



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LOS USOS DEL AGUAJE (*Mauritia flexuosa*) EN LA GASTRONOMÍA  
ECUATORIANA

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

Profesor Guía  
Chef Diego Hernán González Morales

Autora  
Erika Jessenia Cacuango Gualacata

Año  
2016

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el (los) estudiante(s), 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  
Licenciado en Gastronomía  
CI: 1715757223

### **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”.

---

Erika Jessenia Cacuango Gualacata

CI: 1722581889

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios en primer lugar por haberme brindado sabiduría en este largo camino, agradezco a mis padres por siempre velar por mi bienestar y estar conmigo incondicionalmente en cada momento de mi vida, por su amor su bondad y tenacidad al guiarme en el camino.

A mis hermanas por brindarme su cariño y a toda mi familia en general por ser mi fuente principal de apoyo y sin las cuales habría sido imposible cumplir mis metas.

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a mi familia, a mis padres por apoyarme en cada paso que he dado, por brindarme su apoyo y comprensión en todo momento y sobre todo por los valores que han inculcado en mí.

A todas las personas que de una forma u otra forma fueron de gran ayuda en la realización de este proyecto.

## RESUMEN

El aguaje o morete es una planta originaria de centro y sur América, que se encuentra también en nuestra Amazonía ecuatoriana, es una de las frutas emblemáticas que alimenta no solo a las tribus indígenas nativas que aquí yacen sino que también alimenta a una cadena extensa de animales que dependen de esta para subsistir, por dichas razones es que se le denomina “árbol de pan” o “fruta de la vida”.

Esta fruta es conocida en varios países con diferentes nombres como: burití, mirití, morete, moriche o canangucha tiene innumerables propiedades nutricionales, se dice que posee hormonas femeninas que son las responsables de los hermosos cuerpos de las mujeres de la Amazonía ya que ayuda a moldear las curvas de la mujer y aumenta el tamaño del busto esto es algo que no ha sido comprobado científicamente.

El objetivo con el que se realizó este proyecto es rescatar una fruta emblemática de nuestra Amazonía ecuatoriana, darla a conocer y que pueda ser utilizada por las personas, sobre todo en nuestra gastronomía ya que podríamos implementar nuevos sabores, aromas, texturas y demás con la aplicación de diferentes métodos y técnicas.

## ABSTRACT

The aguaje or morete is native to Central and South America plant, which is also found in our Ecuadorian Amazon, it is one of the emblematic fruit that feeds not only to native Indian tribes who live here but also feeds an extensive chain animals that depend on this for their livelihood, for these reasons is that it is called "bread tree" or "fruit of life".

This fruit is known in several countries under different names such as: Buriti, Miriti, morete, moriche or canangucha has many nutritional properties, is said to have female hormones that are responsible for the beautiful bodies of women in the Amazon because it helps mold the curves of women and increases breast size this is something that has not been scientifically proven.

The goal with this project was made is to rescue an emblematic fruit of our Ecuadorian Amazon, make it known and can be used by people, especially in our food might as implement new flavors, aromas, textures and others with the application of different methods and techniques.

# ÍNDICE

Planteamiento del problema.....	1
Justificación.....	1
Justificación gastronómica .....	2
INTRODUCCIÓN .....	4
1. CAPÍTULO I. ANÁLISIS DEL ENTORNO.....	5
1.1 Situación, Economía, Demografía .....	5
2. CAPÍTULO II. PROPUESTA .....	6
2.1 Descripción de la planta.....	6
2.2 Tipos de aguaje.....	6
2.3 Usos del aguaje .....	7
2.4 Beneficios del aguaje.....	8
2.5 Propiedades del aguaje .....	9
2.6 Cosecha del aguaje .....	9
2.7 Generación del producto.....	10
2.8 Recetas tradicionales con aguaje .....	10
2.8.1 Jugo de aguaje .....	10
3. Determinación del concepto .....	19
3.1 Valor Agregado .....	19
3.2 Ventaja Competitiva .....	19
3.3 Novedad.....	20
3.4 Determinar la idea .....	20
3.5 Aporte gastronómico a la comunidad .....	21
4. Desarrollo de Recetas Estándar .....	23
4.1 Mermelada de aguaje .....	23
4.2 Ensalada de palmito con chutney de aguaje .....	24



4.3 Mantequilla saborizada de aguaje .....	25
4.4 Vinagreta de aguaje .....	26
4.5 Arroz navideño con morete y coco .....	27
4.6 Crema de aguaje .....	28
5. Costo de la Receta Estándar .....	29
5.1 Mermelada de aguaje .....	29
5.2 Ensalada de palmito con chutney de aguaje .....	30
5.3 Mantequilla saborizada de aguaje.....	31
5.4 Vinagreta de aguaje .....	32
5.5 Arroz navideño con morete y coco .....	33
5.6 Crema de aguaje .....	34
5.7 Análisis de proveedores.....	35
6. Experimentación .....	36
6.1 Mermelada de aguaje.....	36
6.2 Ensalada de palmito con chutney de aguaje .....	36
6.3 Mantequilla saborizada de aguaje.....	37
7. Objetivos .....	39
8. Formatos.....	40
8.1 Formato de Recepción de Producto .....	40
8.2 Formato de Producción.....	41
8.3 Formato de compra de producto.....	41
9. Conclusiones y Recomendaciones.....	44
9.1 Conclusiones .....	44

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Los usos del aguaje.....	7
Tabla 2. Mermelada de aguaje.....	23
Tabla 3. Ensalada de palmito con chutney de aguaje .....	24
Tabla 4. Mantequilla saborizada de aguaje .....	25
Tabla 5. Vinagreta de aguaje .....	26
Tabla 6. Arroz navideño con morete y coco .....	27
Tabla 7. Crema de aguaje .....	28
Tabla 8. Mermelada de aguaje.....	29
Tabla 9. Ensalada de palmito con chutney de aguaje .....	30
Tabla 10. Mantequilla saborizada de aguaje.....	31
Tabla 11. Vinagreta de aguaje .....	32
Tabla 12. Arroz navideño con morete y coco .....	33
Tabla 13. Crema de aguaje .....	34
Tabla 14. Formato de Recepción de Producto .....	40
Tabla 15. Formato de producción.....	41
Tabla 16. Formato de compra de producto .....	41

Los usos del aguaje (*Mauritia flexuosa*) en la gastronomía ecuatoriana.

### **Planteamiento del problema**

El aguaje es una fruta nativa de países como Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela con diversos usos que van desde el cosmético hasta el gastronómico, pese a no ser conocido es un fruto que posee innumerables propiedades que podrían ser aprovechadas en nuestro país.

Sin duda alguna el aguaje tiene una gran importancia en varios aspectos como es en el ámbito económico, social e industrial de los países en donde crece y es comercializado.

El aguaje es una fruta poco conocida por las personas al menos en el Ecuador es completamente desconocido excepto por las comunidades en las que el fruto crece y por los nativos que en estas comunidades yacen, es una fruta llena de cualidades y beneficios nutricionales que se los podrían aprovechar y utilizar en la gastronomía ecuatoriana.

El problema más importante al que nos enfrentamos es el escaso conocimiento de las personas sobre nuestro tema de investigación, también a la falta de organizaciones que promuevan el estudio de productos como éste que son muy importantes para ciertas comunidades e indígenas nativos.

### **Justificación**

El aguaje es un producto altamente valorado ya que es denominado el árbol de la vida y nombrado así por Humboldt, no es sólo una fruta muy nutritiva si no que constituye la base económica de varias poblaciones en Perú y en los países en los que crece.

La pulpa de esta fruta contiene cinco veces más cantidad de vitamina A que la zanahoria y las espinacas, por lo que constituye base fundamental en la

alimentación de mujeres en estado de gestación y de niños debido a que ayuda

a la salud de los dientes, piel, huesos y mucosas, asimismo el aguaje es utilizado en bebidas, dulces, gelatinas, helados y yogurt. (Kozloff, 2010).

Por todas aquellas propiedades antes mencionadas y también a el escaso conocimiento que se tiene sobre este fruto en nuestro país es que con este trabajo de investigación pretendo dar a conocer sobre esta fruta que es parte de la cultura de los pueblos de nuestro país y que sería una excelente alternativa para incluirla en la gastronomía de nuestro país.

### **Justificación gastronómica**

El aguaje es una fruta que brota en las palmas de nuestra Amazonía es muy conocida por los habitantes o tribus que aquí yacen, para ellos es un alimento prodigioso ya que se han alimentado con este fruto toda su vida y poco a poco han ido elaborando preparaciones para su consumo diario como la chicha de morete que es el nombre más común con el que ahí la conocen, el aguajal o aguajina que es también una bebida hecha a base de aguaje, lamentablemente en nuestro país no es conocido pero en países vecinos como Perú ésta bebida es muy conocida y hasta está siendo industrializada gracias a sus múltiples beneficios y su agradable sabor.

La abundancia de propiedades, nutrientes y su agradable sabor han ocasionado que llegue a ser utilizado en la gastronomía.

Diversos tipos de presentaciones como harinas, salsas, cremas sirven para demostrar su buen sabor que puede ser utilizado perfectamente para acompañar o en preparaciones como sopas, estofados, jugos o postres. (Diario La Primera, 2008)

Por todo esto es que el aguaje es una excelente alternativa para nuestra gastronomía ya que no solo puede ser utilizado como bebida también se lo puede utilizar para la preparación de postres y comida de sal; con la investigación podemos ir descubriendo sus sabores y utilidades aplicando varias técnicas y métodos de preparación.

## INTRODUCCIÓN

El aguaje o como su nombre científico indica (*Mauritia flexuosa*) es una fruta que crece en la Amazonía ecuatoriana así como también crece en una gran cantidad de países de Sud y Centroamérica como lo son Bolivia, Brasil, Perú, Colombia, Guayanas, Venezuela, Surinam, Trinidad y Tobago. (María Luz de Espinoza, 2004)

El aguaje es un producto que tiene mucha importancia en otros países tales como Perú, en los cuáles este producto está siendo industrializado a gran escala, de la palma de este prodigioso fruto se aprovechan todas sus partes sin dejar de lado ninguna, como lo son el tronco, las hojas, y sobre todo frutos de los cuáles podemos obtener una gran variedad de productos como bebidas embotelladas, helados, chupetes, etc.

La mayoría de personas no tienen conocimiento de la existencia de este producto por lo que con este proyecto lo que buscamos es darlo a conocer y darle un uso en la gastronomía a partir del uso de diferentes métodos de cocción y técnicas para poder obtener productos novedosos que no solo nos darán un aporte de sabor, aroma, textura sino que también nos dará un amplio aporte nutricional gracias a sus múltiples beneficios para la salud.

## **1. CAPÍTULO I. ANÁLISIS DEL ENTORNO**

### **1.1 Situación, Economía, Demografía**

En nuestro país el Ecuador el aguaje o más conocido cómo morete no hay un mercado regular de sus productos, ya que el morete es un producto que no es conocido por la gran mayoría de personas, solo los nativos conocen acerca de su existencia y lo utilizan en su vida diaria, en el Ecuador no se ha encontrado éstas plantas creciendo espontáneamente pero cuando es cultivada se desarrolla muy bien.

Los nativos cazan sus animales en zonas cercanas a las palmeras de aguaje ya que los animales se acercan para alimentarse de éste fruto, estas frutas son de mucha importancia para las poblaciones indígenas que yacen en la Amazonía ya que muchos de sus alimentos y bebidas como la chicha están elaboradas en base a este producto, en nuestro país a diferencia de otros como Perú el fruto o los productos del aguaje no han sido registrados ni comercializados. (Balslev, 1993)

El aguaje en nuestro país es una fruta que no afecta notoriamente a nuestra economía ya que no es un producto que sea consumido por poblaciones que no vivan en la Amazonía, es más ni siquiera es una fruta conocida fuera de la región a diferencia de otros países como Perú que se venden aproximadamente 600 sacos por día que contiene alrededor de 50 kg cada uno lo que significa que se consume un aproximado de 30 toneladas.

## **2. CAPÍTULO II. PROPUESTA**

### **2.1 Descripción de la planta**

El aguaje es una palmera majestuosa que tiene un solo tallo que mide más o menos de 20 a 30 metros de alto, su espesor oscila entre 3 y 4 centímetros. Los racimos que posee la palmera llegan a dar más de mil frutos de aguaje que miden de 5 a 7 centímetros de largo y más o menos 4 o 5 centímetros de ancho. (Navarro, 2010)

Los frutos del aguaje son de color rojo oscuro parecido al color del vino tinto, el mesocarpio del aguaje tiene un color amarillo intenso y a veces anaranjado dependiendo de la madurez y del tipo de aguaje que sea, su semilla es de color café y ésta generalmente es usada para realizar artesanías.

Los frutos de aguaje se caracterizan por tener un particular sabor agridulce que varía dependiendo del tipo de aguaje que sea.

La palmera de aguaje se demora en crecer de 7 a 8 años, en el lapso de éste tiempo la palmera alcanza una altura de 6 o 7 metros. (Navarro, 2010)

### **2.2 Tipos de aguaje**

Existen tres clases conocidas de aguaje que son:

- Azul Shambo: Se le da este nombre debido a que al momento de ponerlo a remojar en agua caliente para su maduración toma cierta coloración azul. (Javier, 2010)
- Shambo: Se caracteriza por tener una pulpa bastante carnosa y aceitosa, es de color rojo anaranjado. (Javier, 2010)
- Kilo aguaje: Se caracteriza por tener la pulpa de color amarillo y su sabor es agridulce. (Javier, 2010)





Figura 1. Tipos de aguaje.  
Tomado de Aguajeperu, s.f.


En este caso el tipo de fruta que usamos en la realización de este proyecto fue el kilo aguaje ya que es el más común entre la población.

El kilo aguaje es la fruta que se encuentra con más facilidad a comparación de las otras variedades.

### 2.3 Usos del aguaje

Tabla 1. Los usos del aguaje

USOS	DESCRIPCIÓN
	La pulpa de esta fruta presenta pro vitamina A que es de
MEDICINAL	vital importancia para la alimentación de las personas, la
	parte carnosa del aguaje tiene vitamina A en una
	concentración suficiente como para eliminarla.
	Hipovitaminosis A que es una enfermedad que sufren
	principalmente los niños desnutridos. (Salud, dinero y amor,
	2007)

FRUTO	<p>El fruto maduro del aguaje se remoja en agua tibia para conseguir que su corteza se ablande y pueda ser consumida con más facilidad, con la pulpa de esta fruta se pueden preparar bebidas y también puede ser deshidratada. (Salud, dinero y amor, 2007)</p> <p>Del mesocarpio de esta fruta también se pueden extraer aceite y harina. (Salud, dinero y amor, 2007)</p>
OTROS USOS	<p>El aguaje es una fruta que tiene múltiples usos. Las hojas son utilizadas en las casas de los nativos de las comunidades donde crece este prodigioso fruto; del pecíolo se obtiene pulpa para papel. (Salud, dinero y amor, 2007)</p> <p>De la pulpa del fruto podemos obtener la tradicional bebida que es conocida como aguajina, de la pulpa se pueden realizar preparaciones como jugos, helados de forma artesanal. (Salud, dinero y amor, 2007)</p> 

## 2.4 Beneficios del aguaje

Al consumir los frutos de aguaje podemos beneficiarnos grandemente gracias a todas las propiedades nutricionales que ésta majestuosa fruta nos ofrece. Posee una gran cantidad de vitaminas A, C, E y minerales como el calcio. (Mendoza, 2009)

La vitamina A que nos proporciona el aguaje ayuda a nutrir la piel y mantenerla hidratada, la vitamina E ayuda a combatir el envejecimiento. (Mendoza, 2009)

Los frutos de aguaje ayudan a reducir los riesgos de padecer cáncer e impiden que se desarrollen tumores, también ayuda maravillosamente contra enfermedades cardiovasculares. (Mendoza, 2009)

## **2.5 Propiedades del aguaje**

El aguaje, éste fruto de extraordinario de sabor agridulce posee un elevado contenido de nutrientes para la salud del ser humano.

- Aminoácidos esenciales para el organismo.
- Aceites naturales de origen vegetal que ayudan maravillosamente a la piel. - Antioxidantes que ayudan a rejuvenecer y a regenerar las células.
- Abundante en Fito estrógenos.
- Excelente purificador: ayuda a que la sangre e intestinos se mantengan libres de toxinas y gases.
- Vitaminas y minerales que nutren el cabello, la piel y uñas.
- Pro vitamina A, vitamina E y vitamina C en conjunto ayudan a vencer todo tipo de infecciones.
- Ácidos oleicos importantes para la salud y para la belleza.

## **2.6 Cosecha del aguaje**

En otros países como Perú la cosecha del aguaje se realiza de forma indiscriminada para cumplir con la demanda del mercado de dicho país, la forma en la que la planta es cosechada está poniéndola en peligro ya que

gracias al tamaño y la altura de la planta hace prácticamente imposible la accesibilidad de las personas para la posterior cosecha de los frutos.

Gracias a esta situación es que las personas optan por la salida más fácil para la cosecha que es cortar la palmera de aguaje y de esta forma obtener los frutos.

## **2.7 Generación del producto**

Este proyecto está enfocado en el rescate de una fruta importante y representativa de nuestra Amazonía como es el aguaje, sobre todo se busca impulsar el uso de esta fruta en la gastronomía.

El aguaje es una fruta en un cierto punto complicada de conseguir ya que existe un alto porcentaje de desconocimiento de la existencia de éste producto, en el Ecuador no existen proveedores que puedan proporcionarnos la fruta, sólo se la puede encontrar en fincas o a veces en pequeñas ferias que hacen en ciertas fechas para promocionar algunos productos que son desconocidos como es el caso del aguaje y de otros cientos de productos.

La mayoría de personas nativas con las que se pudo conversar no están muy acostumbradas a usar este fruto, las pocas veces que lo usan es simplemente para preparar batidos con leche o bebidas como la famosa aguajina, a partir de esto es que se busca generar productos basándonos en la implementación de métodos y técnicas, mezclando sabores, texturas, etc.

## **2.8 Recetas tradicionales con aguaje**

### **2.8.1 Jugo de aguaje**

500 gramos de aguaje (pulpa)

500 ml de agua

200 gramos de

azúcar Hielo al gusto

### **Preparación**

Madure el aguaje con agua tibia que lo cubra.

Estruje con la mano y retire la cáscara y pepa de los aguajes. Pase la pulpa por el colador.

Agregue azúcar y agua al gusto según la consistencia que desee obtener.

(Benítez, 2015)



Figura 2. Jugo de aguaje  
Tomada de plataforma, s.f.

### **2.8.2 Cóctel helado de aguaje**

#### **Ingredientes**

500 gr de aguaje (pulpa)

80 gr de azúcar

15 ml de limón

20 ml de ron rubio

15 gr de

hierbabuena

Hielo al gusto

4 cuartos de limón

### **Preparación**

En una licuadora ponemos la pulpa del aguaje junto con el azúcar, el limón y el ron agregamos unas hojas de hierbabuena y licuamos.

Si se desea se puede colar la preparación, agregamos hielo y licuamos nuevamente, servir en una copa y decorar con el resto de hojas de hierbabuena y los cuartos de limón. (El Comercio, 2004)



Figura 3. Coctel de aguaje  
Tomada de Menuperu, s.f.

### **2.8.3 Aguajina**

#### **Ingredientes**

500 gr de aguaje (pulpa)

250 ml de agua

40 gr de

azúcar Hielo al

gusto

Colocamos la pulpa del aguaje en la licuadora junto con el agua y el azúcar, una vez lista la preparación procedemos a colar, una vez que tengamos lista la

mezcla licuamos nuevamente junto con el hielo. (Amazon Green Ecolodge, 2014)



Figura 4. Aguajina  
Tomada de Commons, s.f.

#### 2.8.4 Helado de aguaje

##### **Ingredientes:**

450 gr de aguaje (pulpa)

6 unidades de huevos

400 ml de leche

250 gr de azúcar

14 gr de gelatina sin sabor

**Preparación:**

En una olla ponemos a hervir el azúcar junto con el agua hasta que forme un almíbar no muy espeso una vez que esté listo conservamos, hidratamos la gelatina sin sabor en agua fría y luego la diluimos en llama baja sin dejar que llegue a ebullición. (Amazon Green Ecolodge, 2014)

Batimos la clara de huevo hasta que llegue a punto de nieve y agregamos poco a poco el almíbar que reservamos anteriormente, continuamos batiendo hasta obtener un merengue.

Una vez listo el merengue agregamos la pulpa del aguaje, la leche y la gelatina sin sabor previamente hidratada y batir hasta formar una mezcla homogénea, una vez lista colocar en moldes y llevar a refrigeración. (Amazon Green Ecolodge, 2014)



Figura 5. Helado de aguaje

Tomado de Twitter, s.f.

**2.9 Técnicas empleadas**

- Salteado: Al saltear el aguaje no maduro obtenemos una textura un tanto dura se suaviza un poco pero no completamente como cuando el aguaje está maduro que tiene una textura completamente pastosa; obtiene cierta crocancia y resalta su color amarillo.



- Cocción a presión: Cuando cocinamos el aguaje no maduro en olla de presión por una hora aproximadamente logramos que la cáscara se pueda retirar de una forma menos complicada, la pulpa del aguaje es un tanto dura pero tiene un aroma dulce como a naranjilla.
- Hervido: Al hervir la fruta de aguaje lo único que conseguimos es que se suavice la cáscara y la podamos pelar de una forma más fácil, la pulpa de la fruta no adopta ninguna característica en especial.

### **2.10 Métodos de conservación del aguaje**

Los frutos del aguaje son de poca durabilidad, una vez que han alcanzado la madurez y han sido cosechados pueden durar hasta un máximo de siete días antes de entrar en un proceso de descomposición. (IIAP, 2006)

La pulpa de la fruta vuelta pasta se puede conservar en refrigeración o en congelación, a su vez también la pulpa del aguaje puede ser deshidratada. (IIAP, 2006)

### **2.11 Limitantes del aguaje**

Uno de los principales limitantes con respecto al aguaje es la falta de entidades que se dediquen a la investigación de frutas como esta, ya que de esta forma habría más posibilidades de que se pueda lograr la implementación de esta fruta en el mercado.

Otro limitante importante es el desconocimiento de la gente en nuestro país ya que únicamente es conocido por los indígenas que viven rodeados de la maravillosa palmera que nos provee de este prodigioso fruto, ellos simplemente lo utilizan en preparaciones tradicionales y en la realización de artesanías que sirven para el sustento diario de las comunidades, si el producto fuera comercializado como en Perú tuvieran una buena fuente de ingresos.

Uno de los limitantes importantes también es la aceptación al producto, la gente muchas veces se cierra a propuestas nuevas y no está dispuesta a experimentar o a probar productos con los que no están familiarizados.

## 2.12 Características del producto

Con la generación de dicho producto se espera dar a conocer una fruta tan importante como es el aguaje, sobre todo en la gastronomía ecuatoriana ya que podría ser un gran aporte gracias a sus múltiples beneficios y bondades, lo podemos usar tanto en repostería como en cocina de sal para la elaboración de platillos ricos y novedosos, lo que nos daría un plus ya que estamos usando un producto que no ha sido utilizado y que no es conocido por la mayoría de personas dando así un gran aporte con el descubrimiento de nuevos sabores y texturas utilizando los diferentes tipos de métodos y técnicas para la creación de los diversos productos.



Figura 6. Palmera de aguaje

## 2.13 Proceso de eliminación de la corteza del aguaje

El aguaje tiene una cáscara que asemeja al caparazón de un armadillo, que tiene la función principal de proteger al mesocarpio o pulpa de la fruta, gracias

a ésta peculiar forma de su cáscara es que resulta un tanto complicado al momento de retirar la corteza.

Es muy recomendable y la mayoría de personas lo hace, antes de proceder a retirar la corteza se la debe dejar remojar en agua tibia por una hora aproximadamente para que se suavice y pueda pelarse sin dificultad alguna evitando así que este proceso resulte tan complicado.



Figura 7. Frutos maduros de aguaje.

#### **2.14 Proceso óptimo de extracción de la pulpa de aguaje**

Para extraer la pulpa del aguaje debemos lavar muy bien las frutas, después de dejarlas en remojo unos minutos para optimizar el proceso de pelado, una vez que les hayamos quitado la cáscara a las frutas, debemos ayudarnos de una cuchara para raspar la pulpa ya que tienen una semilla grande en el centro y solo se puede sacar de esta manera, ésta fruta se asemeja a un ovo. Una vez que hayamos extraído la pulpa de la fruta conservamos y le agregamos ingredientes dependiendo del producto que vayamos a elaborar.



Figura 8. Semilla del fruto de aguaje.

Tomado de Wordpress, s.f.

### 3. Determinación del concepto

#### 3.1 Valor Agregado

El aguaje con su variedad de beneficios y múltiples usos nos brinda una gran variedad de productos como derivados como lo son la harina, mermelada, yogurt, helados y demás productos que son elaborados y son comercializados en países como Perú dónde el consumo y conocimiento de éste producto es alto. (Instituto de investigaciones de la Amazonía Peruana, 2008)

En este caso en nuestro proyecto sobre el aguaje el valor agregado tiene mucha importancia ya que tendríamos más opciones gastronómicas para un mercado siempre deseoso de nuevas opciones y de experimentar con nuevos sabores, aromas y texturas.



Figura 9. Frutos maduros de aguaje.

#### 3.2 Ventaja Competitiva

El aguaje es un producto con una innumerable lista de cualidades y beneficios para la salud y que también pueden ser aprovechados y explotados al máximo en nuestra gastronomía, éste producto debería ser más apreciado ya que es

originario de nuestra selva ecuatoriana, y para nuestros indígenas nativos es un producto con el que se elaboran alimentos que son consumidos día a día.

La ventaja competitiva de nuestro producto en este caso es la utilización de un producto que no es conocido y que no ha sido utilizado en la elaboración de productos, sería algo novedoso y que llamaría su atención por la experimentación de nuevos sabores.

Otra de las ventajas competitivas es que los productos elaborados a base aguaje a más de tener un sabor agradable y novedoso cuenta con muchos beneficios nutricionales ya que aporta proteínas, vitaminas y minerales.

### **3.3 Novedad**

El aguaje es una fruta que en nuestro país no es conocida mucho menos consumida, por lo que con la creación e implementación de esta fruta en nuestra gastronomía se busca darla a conocer y rescatar un producto tan importante que ha existido durante miles de años en nuestra selva amazónica y que para los indígenas nativos es uno de los pilares más importantes de alimentación, no solo para ellos sino también para una extensa cantidad de animales que de esta fruta dependen para sobrevivir, gracias a todo esto la implementación del aguaje en nuestra gastronomía sería algo novedoso y que llamaría la atención de las personas y estaríamos ayudando a que nuestros productos no se pierdan y sean conocidos solamente por unas cuantas personas.

### **3.4 Determinar la idea**

El implementar el uso del aguaje en la gastronomía ecuatoriana se hace con el principal objetivo de utilizar productos nuestros que poco a poco se van perdiendo o que peor aún nunca han sido utilizados por qué no son conocidos.



Al utilizar nuestros productos a más de darlos a conocer y rescatarlos podríamos reducir en cierto punto el consumo de productos extranjeros.

Si se habla de la utilización de este producto en nuestra gastronomía también se podrían obtener beneficios económicos ya que si el aguaje empieza a ser más utilizado habría una demanda de este producto por lo que se generaría empleo e ingresos para las personas que viven en la selva y tienen cultivos de palmeras de aguaje.

### 3.5 Aporte gastronómico a la comunidad

Al crear productos a base de esta fruta no solo estaríamos dándola a conocer sino que también estaríamos dando un aporte importante a la gastronomía ya que mientras más conocida sea la fruta se pueden ir creando muchos productos novedosos más, la comunidad podría tener nuevas fuentes de trabajo tanto en la comercialización del fruto como en la elaboración y comercialización de productos o recetas hechas a base de este producto, lo que haría que la comunidad sea reconocida y visitada por su amplia variedad de productos y gastronomía.



Figura 10. Frutos de aguaje.

### 3.6 Análisis de problemas

En nuestro país con respecto al aguaje hay una gran falta de conocimiento por parte de las personas acerca de la existencia de esta planta que podríamos utilizar y aprovechar para diversos procesos.

En el Ecuador no existen investigaciones ni proyectos para el rescate o estudio del aguaje que ayuden a dar a conocer este producto, que se concientice a la gente sobre todo los beneficios que les daría la comercialización y elaboración de productos a partir de aguaje, los beneficios económicos, la creación de fuentes de empleo y aprovechamiento de sus recursos.

Nuestra población en muchas de las ocasiones no está dispuesta a dar paso a nuevas ideas de productos, se centran en la monotonía de los mismos productos de toda la vida sin pensar en todos los beneficios que esto podría tener.



Figura 11. Palma de aguaje.



## 4. Desarrollo de Recetas Estándar

### 4.1 Mermelada de aguaje

Tabla 2. Mermelada de aguaje

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Mermelada de Aguaje			
GÉNERO					
RES O MATERIA		Metodología de Titulación			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax/ 100gr			
PROFESOR		Erika Cacuangó			
FECHA DE ELABORACIÓN		Miércoles, 27 de abril de 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,2	kg	Pulpa de aguaje	5	\$ 1,00	
0,05	kg	Ralladura de aguaje	0,1	\$ 0,01	
0,25	l	Agua	0	\$ 0,00	
0,2	kg	Azúcar	0,905	\$ 0,18	
0,002	kg	Clavo de olor	6	\$ 0,01	
0,002	kg	Nuez Moscada	97,58	\$ 0,20	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,39	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		1.- Extraemos la pulpa del aguaje maduro ayudandonos de una cuchara.			
		2.- Cocinamos el aguaje aun tierno que tiene una consistencia un tanto dura y procedemos a rallarla.			
		3.- En una cacerola colocamos el agua junto con el azúcar, la nuez moscada y el clavo de olor.			
		4.- Agregamos la pulpa y la ralladura de aguaje.			
		5.- Dejamos hervir hasta que tome la consistencia deseada.			
Enviado Por:		Erika Cacuangó			
Entregado Por:		Erika Cacuangó		Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

## 4.2 Ensalada de palmito con chutney de aguaje

Tabla 3. Ensalada de palmito con chutney de aguaje

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Ensalada de palmito con chutney de aguaje			
<b>GÉNERO</b>					
<b>RES O MATERIA</b>		Metodología de Titulación			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		2 pax/ 120 gr			
<b>PROFESOR</b>		Erika Cacuango			
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>		Miércoles, 27 de abril de 2016			
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,2	kg	Lechuga crespa verde	4,2	\$ 0,84	
0,1	kg	Aguaje	5	\$ 0,50	Fino Brunnoise
0,015	l	Vinagre	1	\$ 0,02	
0,06	kg	Tomate	1,62	\$ 0,10	
1	u	Limón	0,05	\$ 0,05	
0,007	kg	Azúcar	0,905	\$ 0,01	
0,06	kg	Palmito	8,92	\$ 0,54	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 2,05	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Picamos el aguaje en fino brunnoise.			
		2.- Salteamos ligeramente el aguaje, agregamos vinagre, limón y azúcar.			
		3.- Troceamos la lechuga y cotamos el tomate en gajos.			
		4.- Marcamos el palmito llevandolo a la parrilla .			
		5.- Procedemos a realizar el montaje.			
<b>Enviado Por:</b>		Erika Cacuango			
<b>Entregado Por:</b>		Erika Cacuango		<b>Recibido Por:</b>	
<b>Autorizado Por:</b>				<b>Supervisado Por</b>	


### 4.3 Mantequilla saborizada de aguaje

Tabla 4. Mantequilla saborizada de aguaje

		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Mantequilla saborizada de aguaje				
<b>GÉNERO</b>					
<b>RES O MATERIA</b>	Metodología de Titulación				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 pax /100gr				
<b>PROFESOR</b>	Erika Cacuango				
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	Miércoles, 27 de abril de 2016				
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
0,3	l	Crema de leche	2,2	\$ 0,66	
0,25	kg	Morete	5	\$ 1,25	
0,001	gr	Sal	0,38	\$ 0,00	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,91	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	1.- Licuamos la pulpa del aguaje junto con la crema de leche y sal.				
	2.- Licuamos a una velocidad alta hasta que se unan los ingredientes.				
	3.- Una vez lista la colocamos en un recipiente de vidrio y refrigeramos por 6 horas.				
	4.- La refrigeración nos ayuda a que se separe por completo la parte restante líquida de la parte grasa.				
	5.- Una vez pasado el tiempo establecido realizamos un orificio y escurrimos la parte líquida restante para obtener netamente la parte grasa.				
	6.- Colocamos nuestra mantequilla en film.				
	7.- Le damos una forma rectangular y volvemos a refrigerar.				
<b>Enviado Por:</b>	Erika Cacuango				
<b>Entregado Por:</b>	Erika Cacuango	<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



## 4.4 Vinagreta de aguaje

Tabla 5. Vinagreta de aguaje

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,15	kg		Pulpa de aguaje	5	\$ 0,75	
0,01	kg		Coco Rallado	11,6	\$ 0,12	
0,05	l		Vinagre blanco	1,41	\$ 0,07	
0,15	l		Aceite	2,38	\$ 0,36	
0,001	kg		Sal	0,38	\$ 0,00	
				<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,29	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>				
		1.- Colocamos los ingredientes en la licuadora y licuamos hasta que emulsione.				
<b>Enviado Por:</b>						
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>				
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>				



#### 4.5 Arroz navideño con morete y coco

Tabla 6. Arroz navideño con morete y coco

		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Arroz navideño con morete y coco			
<b>GÉNERO</b>					
<b>RES O MATERIA</b>		Metodología de Titulación			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		2 pax/ 150 gr			
<b>PROFESOR</b>		Erika Cacuango			
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>		Miércoles, 27 de abril de 2016			
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
0,35	kg	Arroz	1,2	\$ 0,42	
0,003	l	Achiote	6,89	\$ 0,02	
0,05	kg	Pimiento verde	1,96	\$ 0,10	
0,05	kg	Pimiento rojo	2,45	\$ 0,12	
0,05	kg	Cebolla perla	2,39	\$ 0,12	
0,03	kg	Coco rallado	11,6	\$ 0,35	
0,06	kg	Aguaje Rallado	5	\$ 0,30	
0,001	kg	Sal	0,38	\$ 0,00	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,43	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		1.- Cocinamos el arroz.			
		2.- Hacemos un refrito con la cebolla, pimientos, coco y aguaje.			
		3.- Mezclamos el arroz con el refrito.			
<b>Enviado Por:</b>		Erika Cacuango			
<b>Entregado Por:</b>		Erika Cacuango	<b>Recibido Por:</b>		
<b>Autorizado Por:</b>			<b>Supervisado Por</b>		

## 4.6 Crema de aguaje

Tabla 7. Crema de aguaje

					
<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA</b> <b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>					
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Crema de aguaje			
<b>GÉNERO</b>					
<b>RES O MATERIA</b>		Metodología de Titulación			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		2 pax/ 150 gr			
<b>PROFESOR</b>		Erika Cacuangó			
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>		Miércoles, 27 de abril de 2016			
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
0,05	kg	Cebolla perla	2,39	\$ 0,12	
0,01	kg	Ajo	8	\$ 0,08	
0,01	kg	Mantequilla	8,16	\$ 0,08	
0,1	kg	Papa	2,1	\$ 0,21	
0,1	kg	Pulpa de aguaje	5	\$ 0,50	
0,05	kg	Cebolla blanca	1,23	\$ 0,06	
0,2	l	Fondo de pollo	1,9	\$ 0,38	
0,007	kg	Culantro	0,5	\$ 0,00	
0,001	kg	Sal	0,38	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta	15,2	\$ 0,02	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,45	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		1.- Hacemos un refrito con la mantequilla las cebollas y el ajo.			
		2.- Agregamos las papas y la pulpa del aguaje.			
		3.- Después de unos minutos agregamos el fondo de pollo.			
		4.- Cocinamos 40 minutos aproximadamente.			
		5.- Licuamos esta preparacion para que tenga la textura de una crema.			
<b>Enviado Por:</b>		Erika Cacuangó			
<b>Entregado Por:</b>		Erika Cacuangó		<b>Recibido Por:</b>	
<b>Autorizado Por:</b>				<b>Supervisado Por</b>	

## 5. Costo de la Receta Estándar

### 5.1 Mermelada de aguaje

Tabla 8. Mermelada de aguaje

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Mermelada de Aguaje				
GÉNERO					
RES O MATERIA	Metodología de Titulación				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 pax/ 100gr				
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN	Miércoles, 27 de abril de 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,2	kg	Pulpa de aguaje	5	\$ 1,00	
0,05	kg	Ralladura de aguaje	0,1	\$ 0,01	
0,25	l	Agua	0	\$ 0,00	
0,2	kg	Azúcar	0,905	\$ 0,18	
0,002	kg	Clavo de olor	6	\$ 0,01	
0,002	kg	Nuez Moscada	97,58	\$ 0,20	
			VALOR TOTAL	\$ 1,39	



Figura 12. Mermelada de aguaje.

## 5.2 Ensalada de palmito con chutney de aguaje

Tabla 9. Ensalada de palmito con chutney de aguaje

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Ensalada de palmito con chutney de aguaje			
GÉNERO					
RES O MATERIA		Metodología de Titulación			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		2 pax/ 120 gr			
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN		Miércoles, 27 de abril de 2016			
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,2	kg	Lechuga crespa verde	4,2	\$ 0,84	
0,1	kg	Aguaje	5	\$ 0,50	Fino Brunnoise
0,015	l	Vinagre	1	\$ 0,02	
0,06	kg	Tomate	1,62	\$ 0,10	
1	u	Limón	0,05	\$ 0,05	
0,007	kg	Azúcar	0,905	\$ 0,01	
0,06	kg	Palmito	8,92	\$ 0,54	
			VALOR TOTAL	\$ 2,05	



Figura 13. Ensalada de aguaje.



### 5.3 Mantequilla saborizada de aguaje.

Tabla 10. Mantequilla saborizada de aguaje.

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Mantequilla saborizada de aguaje				
GÉNERO					
RES O MATERIA	Metodología de Titulación				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN					
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN	Miércoles, 27 de abril de 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,3	l	Crema de leche	2,2	\$ 0,66	
0,25	kg	Morete	5	\$ 1,25	
0,001	gr	Sal	0,38	\$ 0,00	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,91	



Figura 14. Mantequilla de aguaje.

## 5.4 Vinagreta de aguaje

Tabla 11. Vinagreta de aguaje

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Vinagreta de aguaje				
GÉNERO					
RES O MATERIA	Metodología de Titulación				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN					
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN	Miércoles, 27 de abril de 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,15	kg	Pulpa de aguaje	5	\$ 0,75	
0,01	kg	Coco Rallado	11,6	\$ 0,12	
0,05	l	Vinagre blanco	1,41	\$ 0,07	
0,15	l	Aceite	2,38	\$ 0,36	
0,001	kg	Sal	0,38	\$ 0,00	
			VALOR TOTAL	\$ 1,29	



Figura 15. Vinagreta de aguaje.

## 5.5 Arroz navideño con morete y coco

Tabla 12. Arroz navideño con morete y coco

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Arroz navideño con morete y coco				
GÉNERO					
RES O MATERIA	Metodología de Titulación				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 pax/ 150 gr				
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN	Miércoles, 27 de abril de 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,35	kg	Arroz	1,2	\$ 0,42	
0,003	l	Achiote	6,89	\$ 0,02	
0,05	kg	Pimiento verde	1,96	\$ 0,10	
0,05	kg	Pimiento rojo	2,45	\$ 0,12	
0,05	kg	Cebolla perla	2,39	\$ 0,12	
0,03	kg	Coco rallado	11,6	\$ 0,35	
0,06	kg	Aguaje Rallado	5	\$ 0,30	
0,001	kg	Sal	0,38	\$ 0,00	
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 1,43	



Figura 16. Arroz navideño de aguaje.

## 5.6 Crema de aguaje

Tabla 13. Crema de aguaje

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Crema de aguaje				
GÉNERO					
RES O MATERIA	Metodología de Titulación				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	2 pax/ 150 gr				
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN	Miércoles, 27 de abril de 2016				
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0,05	kg	Cebolla perla	2,39	\$ 0,12	
0,01	kg	Ajo	8	\$ 0,08	
0,01	kg	Mantequilla	8,16	\$ 0,08	
0,1	kg	Papa	2,1	\$ 0,21	
0,1	kg	Pulpa de aguaje	5	\$ 0,50	
0,05	kg	Cebolla blanca	1,23	\$ 0,06	
0,2	l	Fondo de pollo	1,9	\$ 0,38	
0,007	kg	Culantro	0,5	\$ 0,00	
0,001	kg	Sal	0,38	\$ 0,00	
0,001	kg	Pimienta	15,2	\$ 0,02	
			VALOR TOTAL	\$ 1,45	



Figura 17. Crema de Aguaje



## 5.7 Análisis de proveedores

En el mercado ecuatoriano aún no existen proveedores de aguaje a diferencia de Perú, país en el cual existen proveedores de varias formas de presentaciones del aguaje como por ejemplo: fruta entera, pulpa fresca, pulpa seca, productos de belleza a base aguaje, etc. En nuestro país los únicos proveedores que podemos encontrar son los nativos gente que vive en la Amazonía donde las palmeras de aguaje crecen naturalmente.

En nuestro caso nuestro proveedor fue una señora nativa de Lago Agrio que nos llevó a un lugar donde había visto que crecían nuestra palmera de aguaje y de dónde se cosecho el producto utilizado en el proceso de experimentación.

En este caso el producto que utilizamos es el kilo aguaje ya que es el más común y más fácil de encontrar.



Figura 18. Cosecha de aguaje.

Tomado de Ciudadtingomaria, s.f.

## 6. Experimentación

### 6.1 Mermelada de aguaje

Para la elaboración de nuestra mermelada de aguaje lo que primero hacemos es extraer la pulpa de nuestra fruta asegurándonos de que todas estén completamente sanas y que no se nos pase ninguna fruta podrida ya que podría afectar completamente el sabor de nuestro producto final.

Una vez que tengamos la pulpa de nuestra fruta procedemos a preparar la mermelada se debe cocinar la misma cantidad de aguaje con la misma cantidad de azúcar para obtener la textura deseada y evitando así que si ponemos en cantidades desiguales el azúcar y la pulpa no consigamos la textura deseada, en el caso de que pusiéramos demasiada azúcar a nuestra preparación no vamos a obtener el resultado deseado ya que en lugar de tener la textura de mermelada toda el azúcar se va a cristalizar y por tanto se va a endurecer nuestra preparación.

Una vez que ponemos a cocinar la fruta junto con el azúcar esperamos un tiempo óptimo, mientras se hace nuestra mermelada no debemos tapar la cacerola ya que el objetivo de la preparación de una mermelada es que se evapore la mayor cantidad del agua que posee la fruta.



Figura 19. Mermelada de aguaje.

### 6.2 Ensalada de palmito con chutney de aguaje

En la elaboración de nuestro chutney de aguaje utilizamos fruta que no ha madurado por completo para que la pulpa pueda ser manejable y no se deshaga al momento de cortarla en fino brounoise que es el corte que utilizamos para la elaboración de nuestra receta, el aguaje que no ha llegado a madurar por completo se puede manejado para realizar cortes y rallar cuándo la pulpa está completamente madura se deshace por completo al manipularla, la técnica que utilizaremos para la elaboración del chutney es salteado, una vez que cortamos nuestra fruta en brounoise ponemos un sartén con un poco de aceite y procedemos a saltear agregamos vinagre, limón y azúcar ya que el chutney es una preparación agridulce.



### 6.3 Mantequilla saborizada de aguaje

La elaboración de mantequilla no es tan complicado como parece, la mantequilla se produce de la emulsión o mezcla de una parte grasa con una parte líquida en este caso a la mezcla de la pulpa del aguaje con crema de leche que vendría a ser la parte grasa, para elaborar nuestra mantequilla lo único que debemos hacer es batir la mezcla con un batidor o en una licuadora y esperar a que la parte grasa de la crema de leche empiece a separarse una vez que tengamos la mezcla lo colocamos en un recipiente de vidrio y refrigeramos

en este proceso se separara por completo la parte grasa de la líquida y podremos darle forma.

Para la elaboración de nuestra vinagreta utilizamos la pulpa de nuestra fruta, aceite de oliva y vinagre, la elaboración de una vinagreta es un proceso muy sencillo que consiste en emulsionar ingredientes que no son miscibles tales como son el agua y el aceite, pero como en este caso la parte líquida es ácida se puede mezclar de mejor manera siempre y cuando sepamos preparar una vinagreta utilizando correctamente las medidas y respetando las reglas de preparación de vinagretas como es mezclar 3 partes de aceite por una de vinagre para obtener una mezcla homogénea si nuestra vinagreta queda muy ácida o es muy cítrica para nuestro gusto se la puede equilibrar con un toque de miel.



Figura 21. Mantequilla de aguaje.



## 7. Objetivos

- El objetivo principal de la elaboración de mi proyecto es dar a conocer esta fruta que por varios años ha sido utilizada para la alimentación de nuestros nativos indígenas de la Amazonía.
- Dar a conocer nuestro producto gastronómicamente, con la elaboración de productos novedosos a partir de la aplicación de múltiples técnicas.
- Hacer que con el reconocimiento y utilización de nuestro producto podamos crear un mercado en el cuál se vean favorecidos campesinos nativos productores y el resto de la sociedad.
- Aprovechar de todas las formas posibles los múltiples beneficios nutricionales que el aguaje le brinda a nuestra salud al ser consumido.
- Dar un aporte a la gastronomía con la inserción y utilización de un producto no conocido del que se podría aprovechar para la creación e implementación de nuevos aromas, sabores y texturas.

## 8. Formatos

### 8.1 Formato de Recepción de Producto

Tabla 14. Formato de Recepción de Producto

<b>FORMATO DE RECEPCIÓN DE PRODUCTO</b>	
<b>FECHA</b>	Domingo 01 de mayo del 2016.
<b>PRODUCTO</b>	Frutos de aguaje.
<b>PROVEEDOR</b>	Nativos indígenas
<b>ASPECTO</b>	<p>El aspecto que el aguaje debe tener al recibirlo es de color vino tinto, en el momento en el que toma este color es señal de que esta listo para ser consumido</p> <p>La corteza debe estar firme, no debe deshacerse al momento de aplastarlo</p> <p>La pulpa del aguaje debe tener un color amarillo vivo no debe e buen estado.star opaco porque eso es una clara señal de que no está en</p> <p>No debe oler a fermento ya que esto indica que la fruta se ha pasado de maduración.</p> <p>Las condiciones de transporte deben ser óptimas, el fruto no debe estar sometido a altas temperaturas porque produce la fermentación de la fruta y se descompone más rápido</p>
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	
<b>FECHA DE CONSUMO</b>	Debe ser consumido recomendablemente antes de 10 a 15 días dependiendo de la madurez del producto al ser adquirido.

## 8.2 Formato de Producción

Tabla 15. Formato de producción

<b>PRODUCTO</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	<b>FECHA DE CONSUMO</b>
Mermelada de aguaje	Domingo, 01 de mayo de 2016	Domingo, 15 de mayo de 2016
Ensalada de palmito con chutney de aguaje	Domingo, 01 de mayo de 2016	Domingo, 01 de mayo de 2016
Mantequilla saborizada de aguaje	Domingo, 01 de mayo de 2016	Martes, 03 de mayo de 2016
Vinagreta de aguaje	Domingo, 01 de mayo de 2016	Domingo, 01 de mayo de 2016
Arroz navideño con morete y coco	Domingo, 01 de mayo de 2016	Lunes, 02 de mayo de 2016
Crema de aguaje	Domingo, 01 de mayo de 2016	Lunes, 02 de mayo de 2016

## 8.3 Formato de compra de producto

Tabla 16. Formato de compra de producto

<b>NO.</b>	<b>ARTÍCULO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>1</b>	Azúcar	0,2	0,905	0,181
<b>2</b>	clavo de olor	0,002	6	0,012
<b>3</b>	pulpa de aguaje	0,9	5	4,5

<b>4</b>	nuez moscada	0,002	97,57575758	0,195151515
<b>5</b>	lechuga crespa verde	0,2	4,2	0,84
<b>6</b>	tomate	0,06	1,62	0,0972
<b>7</b>	vinagre	0,1	1,41	0,141
<b>8</b>	limón	1	0,05	0,05
<b>9</b>	palmito	0,06	8,92	0,5352
<b>10</b>	Crema de leche	0,3	2,2	0,66
<b>11</b>	Sal	0,008	0,38	0,00304
<b>12</b>	Coco rallado	0,02	11,6	0,232
<b>13</b>	Aceite	0,15	2,38	0,357
<b>14</b>	Arroz	0,35	1,2	0,42
<b>15</b>	Achiote	0,003	6,89	0,02067
<b>16</b>	Pimiento rojo	0,05	1,96	0,098
<b>17</b>	Pimiento verde	0,05	2,45	0,1225
<b>18</b>	Cebolla perla	0,05	2,39	0,1195
<b>19</b>	Pasas	0,015	4,72	0,0708
<b>20</b>	Ajo	0,01	8	0,08

<b>21</b>	Mantequilla	0,02	8,16	0,1632
<b>22</b>	Papas	0,1	2,1	0,21
<b>23</b>	Cebolla blanca	0,05	1,23	0,0615
<b>24</b>	Cilantro	0,007	0,5	0,0035
<b>25</b>	pimienta	0,008	15,2	0,1216
			<b>COSTO TOTAL</b>	9,294861515

## **9. Conclusiones y Recomendaciones**

### **9.1 Conclusiones**

Si no se realizan capacitaciones a las personas sobre la importancia de la explotación de productos como este, o se realizan investigaciones para ayudar a rescatar estos productos nunca se van a dar a conocer muchos menos que en un futuro puedan llegar a ser exportados, ya que no solo sería un aporte para nuestra gastronomía sino que también podría ayudar a mejorar la economía de todas éstas comunidades.

Se pudo comprobar que el aguaje es un fruto que tiene múltiples cualidades y beneficios que no han sido explotados en nuestro país, sobre todo en nuestra gastronomía en la cual se lo puede emplear en varias preparaciones tanto dulces como saladas.

El aguaje es una fruta que se mezcla muy bien en varios tipos de preparaciones como salsas, vinagretas, mermeladas, etc.

Existe una gran cantidad de frutas, verduras, especias, plantas, tubérculos y demás productos nativos de nuestro país que no son conocidos y que podrían ser utilizados para realzar la gastronomía de nuestro país y sobre todo hacer que tenga un poco más de identidad cultural.

## 9.2 Recomendaciones

Considero que se deberían realizar más investigaciones sobre productos que no son conocidos en nuestro Ecuador ya que hay una gran variedad de productos a lo largo de nuestro país que son completamente desconocidos y que son consumidos solamente por personas nativas de los lugares donde crecen.

Se le debería dar un poco más de importancia a la realización de estudios de productos de ésta naturaleza ya que con el descubrimiento y explotación de estos productos no solo tendríamos múltiples beneficios gastronómicos, sociales y económicos.

Con el rescate de éstos productos se podría implementar en nuestra gastronomía el uso de nuevos sabores, aromas y texturas.

El Ecuador es un país bendecido por su flora y su fauna se debería aprovechar estos recursos para hacer que la gastronomía de nuestro país sobresalga.

## REFERENCIAS

- Ambrosia Plantas y Frutas. (s.f.). *Aguaje*. Recuperado el 12 de mayo de 2016 de [http://aguajeambrosia.blogspot.com/p/blog-page\\_374.html](http://aguajeambrosia.blogspot.com/p/blog-page_374.html)
- Balslev, H. (1993). *Palmas útiles especies ecuatorianas para agroforestería y extractivismo*. Quito: ABYA-YALA.
- Cima. (s.f.). *Revalorización e importancia del aguaje en la zona de amortiguamiento del parque nacional cordillera azul*. Recuperado el 05 de mayo de 2016 de <http://cima.org.pe/files/images/publicaciones/pdf/CIMA-2012-cartilla-revalorizacion-del-aguaje.p>
- Dennis del Castillo, E. (2006). *Aguaje, la maravillosa palmera de la amazonia*. Recuperado el 22 de mayo de 2016 de <http://amazoniaperu.blogspot.com/2008/03/el-poderoso-aguaje.html>
- Diario La Primera. (s.f.). *Aguaje, prodigio de la amazonía*. Recuperado el 18 de junio de 2016 de [http://www.diariolaprimeraperu.com/online/gastronomia/aguaje-prodigio-de-la-amazonia\\_28196.html](http://www.diariolaprimeraperu.com/online/gastronomia/aguaje-prodigio-de-la-amazonia_28196.html)
- Huella Amazónica. (s.f.). *Huella Amazónica*. Recuperado el 01 de junio de 2016 de [https://www.facebook.com/HuellaAmazonica/info/?tab=page\\_info](https://www.facebook.com/HuellaAmazonica/info/?tab=page_info)
- IIAP. (2006). *El aguaje*. Obtenido de El aguaje: <http://www.siforestal.org.pe/aguaje.htm>
- Inkanatura. (s.f.). *Aguaje Amazónico*. Recuperado el 09 de junio de 2016 de <http://www.inkanatural.com/es/arti.asp?ref=aguaje-fitoestrogenos>
- Instituto de investigaciones de la Amazonía Peruana. (2008). *Siforestal*. Recuperado el 27 de mayo de 2016 de <http://www.siforestal.org.pe/aguaje.htm>
- Kozloff, N. (2010). *No Rain in the Amazon: How South America's Climate Change Affects the Entire Planet*. Estados Unidos : Macmillan .
- Margaret Cymerys, M. (s.f.). *Frutales y plantas útiles en la vida amazónica*. En



Espinoza, M. (2004). *Yanuq*. Recuperado el 10 de mayo de 2016 de <http://www.yanuq.com/qsomos.htm>

*Palmeras y muchas otras especies* (págs. 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182).

Pimentel, R. (2010). *Generalidades del Aguaje*. Recuperado el 08 de junio de 2016 de <http://rolo.fullblog.com.ar/generalidades-del-aguaje.html>

Rojas, S. (2001). *Industrialización primaria del Aguaje (Mauritia flexuosa L.f.) en Iquitos (Perú)*. Recuperado el 15 de junio de 2016 de [http://www.iiap.org.pe/Upload/Publicacion/Folia12\\_articulo7.pdf](http://www.iiap.org.pe/Upload/Publicacion/Folia12_articulo7.pdf)

## **ANEXOS**

Anexo 1



Anexo 2





Anexo 3



Anexo 4



Anexo 5

