso por porción | 100 | | | | | |
| Fecha de Elaboración | ENERO 2019 | | | | | |
| Técnicas Aplicadas | Postre | | | | | |
| Batería a Ocupar | licuadora, cuchillos, tablas para cortar, refrigerador | | | | | |
| Puntos críticos de Control | | | | | | |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Puntos de Control | Puntos de Control | Costo insumo | |
| 500 | ml | Zumo de Uvilla | | | | |
| 500 | ml | Crema de leche | | | | |
| 150 | gr | Azúcar | | | | |
| 4 | und | Huevo claras | | | | |
| 45 | gr | Gelatina sin sabor | | | | |
| Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la crema de leche con el azúcar y el zumo de uvilla 2. Batir a parte las claras de yema a punto de nieve. 3. Incorporar las dos mezclas en forma envolvente 4. Disolver la gelatina sin sabor 5. Incorporar la gelatina a la mezcla anterior 6. Refrigerar hasta conseguir la textura adecuada unos 30 minutos. | | | | | | |
|  | | | | | | |

CONCLUSIONES

La uvilla es una fruta silvestre que la podemos encontrar con mayor facilidad dentro de nuestro mercado y poco a poco se da a conocer he implementar y fusionar en nuevas recetas dentro de la Alta Cocina.

Esta fruta tiene una gran ventaja ya que su sabor único a dulce y ácido nos puede llevar a incluirla dentro de muchos platos de nuestra gastronomía.

Existen formas de conservación tanto la fruta fresca como deshidratada.

Esta fruta tiene grandes aportes no solo en la gastronomía también para el beneficio del ser humano ya que cuenta con muchos aportes Medicinales ya nombrados y contiene una gran cantidad de vitamina "C".

Después de haberla analizado he llegado a la conclusión que esta fruta es de gran aporte dentro de nuestra gastronomía aportando a cada uno de nuestros platos su sabor, su color, su textura y dando un realce a cada una de nuestras preparaciones para el gusto de nuestros clientes.

RECOMENDACIONES

Dentro de este proyecto lo que trate de resaltar es que una fruta común y de una producción silvestre hoy en día allegado a tener una gran producción y así abriéndose campo dentro del mercado tanto nacional como internacional porque es un producto de exportación.

En las zonas alejadas de la ciudad encontramos a personas que se dedican a la agricultura y utilizan sus terrenos para la producción de la uvilla.

De esta manera hay personas que tienen una fuente de trabajo gracias a la uvilla.

Aquí podemos ver cómo se va elaborando y formando un vivero de uvilla en la que se producirá dicha fruta.

Estas fotos fueron facilitadas por un productor de uvilla el Sr Eduardo Marroquín en Tabacundo –Pedro Moncayo.



Figura 11: Vivero de Uvilla
Tomado: Tabacundo



Figura 12: Crecimiento de la planta de uvilla
Tomado: Tabacundo



Figura 13: Planta de Uvilla con sus frutos en proceso de maduración
Tomado: Tabacundo



Figura 14: Producto Final : La uvilla cosechada
Tomado: Tabacundo

REFERENCIAS

<http://tecnologia.iniap.gob.ec/images/rubros/contenido/uvilla/7enfermedades.pdf>

<https://es.slideshare.net/janekry/plan-de-fitomejoramiento-de-la-uvilla>

<https://www.elcomercio.com/tendencias/uvilla-comida-gastronomia-fruto-cualidades.html>.

<https://vamos.com.ec/propiedades-la-uvilla/>

<https://www.elnorte.ec/editorial/articulistasy/la-uvilla-fruta-exotica-y-medicinal-HXEN43768>.

<http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/zae/uvilla.pdf>.

<http://tecnologia.iniap.gob.ec/index.php/explore-2/mfruti/ruvilla>

<http://www.solagro.com.ec/es/cultivos-2/item/uvilla.html>

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/la-produccion-de-uvilla-y-mortino-crece-en-el-canton-cotacachi>.

evistatierraadentro.com/index.php?view=article&catid=43:agricultura&id=200:m-anejo-del-cultivo-de

<http://elproductor.com/noticias/ecuador-incrementa-la-exportacion-de-uvilla-deshidratada-hacia-alemania-en-un-160/>

<https://www.inclusion.gob.ec/la-uvilla-un-sueno-de-emprendedores/>

<https://www.eluniverso.com/2006/04/22/0001/>

71/878ADA00B9E3412EB7D21128973C3AB9.html

<https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cultivo-de-uvilla-crece-pais.html>