



ESCUELA DE HOSPITALIDAD Y TURISMO

EL DURAZNO: VARIETADES Y SUS NUEVOS APORTES & DESAFÍOS
EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

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

Profesor Guía
Lic. Diego González M.

Autor
Santiago Miguel Dávila Rueda

Año
2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, 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”.

Diego Hernán González Morales

CI. 171572722-3

DECLARACIÓN 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”.

Santiago Miguel Dávila Rueda

CI. 171222187-6

AGRADECIMIENTOS

Mis profundos agradecimientos a mis padres Miguel y Rita que con gran esfuerzo han sabido inculcarme valores los cuales me han permitido crecer como persona, como profesional, a mis compañeros de aula de quienes aprendí y con quienes compartí muchas historias y experiencias.

DEDICATORIA

Dedicado a mi tía Yolanda y mi buen amigo Gustavo que gracias a ellos pude iniciar este camino.

RESUMEN

El presente trabajo basa su investigación en 3 diferentes tipos de durazno ecuatoriano específicamente de la región sierra del Ecuador como son el durazno amarillo, durazno blanco y el durazno abridor, los objetivos planteados son dar a conocer estas variedades ya que considero que poco a poco se va perdiendo el consumo de estas frutas, incentivar su consumo con la elaboración de recetas tradicionales y productos que puedan ser expendidos en el mercado local. Las recetas y productos fueron elaborados en casa con la implementación de técnicas gastronómicas sencillas, buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos.

Los resultados fueron bastante halagadores ya que creamos productos variados que no se ofertan fácilmente, de sabores nuevos y deliciosos.

Nuestro reto ahora es incentivar su consumo, que no se pierdan las tradiciones de nuestros abuelos, si bien su producción no es tan grande poco a poco incentivar su siembra, el gobierno nacional y su apoyo a los pequeños productores con créditos a bajo interés, capacitaciones constantes e incentivos productivos. La UDLA desde sus aulas, desde sus profesores con la enseñanza como punto primordial del uso y consumo de estos productos, con la innovación a nuevas técnicas, a nuevas recetas, a nuevos productos.

Nosotros como Tecnólogos en Alimentos y Bebidas no dejar de igual manera de aportar con la gastronomía ecuatoriana desde el área que podamos, desde las cocinas, desde las aulas, desde nuestros hogares.

ABSTRACT

This paper bases its research on 3 different types of ecuadorian peach specifically in the highlands of Ecuador like yellow peach, white peach and abridor peach, the objectives are to publicize these varieties because I believe that gradually It is losing the consumption of these fruits, encourage consumption with the development of traditional recipes and products that can be dispensed in the local market. Recipes and products were produced at home with the implementation of simple culinary techniques, good hygiene practices and food handling.

The results were quite flattering because we create various products that are not easily offer with new and delicious flavors.

Our challenge now is to encourage consumption, do not lose the traditions of our ancestors, although production is not as great gradually encourage planting, the national government and support for small producers with low interest loans, training constant and productive incentives. UDLA from their classrooms, from their teachers, with teaching as a primary point of use and consumption of these products, with innovation to new techniques, new recipes, new products.

We as Food and Beverage Technologists help to contribute equally with ecuadorian gastronomy from the area that we can, from the kitchens, from classrooms, from our homes.

ÍNDICE

PROBLEMA.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN GASTRONÓMICA.....	2
Capítulo 1: Análisis del Entorno.....	3
1.1. Propiedades generales.....	3
1.2. Taxonomía.....	3
1.3. Descripción botánica.....	3
1.4. Variedades de durazno y su relación con la altitud.....	3
1.5. Condiciones edafoclimáticas.....	4
1.6. Elección del lugar de siembra.....	4
1.6.1. Cosecha.....	5
1.6.2. Pos cosecha.....	6
1.7. Demografía y Economía.....	6
Capítulo 2: Propuesta.....	7
2.1. Determinación del concepto.....	8
2.1.1. Ventaja competitiva y comparativa.....	11
2.2. Recetas Estándar.....	13
2.3. Experimentación y procedimientos.....	20
2.4. Tabla de insumos: por producto y sus precios.....	29
CONCLUSIONES.....	30
RECOMENDACIONES.....	31
REFERENCIAS.....	32

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Variedades de durazno y su relación con la altitud	4
Tabla 2: Tabla de insumos para preparaciones	29

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación Cantón Salcedo – Provincia Cotopaxi	7
Figura 2. Durazno amarillo	8
Figura 3. Durazno amarillo - Salcedo	8
Figura 4. Durazno guaytambo / abridor - Salcedo.....	9
Figura 5. Durazno blanco	9
Figura 6. Variedad de duraznos - Salcedo	10
Figura 7. Mercado de las frutas - Salcedo.....	10
Figura 8. Mercado de las frutas y su variedad.....	11
Figura 9. Durazno blanco y amarillo - Salcedo.....	12
Figura 10. Durazno guaytambo - Salcedo	12
Figura 11. Durazno abridor – cortes previa deshidratación.....	20
Figura 12. Durazno amarillo – cortes previa deshidratación	21
Figura 13. Durazno blanco – cortes previa deshidratación	21
Figura 14. Proceso de deshidratación variedad de duraznos	22
Figura 15. Durazno blanco deshidratado	22
Figura 16. Durazno blanco deshidratado	23
Figura 17. Durazno abridor deshidratado	23
Figura 18. Infusión mix de durazno	24
Figura 19. Proceso elaboración abridor en almíbar.....	25
Figura 20. Proceso elaboración almíbar.....	25
Figura 21. Durazno abridor en almíbar.....	25
Figura 22. Dulce de durazno amarillo.....	26
Figura 23. Espumilla de durazno amarillo	27
Figura 24. Proceso de elaboración espumilla de durazno amarillo	27
Figura 25. Proceso de elaboración espumilla de durazno amarillo II	28
Figura 26. Durazno amarillo al grill.....	28

PROBLEMA.

Nuestro país tiene una gran variedad de frutas las cuales durante todo el año y según su época las podemos consumir. Sin embargo, encontramos frutas tradicionales como los duraznos y sus variedades como el guaytambo por mencionar uno que lastimosamente con el tiempo han ido perdiendo su espacio en la mesa de los ecuatorianos por la oferta de otras frutas populares como manzanas, plátanos, peras, sandías, etcétera. Por lo mencionado, las generaciones actuales desconocen la existencia de esta fruta, sus beneficios nutricionales y el aporte gastronómico que pueden brindar.

Gracias al aporte de varios profesionales la gastronomía ecuatoriana ha ido ganando espacios y ha sido reconocida en otros lugares del mundo, pero aún existen frutas por explorarlas y usarlas en recetas o productos elaborados. En este caso, no se ha podido evidenciar usos gastronómicos innovadores del durazno.

JUSTIFICACIÓN.

Se ha optado por realizar la investigación sobre el durazno: variedades y sus nuevos aportes & desafíos en la gastronomía ecuatoriana, por tres razones. En primer lugar, la transformación que podría tener esta fruta con la aplicación de técnicas culinarias y su uso en la cocina ecuatoriana. En segundo lugar, el desconocimiento de estas frutas ha imposibilitado tener en cuenta su aporte nutricional en la dieta de las personas puesto que es un producto de precio bajo y de fácil acceso lo cual permitiría incentivar su consumo y no permitir que vaya desapareciendo. Por último, los aportes nutricionales y la asequibilidad de estas frutas las convierten en una alternativa para la creación de un negocio gastronómico.

Ya que la gastronomía está en constante innovación hemos creído oportuno analizar la posibilidad de nuevas formas de consumo mediante la aplicación de diversas técnicas culinarias. En lo personal, considero que dar a conocer el origen de estos productos permitiría que las generaciones actuales se apropien de estos productos y transmitan las nuevas posibilidades de su uso. También

se buscaría valorar la alternativa de viabilizar estas frutas como opción de productos exportables.

JUSTIFICACIÓN GASTRONÓMICA.

Esta fruta no tiene actualmente un uso gastronómico más que su consumo al natural. La aplicación de técnicas gastronómicas nos permitirá darle un giro a su uso habitual, por lo general se la adquiere fácilmente durante su temporada, por lo que podría brindar una alternativa al momento de deshidratarlas o en la preparación de salsas, postres o infusiones. Otra alternativa nos abre la posibilidad de convertirse en ingrediente sustituto en recetas tradicionales o ser parte de nuevos productos.

Es una fruta de gran sabor y aroma en cualquiera de las variedades que vamos a emplear en el desarrollo de esta investigación, creemos que es muy versátil al momento de usarla en variadas preparaciones.

No podemos dejar de lado la importancia de emplear productos ecuatorianos, fomentar su uso, sus beneficios nutricionales como parte esencial también, es una fruta que lastimosamente son pocas las personas actualmente que se dedican a su siembra y cosecha, en el desarrollo de nuevas recetas con esta fruta ecuatoriana enseñar al mundo que tenemos productos de buena calidad, que existe un potencial gastronómico que poco a poco con gran esfuerzo va ganando territorio entre las cocinas del mundo.

Capítulo 1: Análisis del Entorno

1.1. Propiedades generales

Al durazno se lo conoce como una fruta de hueso, se caracterizan por tener una interna pétrea también llamado endocarpio, en la cual encontramos la semilla, una capa media conocida como mesocarpio la cual envuelve al hueso, carnosa y comestible, por último se encuentra el exocarpio (piel) la cual rodea al mesocarpio.

Todos los duraznos pertenecen al género *Prunus* y encontramos mundialmente muchas variedades.

1.2. Taxonomía

Reino:	→	Plantae
División:	→	Magnoliophyta
Clase:	→	Magnoliopsida
Orden:	→	Rosales
Familia:	→	Rosaceae
Género:	→	<i>Prunus</i>
Especie:	→	<i>P. pérsica</i>

1.3. Descripción botánica

Sistema radicular:	→	Muy ramificado y superficial.
Hojas:	→	Subsentadas y lanceoladas
Flores:	→	Forma campanulácea y de color rosáceo
Fruto:	→	Drupa de gran tamaño

1.4. Variedades de durazno y su relación con la altitud

Tabla 1: Variedades de durazno y su relación con la altitud

VARIEDAD	ALTITUD (msnm)
Conservero	2400 - 2800
Chagraguay – Tambo	2200 - 2800
Puka – Shungo	2400 - 2880
Tejón	2600 - 3000
Fortuna	2700 - 3100
Zapallo	2200 - 2800
Abridor	2200 - 2800
Sunglo	2500 - 2800
Sungold	2700 - 3100
Diamante	1800 - 2500

1.5. Condiciones edafoclimáticas

Dentro de las condiciones que el durazno necesita en relación al suelo podemos mencionar:

Altitud: 2000 – 3000 msnm

Clima: Templado

Suelo: Ligeros, buena profundidad, buen drenaje, pH moderado

El durazno para fines comerciales se propaga por injerto.

Al escoger la variedad, se debe utilizar patrones conocidos en la región, que tengan crecimiento y producción de frutos de acuerdo al clima y suelo local.

Si se adquiere las plantas ya injertadas, debe comprar patrones jóvenes, de un año, con el injerto a 20cm y de buen desarrollo radicular. Si las plantas son muy vigorosas deben rebajarse a 50-60cm y con eliminación total de ramas laterales.

1.6. Elección del lugar de siembra

La parcela ideal es aquella ubicada en un lugar alto, para evitar los riesgos de heladas, con exposición Norte-Nordeste para que pueda recibir luz solar.

El suelo deberá ser profundo (más de 1m), bien aireado, con escasa pendiente y rico en nutrientes y materia orgánica.

Plantación:

Distancia de plantación: 4x4metros

No. plantas: aproximadamente 625 pl/ha.

Hoyos: 0,40cm de diámetro x 0,40cm de profundidad

Época propicia: Cualquier época si existe riego

Al plantar se deberá tener especial cuidado de no tapar al injerto, el que deberá quedar a 15cm del suelo.

1.6.1. Cosecha

En cuanto a la cosecha se debe considerar:

- ✓ Para consumo inmediato se la hará cuando el fruto está completamente desarrollado.
- ✓ Para comercio o frigorífico hacerla anticipadamente.

Al momento de la cosecha el durazno exige ciertas consideraciones tales como:

- ✓ No dañar los frutos con golpes ya que esto evita la entrada de hongos.
- ✓ Una vez cosechado el fruto se deberá dejarlo a la sombra.
- ✓ Es necesario cosechar el fruto con el pedúnculo.
- ✓ Una vez cosechado enviarlo a cámaras frigoríficas.
- ✓ No cosechar frutos defectuosos o dañados.
- ✓ Usar baldes o canastas con acolchados para poner la fruta cosechada

1.6.2. Pos cosecha

La vida útil máxima del durazno varía entre 1 a 5 semanas y deben ser almacenados aproximadamente a 0°C. Se minimiza la vida de pos cosecha cuando la fruta se almacena a 5°C.

Con la aplicación de distintas técnicas de conservación se logra que puedan ser comercializados fuera de temporada, se regula el abastecimiento a los centros de acopio manteniendo precios competitivos y permitiendo también llegar a mercados lejanos, para lograr este objetivo se debe minimizar las pérdidas que se producen durante el proceso de comercialización manteniendo las condiciones organolépticas y nutritivas del producto.

Las pérdidas en pos cosecha incluyen:

- ✓ Deshidratación de los frutos y bajo peso
- ✓ Hongos
- ✓ Alteraciones organolépticas debido a inadecuados parámetros de refrigeración.

Para su buena conservación, la temperatura de enfriamiento debe oscilar entre 0°C a 5°C.

El almacenamiento puede realizarse con frío convencional, con atmósfera controlada, modificada y con almacenaje hipobárico.

1.7. Demografía y Economía

El Ecuador no se caracteriza por ser un excelente productor de durazno, la producción que se tiene es netamente para consumo local, para el mes de febrero se los cosecha en la provincia del Azuay principalmente en sus cantones de Gualaceo, Paute y Sigsig.

En las provincias de Tungurahua, Cotopaxi y Chimborazo también se cultiva debido a sus condiciones climáticas favorables presente en estas zonas puesto que son lugares que oscilan entre 1.600 a 3.200 sobre el nivel del mar y su

clima es templado, la siembra se realiza entre julio y agosto, la cosecha se realiza en septiembre en las zonas bajas y en abril en las zonas altas.

En la actualidad se considera que en la provincia de Tungurahua existen alrededor de 350 hectáreas de sembríos de durazno.

Se estima que la producción bordea las 7750 toneladas anuales lo que principalmente permite su distribución en los principales lugares de abasto, al ingresar durazno desde Colombia, Chile y Perú la competitividad baja notablemente.

Capítulo 2: Propuesta

El presente trabajo tiene como objetivo generar productos a base de durazno ecuatoriano principalmente de la región sierra del Ecuador específicamente de las provincias de Tungurahua y Cotopaxi.

En Cotopaxi específicamente en su cantón Salcedo en una visita realizada a la ciudad, en la calle Olmedo y Guayaquil en el barrio Augusto Dávalos se encuentra el “mercado de la frutas” lugar donde llegan las frutas directamente de los productores para la venta al público, por lo general la feria se desarrolla todos los días de la semana pero los fines de semana (sábados y domingos) son los días cuando mayor oferta y variedad de frutas se encuentra.



2.1. Determinación del concepto

En Salcedo hemos encontrado 3 variedades de durazno, el conocido como durazno amarillo, el abridor o guaytambo y el durazno blanco. La propuesta incluye usar estas 3 distintas variedades.

DURAZNO AMARILLO.



Figura 2. Durazno amarillo



Figura 3. Durazno amarillo - Salcedo

GUAYTAMBO / ABRIDOR

Figura 4. Durazno guaytambo / abridor - Salcedo

DURAZNO BLANCO

Figura 5. Durazno blanco

“MERCADO DE LAS FRUTAS” SALCEDO – PROVINCIA COTOPAXI



Figura 6. Variedad de duraznos - Salcedo



Figura 7. Mercado de las frutas - Salcedo



Figura 8. Mercado de las frutas y su variedad

2.1.1. Ventaja competitiva y comparativa

Para proponer los productos con durazno basamos el estudio principalmente en la poca oferta (variedad) en el mercado, es una fruta de sabor y aroma bastante agradable, fruta ecuatoriana y la presencia de un posible nicho de mercado frente a otros productos elaborados con fruta.

Productos / recetas 100% naturales, artesanalmente elaborados, hechos en casa en condiciones higiénicas óptimas para su consumo hacen de esta propuesta tener una ventaja comparativa y competitiva a la vez frente a otros productos que se encuentran en el mercado.

Estos productos son elaborados como alternativa en el mercado, demostrar que con métodos simples no tan complejos se pueden ofertar diferentes productos, dar a conocer estas variedades de durazno ecuatoriano ya que la oferta de duraznos importados, conservero del Perú o nectarino de Chile por citar 2 ejemplos que opacan el consumo de producción nacional.

El principal problema que puede presentarse es la baja producción de duraznos al momento que se requiera una elaboración de productos en mayor escala, durante la elaboración de la presente investigación he podido evidenciar la rápida oxidación del producto, la fruta no permite un periodo largo de conservación, al cabo de 3-4 días empieza a descomponerse.



Figura 9. Durazno blanco y amarillo - Salcedo



Figura 10. Durazno guaytambo - Salcedo

2.2. Recetas Estándar

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		DURAZNOS ECUATORIANOS DESHIDRATADOS			
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		3 / 50gr			
PROFESOR		SANTIAGO DAVILA R.			
FECHA DE ELABORACIÓN		QUITO, 5 DE MAYO 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	u	durazno blanco	\$ 0,32	\$ 0,64	
2	u	durazno amarillo	\$ 0,32	\$ 0,64	
2	u	durazno abridor	\$ 0,32	\$ 0,64	
VALOR TOTAL			\$	1,92	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>Luego de lavar los duraznos correctamente procedemos a cortar cada una de las variedades en tiras entre 0,5 a 1 cm de diámetro, los colocamos en la maquina deshidratadora a 71 C por un período de 7 horas aproximadamente. Inmediatamente procedemos a guardar el producto en envases de vidrio debidamente cerrados.</p>			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		ESPUMILLA DE DURAZNO AMARILLO			
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 / 90gr			
PROFESOR		SANTIAGO DAVILA R.			
FECHA DE ELABORACIÓN		QUITO, 5 DE MAYO 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
4	u	claras de huevo	\$ 0,16	\$ 0,64	
100	gr	azucar blanca	\$ 0,0010	\$ 0,10	
2	gr	durazno amarillo en almibar	\$ 0,02	\$ 0,038	
			VALOR TOTAL	\$ 0,78	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>En un recipiente colocar las claras de huevo, a velocidad alta batir a punto de nieve, agregar la azucar hasta incorporarla totalmente, agregar los duraznos en almibar sin jugo, batir aproximadamente por 2 minutos hasta alcanzar una textura homogénea. Servir en copas y decorar con durazno fresco.</p>			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		INFUSION MIX DE DURAZNO			
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 / 250 ml			
PROFESOR		SANTIAGO DAVILA			
FECHA DE ELABORACIÓN		QUITO, 5 DE MAYO 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
250	ml	agua	\$ 0,0008	\$ 0,20	
6	gr	mix de durazno (durazno amarillo, blanco y abridor deshidratado)	\$ 0,04	\$ 0,24	
			VALOR TOTAL	\$ 0,44	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Hervir el agua, en una taza colocar el mix de durazno y el agua, dejar reposar de 5 a 8 minutos.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	DURAZNO ABRIDOR EN ALMIBAR				
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 / 60 gr				
PROFESOR	SANTIAGO DAVILA				
FECHA DE ELABORACIÓN	QUITO, 5 DE MAYO 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	ml	agua	\$ 0,0008	\$ 0,40	
2	u	durazno abridor	\$ 0,32	\$ 0,64	
50	gr	azucar	\$ 0,0010	\$ 0,05	
1	gr	anis estrellado	\$ 0,05	\$ 0,05	
		VALOR TOTAL		\$ 1,09	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	En una olla colocar el agua y la azucar, preparar el almibar, agregar los duraznos abridor pelados y enteros, incorporar anis estrellado y dejar hervir por aproximadamente 5 minutos. Servir caliente o frio al gusto				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		DULCE DE DURAZNO AMARILLO			
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		2 / 70 gr			
PROFESOR		SANTIAGO DAVILA R.			
FECHA DE ELABORACIÓN		QUITO, 5 DE MAYO 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
250	ml	agua	\$ 0,0008	\$ 0,20	
3	u	durazno amarillo	\$ 0,32	\$ 0,96	
75	gr	azucar	\$ 0,0010	\$ 0,08	
		VALOR TOTAL		\$ 1,24	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>Cortar el durazno amarillo en cuadrados, en una olla colocar el agua y la azucar, disolver y preparar almibar, incorporar el durazno y cocinar por aproximadamente 8 minutos.</p>			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	CHUTNEY DE DURAZNO AL GRILL				
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 / 200gr				
PROFESOR	SANTIAGO DAVILA R.				
FECHA DE ELABORACIÓN	QUITO, 5 DE MAYO 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
3	u	durazno amarillo	\$ 0,32	\$ 0,96	
1	u	pimiento rojo	\$ 0,40	\$ 0,40	
1	u	cebolla perla	\$ 0,60	\$ 0,60	
1	u	limon	\$ 0,04	\$ 0,04	
50	gr	azucar morena	\$ 0,0014	\$ 0,07	
15	ml	vinagre	0,0018	\$ 0,03	
			VALOR TOTAL	\$ 2,10	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>Colocar los duraznos en mitades al asador hasta marcarlos, licuamos dos duraznos con poca agua para hacer un puré y el durazno restante lo reservamos y lo cortamos en cuadros. Hacemos un refrito con el pimiento, la cebolla y el durazno en cuadrados, agregamos el azucar morena, dejamos que caramelize, agregamos el zumo de limon , el vinagre y el pure de durazno y cocinamos por 3-4 minutos hasta obtener textura.</p>			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		SALSA DE DURAZNO AL GRILL			
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 / 250gr			
PROFESOR		SANTIAGO DAVILA R.			
FECHA DE ELABORACIÓN		QUITO, 5 DE MAYO 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
3	u	durazno amarillo	\$ 0,32	\$ 0,96	
1	u	pimiento rojo	\$ 0,40	\$ 0,40	
1	u	cebolla perla	\$ 0,60	\$ 0,60	
50	gr	azucar morena	\$ 0,0014	\$ 0,07	
			VALOR TOTAL		\$ 2,03
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>Colocar los duraznos en mitades al asador hasta marcarlos, licuamos dos duraznos con poca agua para hacer un puré y el durazno restante lo reservamos y lo cortamos en cuadros. Hacemos un refrito con el pimiento, la cebolla y el durazno en cuadrados, agregamos el azucar morena, dejamos que caramelicé, el pure de durazno y cocinamos por 3 - 4 minutos hasta obtener textura.</p>			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por:	

2.3. Experimentación y procedimientos

Uno de los inconvenientes que he tenido en el transcurso del proceso de experimentación ha sido la oxidación del producto, en lo que refiere a temperatura los mantuve a temperatura ambiente, evitando el calor. A los 3 – 4 días los duraznos empiezan su proceso de descomposición, dependiendo la variedad con las que he trabajado es necesario manejarlos con cuidado, la variedad abridor es la más suave, la que se oxida más rápido.

Una de las experimentaciones realizadas con las 3 variedades de durazno es la deshidratación, luego de lavarlos procedí a cortarlos en pedazos entre 0.5 a 1cm de ancho.

DURAZNO ABRIDOR



Figura 11. Durazno abridor – cortes previa deshidratación

DURAZNO AMARRILLO



Figura 12. Durazno amarillo – cortes previa deshidratación

DURAZNO BLANCO



Figura 13. Durazno blanco – cortes previa deshidratación

En las fotos podemos evidenciar que el proceso de oxidación en el durazno abridor es inmediata después de su corte, otra característica importante que hay que recalcar es la facilidad con la que el hueso (pepa) se desprende de la pulpa.

Luego de realizados los cortes procedí a deshidratarlos por un periodo de tiempo de 7 horas a 71°C.



Figura 14. Proceso de deshidratación variedad de duraznos

Los resultados del proceso de deshidratación fueron satisfactorios, se evidencia que el durazno abridor tiene menos sabor, con los otros 2 duraznos se obtiene sabores y olores más concentrados.

DURAZNO BLANCO



Figura 15. Durazno blanco deshidratado

DURAZNO AMARILLO

Figura 16. Durazno blanco deshidratado

DURAZNO ABRIDOR

Figura 17. Durazno abridor deshidratado

Una de las ventajas de la deshidratación es que nos permite conservar la fruta por más tiempo preferiblemente en envases de vidrio debidamente tapados y a temperatura ambiente.

Con la fruta ya deshidratada elaboramos la infusión mix de durazno, solamente agregamos agua bien caliente y dejamos reposar entre 5 a 8 minutos. Proponemos la infusión mix por cuanto no los 3 duraznos al deshidratarlos tienen sabor y aroma fuerte, creemos que al mezclarlos fortalece ambos factores en la infusión además de crear una alternativa en sabores a los que se ofertan en el mercado actualmente.



Figura 18. Infusión mix de durazno

Otra experimentación que realizamos fue la preparación de “duraznos abridor en almíbar”, de igual manera obtuvimos muy buenos resultados, procedimos a pelar los duraznos, al tratarse de una fruta delicada los mantuvimos intactos con la finalidad que no se deshagan, realizamos cortes longitudinales para que absorban mejor el sabor. Agregamos al agua hirviendo azúcar, anís estrellado, pimienta dulce, esperamos 3 – 4 minutos hasta formar un ligero almíbar e incorporamos los duraznos. Para finalizar el proceso cocinamos los duraznos por aproximadamente 8 minutos más.



Figura 19. Proceso elaboración abridor en almíbar



Figura 20. Proceso elaboración almíbar

El producto final de aroma agradable, los duraznos enteros, el uso del anís estrellado y la pimienta dulce lo complementaron perfectamente.



Figura 21. Durazno abridor en almíbar

Otro de los productos elaborados fue el dulce de “durazno amarillo”, procedimos a cortar los duraznos en pequeños pedazos, en una olla con poca cantidad de agua y azúcar los cocinamos por 8 minutos aproximadamente, lo importante de esta experimentación fue el sabor y color que tiene la preparación, sabor muy similar al de los duraznos en conserva, en el proceso de investigación el durazno conservero es originario de Chile que por su gran tamaño lo usan en conservas y lo exportan a muchos países por ejemplo, luego de la experimentación creemos que si bien este tipo de durazno no es grande su sabor es muy dulce, de aroma fuerte dando posibilidad de obtener productos de alta calidad.

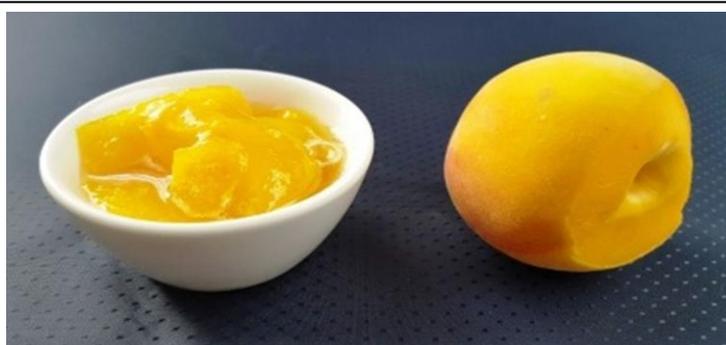


Figura 22. Dulce de durazno amarillo

Continuando con la experimentación elaboramos “espumilla de durazno”, postre tradicional ecuatoriano que generalmente es preparado con guayaba. Tiene su base en las claras de huevo, azúcar. Con el uso de la batidora en un recipiente colocamos claras de huevo, las batimos y poco a poco vamos incorporando la azúcar hasta que esta se disuelva totalmente, por ultimo agregamos los duraznos amarillos previamente preparados y batimos hasta obtener consistencia.

La experimentación nos permite observar que la consistencia es la misma que prepararla con guayaba, el uso del durazno amarillo ayuda mucho con la preparación ya que aporta sabor, lo que no pudimos obtener es variar el color blanco que tienen las claras batidas.



Figura 23. Espumilla de durazno amarillo



Figura 24. Proceso de elaboración espumilla de durazno amarillo



Figura 25. Proceso de elaboración espumilla de durazno amarillo II

Otras 2 experimentaciones son la salsa de durazno y el chutney, tomamos como base el durazno amarillo a la brasa, marcamos los duraznos con la finalidad de tener cierto sabor y aroma ahumado, en ambas recetas preparamos un refrito de pimiento rojo, cebolla perla y agregamos azúcar morena. La diferencia está en el sabor agridulce del chutney que le da el vinagre y el limón, así como también los pedazos de durazno que colocamos.



Figura 26. Durazno amarillo al grill

2.4. Tabla de insumos: por producto y sus precios

A continuación se detalla la lista de insumos usados para la etapa de experimentación, hemos tomado como referencia precios el “mercado de las frutas” en Salcedo y dos importantes cadenas de supermercados de la ciudad.

En la tabla podemos encontrar el precio de cada insumo, su peso y el precio por cada unidad usada en cada experimentación.

Tabla 2: Tabla de Insumos para preparaciones

TABLA DE INSUMOS				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	PRECIO POR gr / ml / unidad
azucar	1	kg	\$ 0,95	\$ 0,0010
anis	25	gr	\$ 1,18	\$ 0,05
pimienta dulce	8	gr	\$ 0,86	\$ 0,11
huevos	1	u	\$ 0,16	\$ 0,16
durazno abridor	1	u	\$ 0,32	\$ 0,32
durazno amarillo	1	u	\$ 0,32	\$ 0,32
durazno blanco	1	u	\$ 0,32	\$ 0,32
mix durazno deshidratado	17	gr	\$ 0,64	\$ 0,04
dulce de durazno amarillo	35	gr	\$ 0,67	\$ 0,019
agua	500	ml	\$ 0,40	\$ 0,0008
vinagre	500	ml	\$ 0,88	\$ 0,0018
pimiento rojo	1	u	\$ 0,40	\$ 0,40
cebolla	1	u	\$ 0,20	\$ 0,20
limon sutil	1	u	\$ 0,04	\$ 0,04
azucar morena	2	kg	\$ 2,71	\$ 0,0014

CONCLUSIONES

El Ecuador es un país de infinita riqueza natural, su fruta es única en el mundo, el durazno no es la excepción, disponemos de mucha variedad que pueden usarse en nuevas recetas, en nuevos productos.

En las 3 variedades de durazno que usamos para este trabajo, una de las debilidades que se presentan es la oxidación rápida de la fruta, en un periodo de 2 a 3 días la fruta está descompuesta.

Si bien existe una oferta de durazno y sus variedades en diferentes mercados del país, posiblemente al momento de producir en cantidades grandes, el mercado no logre satisfacer la demanda de materia prima.

Es una fruta estacionaria por lo que es importante emplear métodos de conservación adecuados que nos permitan cubrir la demanda de productos cuando no haya cosecha.

En las experimentaciones que realizamos, la fruta es muy versátil permitiéndonos crear y preparar muchas recetas que se podrían explotar en el área gastronómica.

El rendimiento económico de un emprendimiento empleando durazno es alto debido al bajo costo de la fruta desde sus centros de acopio.

RECOMENDACIONES

El rol que tiene la enseñanza desde la niñez es importante, el conocimiento de nuestros productos, sus beneficios nutricionales, sus condiciones organolépticas, permitirán que no se pierdan nuestras frutas.

Desde la UDLA, desde su Escuela de Gastronomía, desde sus aulas y por medio de sus docentes primeramente impartir conocimiento de nuestros productos y en los talleres la implementación de ellos en nuevas recetas y el uso de nuevas técnicas gastronómicas.

El Gobierno con políticas que respalden al agricultor, con créditos a bajas tasas de interés que los incentiven a mantener la siembra y cosecha de durazno que les permita mantener la buena calidad, el incentivo a la investigación académica que no está por demás para obtener nuevas variedades por ejemplo. Programas de capacitación que apoyen al agricultor para que se siga trabajando la tierra y pueda desechar la idea de tumbar árboles frutales en este caso y pasar a cultivos de ciclo corto.

Nosotros como nuevos profesionales en la rama estamos llamados a aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas de clase para que desde el lugar donde nos encontremos seamos participes que no se pierdan estas frutas, para desde las cocinas crear nuevos productos.

Si se puede evidenciar un nicho de mercado con respecto al uso del durazno ecuatoriano, productos que puedan consumirse a nivel local primeramente y exportarlos, tenemos una buena opción de dinamizar la economía y apoyar al cambio de nuestra matriz productiva.

Nuestro apoyo también por qué no al cuidado del planeta, de nuestros huertos, colaborando así también con la seguridad alimentaria de nuestra generación y las próximas por venir.

REFERENCIAS

Fabara, J. (2009). Las maravillosas frutas de la Provincia de Tungurahua.

Ecuador: Pixxel Graph

Flowerdew, B. (2006). El gran libro de las frutas. España: RBA Libros

Teubner, O. (2004). Frutas: productos, práctica culinaria y recetas. España

Villa, J. (2008). Recetas con FRUTAS para la salud, la belleza y la cocina.

Colombia: Intermedio Editores