



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y
HOTELERÍA**

ITHI

Carrera: Gastronomía

Tema:

**“ANÁLISIS DE LA ESCASA PRODUCCIÓN DE FRUTAS
EXOTICAS COMO LA COCONA INCIDE EN EL
DESCONOCIMIENTO DEL USO GASTRONÓMICO
PRIORITARIAMENTE EN POSTRES”**

**Trabajo de grado previo a la
obtención del Título de Tecnóloga en Gastronomía**

Autor: María Fernanda Acosta Rubio

Director: Ing. Sonia Lucio U.

Quito-Ecuador

2013

DEDICATORIA

A mi madre por el apoyo, la paciencia, el sacrificio y el esfuerzo para sacarme adelante, por creer en mí, dándome un gran ejemplo de valor y fortaleza.

Por darme un gran futuro a pesar de los duros momentos que hemos pasado.

Este paso de mi vida te lo dedico con todo mi amor, pero falta mucho por recorrer y espero siempre tenerte a mi lado brindándome tu hombro.

A toda mi familia por siempre confiar en mí, a mi novio por ser mi apoyo y quien me empuja para cumplir todas nuestras metas juntos.

A mis dos ángeles: mi hermano Hugo porque desde el cielo me cuida y me da fuerzas para culminar con todas mis metas, y para el gran regalo de mi vida mi hija Agustina quien ahora es mi razón de vivir.

AGRADECIMIENTO

Agradecer primero a Dios por darme vida y salud, a toda mi familia por siempre estar a mi lado apoyándome en cada paso que doy.

A la Ing. Sonia Lucio Ureña por ayudarme en este proceso tan largo y culminarlo con éxitos.

DECLARACION DE AUTORIA

Yo María Fernanda Acosta Rubio declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema "La escasa producción de frutas exóticas como cocona incide en el desconocimiento del uso gastronómico prioritariamente en postres", es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuesta y opiniones en el documento presentado

Atentamente

María Fernanda Acosta Rubio

Quito, 11 de Enero del 2013

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERO: La Ing. Sonia Lucio Ureña, por sus propios derechos, en calidad de tutora del trabajo de fin de carrera, y la Srta. Maria Fernanda Acosta, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO: Maria Fernanda Acosta, realizado el trabajo de fin de carrera titulado "La escasa producción de frutas exóticas como cocona incide en el desconocimiento del uso gastronómico prioritariamente en postres", para obtener el título de Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", bajo la tutoría de la Ing. Sonia Lucio Ureña.

DOS: Es política del Instituto de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI".

TERCERO: Comparecen, Ing. Sonia Lucio Ureña, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y la Srta. Maria Fernanda Acosta, como autor del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: "La escasa producción de frutas exóticas como cocona incide en el desconocimiento del uso gastronómico prioritariamente en

postres"; y conceden autorización para que el Instituto de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del trabajo de Fin de Carrera.

TUTOR

AUTOR

Ing. Sonia Lucio Ureña

TUTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado este informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", de Quito; por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Sonia Lucio Ureña

Fecha: Quito, 11 de Enero del 2013

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Pág.

INTRODUCCIÓN.....	¡Error! Marcador no definido.0
TEMA: LA ESCASA PRODUCCION DE FRUTAS EXOTICAS COMO COCONA INCIDE EN EL DESCONOCIMIENTO DEL USO GASTRONOMICO PRIORITARIAMENTE EN POSTRES.....	11
PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	11
1.1. Identificación del Problema de Investigación.....	11
1.1.1 Definición del Problema de Investigación.....	11
1.1.2 Indicadores del Problema de Investigación.....	14
1.1.3 Causas del Problema de Investigación.....	15
1.1.4 Efectos del Problema de Investigación.....	16
1.3. Objetivos.....	17
1.3.1. Generales.....	17
1.3.2. Específicos.....	17
1.4. Justificación.....	17
1.4.1. Relevancia Social.....	17
SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. DESCRIPCION DEL ENTORNO.....	19
2.1.1. Origen de la Cocona.....	19
2.1.2. Lugares de Producción.....	20
2.1.3. Descripción de la Cocona.....	21
2.2. PRODUCCION DE LA COCONA.....	26
2.2.1. Preparación del Suelo.....	26
2.2.2. Proceso de Siembra.....	28
2.2.3. Proceso de Cosecha.....	30
2.2.4. Utilidad de la Cocona.....	33
2.4. USO GASTRONOMICO DE LA COCONA.....	34
2.3.1. Identificación de recetas elaboradas con la Cocona en diferentes lugares donde se produce.....	36
2.4. Hipótesis.....	41

2.4.1.Desarrollo de Sistema de Hipótesis.....	41
TERCERA PARTE - METODOLOGÍA.....	42
3.1. Tipo de Diseño de Investigación.....	42
3.1.1 Tipo de Investigación.....	42
3.1.2 Diseño de la Investigación.....	42
3.2. Población y Muestra.....	43
3.2.1 Población.....	43
3.2.2 Muestra.....	44
3.3. Instrumentos Recolección de datos.....	45
3.4. Descripción del Trabajo de Campo.....	46
3.5. Procesamiento y Análisis.....	47
CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.....	48
4.1. Presentación Gráfica de Resultados.....	48
4.1.1 ENCUESTA.....	48
4.1.2 ENTREVISTA.....	55
4.1.3 TRABAJO DE CAMPO.....	57
4.2. Análisis e Interpretación de Resultados.....	66
4.2.1 ENCUESTA.....	66
4.2.2 ENTREVISTA.....	68
4.2.3 TRABAJO DE CAMPO.....	70
4.3. Conclusiones.....	71
4.4. Recomendaciones.....	72
QUINTA PARTE - PROPUESTA.....	73
5.1. Título de la Propuesta.....	73
5.3. Contenido de la Propuesta.....	73
5.4. Desarrollo de la Propuesta.....	74
REFERENCIAS.....	86
ANEXOS.....	87
APÉNDICES.....	88

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla de Nutrientes de la Cocona.....	25
---------------------------------------	----

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico de la Edad de los Encuestados.....	48
Gráfico del Sexo de los Encuestados.....	49
Gráfico de Frecuencia de uso de Frutas.....	50
Gráfico de Fruta que se usa con más frecuencia.....	51
Gráfico de Conocimiento de Frutas Exóticas.....	52
Gráfico de Información sobre Frutas exóticas.....	53
Gráfico de Disponibilidad para probar frutas nuevas.....	54

INTRODUCCIÓN

Ecuador por el clima que posee tiene gran variedad de frutas, dentro de las cuales encontramos frutas no tradicionales que por falta de apoyo y tecnología no pueden ser producidas en grandes cantidades y así poder comercializarlas.

El presente trabajo de investigación se lo realiza debido al desconocimiento de las frutas exóticas existente en el país, Quito es una de las principales ciudades conocidas por la innovación en lo que respecta a gastronomía, y en donde se encuentran los más novedosos restaurantes en los cuales se usa hasta cocina molecular.

El mayor inconveniente que se tiene al querer modificar, cambiar o introducir nuevas técnicas, frutas, etc., es el miedo de las personas a probar algo nuevo y que no se encuentra dentro de sus costumbres gastronómicas.

Por esta razón la presente investigación se enfoca en una fruta exótica del país que se encuentra en los límites amazónicos llamada Cocona, es una fruta que se la siembra en pocas cantidades, pero tiene grandes características gastronómicas y medicinales, pero solo es conocida por las personas nativas de estas zonas.

La investigación tiene como fin dar a conocer la Cocona a través de la inclusión en postres conocidos y fáciles de realizar con ingredientes accesibles de conseguir, para que de esta manera se pueda incrementar la producción de la fruta y su consumo.

**TEMA: LA ESCASA PRODUCCION DE FRUTAS EXOTICAS
COMO COCONA INCIDE EN EL DESCONOCIMIENTO DEL USO
GASTRONOMICO PRIORITARIAMENTE EN POSTRES**

PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Identificación del Problema de Investigación.

1.1.1. Definición del Problema de Investigación.

Problema:

Desconocimiento de frutas exóticas no comercializadas

La cocona es una fruta exótica que se da en la amazonia del país, no es conocida ya que no se produce en grandes cantidades y en su mayoría la producen domésticamente.

Los habitantes nativos de estas zonas la conocen gracias a las propiedades medicinales que tiene la fruta, controla colesterol, diabetes, exceso de ácido úrico, consumida en jugos o al natural tomando un vaso en ayunas, y sus hojas maceradas previene la formación de ampollas producidas por fuego o por agua hirviendo.

Entre los frutales amazónicos comúnmente cultivados en el departamento del Guaviare se destaca el caso de *Solanum sessiliflorum* Dunal, comúnmente conocida como cocona, topiro o cubiu; la cual, aunque es una especie endémica, fue introducida por nativos y colonos en los arreglos

agroforestales y chagras en sus sitios de asentamiento, lo cual la constituyó en un alimento tradicional de esta zona, reconocido por su refrescante sabor, y por las propiedades farmacológicas que etnobotánicamente le son atribuidas, que van desde su uso tópico para sanar quemaduras y eliminar algunos parásitos, hasta su ingestión para el control de los niveles de glucosa, colesterol y ácido úrico en la sangre.

La cocona, como buena parte de los frutales amazónicos ha sido considerada como especie promisoría, debido a sus agradables y atractivas características sensoriales, alto valor nutricional, potencial actividad biológica y la posibilidad de incluirle en diferentes procesos agroindustriales. (BARRERA, HERNÁNDEZ, MALGAREJO, 2011, p. 12).

Actualmente, la cocona es muy requerida por tener un fruto de sabor especial y de utilización en néctares y mermeladas, es poco consumido en fruta cruda; así mismo, la gran demanda que tiene esta especie por los pequeños empresarios, se debe a sus expectativas económicas actuales los agricultores siembran este cultivo en pequeña escala y en forma empírica, sin considerar ningún aspecto técnico. (TORIBIO, BALCAZAR DE RUIZ, p. 8).

1.1.2 Indicadores del Problema de Investigación.

No hay oferta gastronómica con este fruto

La Cocona es una fruta exótica que solo la conocen los nativos de la amazonia, por esta razón no se ha dado a conocer fuera de las pequeñas poblaciones de dicha zona.

El uso gastronómico que se le da a esta fruta es muy escaso ya que solo se la utiliza para tomar en jugos, y tampoco se ha mostrado el interés por darla a conocer en el resto del país.

En otros países como por ejemplo Perú y Brasil, es muy conocida y se la utiliza en platos de sal, de dulce y en mermeladas.

No hay comercialización del fruto en los mercados

La escases de comercialización de esta fruta se debe a la poca producción que tiene, en las zonas amazónica del país se la produce solo en zonas pequeñas de las propias casas de quien la siembra. Para ellos no es buen negocio producirla en grandes cantidades ya que su demanda no es alta solo la consumen las personas nativas del lugar.

Ni en los mercados su demanda aumenta, la toman en jugos sí, pero no están solicitada como otras frutas del lugar.

1.1.3 Causas del Problema de Investigación.

Escasa producción del fruto

La escases de producción del fruto se puede dar por la dificultad que se tiene para ingresar a la amazonia y a los lugares donde se da.

Además la poca demanda y la falta de interés que se tiene en la fruta da como resultado que los pequeños productores no le den importancia a la siembra en cantidades grandes y su distribución a diferentes ciudades del Ecuador.

Gastronomía establecida con productos tradicionales

Ecuador y en especial Quito fue un gran mercado en el que se comercializaba ají, chochos, mellocos, quinua, etc., y debido a esta abundancia se construyó una cultura gastronómica tradicional andina, por esta razón es muy difícil incluir o reemplazar técnicas o productos tradicionales, ya que están acostumbrados a utilizar las que se conocen y que se han trasmitido de generación en generación.

1.1.4 Efectos del problema de Investigación

Pérdida total de la fruta por falta de consumo

La poca demanda de la fruta tiene como consecuencia su escasa producción, los habitantes de estas zonas no ven la siembra de la cocona como un negocio ya que no se consume en grandes cantidades, ni se lleva fuera de la ciudad.

1.2. Formulación del Problema.

¿Cómo incide la escasa producción de la cocona como fruta exótica en el desconocimiento del uso gastronómico?

La mínima producción de la Cocona es el principal motivo para que no sea conocida en otras ciudades del país, se la utiliza únicamente como jugo y por los usos medicinales que le dan los nativos de la zona.

En otros países como Perú, Colombia y Brasil es muy conocida, le dan un uso gastronómico extenso, por ejemplo en salsas como acompañantes para carnes, en ajís, o en postres.

La Cocona es una fruta fácil de producir, procesar, resistente al clima, de un sabor particular y único, por lo tanto dándole uso gastronómico sería muy útil en la cocina.

1.3. Objetivos.

1.3.1. Generales.

Realizar un análisis para determinar el modo de producción y características de fruta exótica como Cocona y sus propiedades para el uso gastronómico prioritariamente en la elaboración de postres.

1.3.2. Específicos.

- Identificar el sistema de producción de la Cocona como fruta exótica para definir su consumo.
- Determinar la existencia del uso gastronómico que se le da a la cocona en la actualidad en la ciudad de Quito.

1.4. Justificación.

1.4.1. Relevancia Social.

Esta investigación tiene como fin dar a conocer la fruta exótica la Cocona a través de postres fáciles de realizar, y a futuro introducir paulatinamente esta fruta en las mesas y cocinas de los hogares y restaurantes de la ciudad de Quito.

Aspirando que el segmento elegido (hogares y restaurantes de la ciudad de Quito) conozca y consuma esta fruta y a la vez ayudaría a que su producción incremente y los productores de dicha fruta la produzcan en mayores cantidades y se convierta en una nueva fuente de ingresos.

SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO

2.1. DESCRIPCION DEL ENTORNO

2.1.1. Origen de la Cocona

La cocona tiene origen al Este de los andes, en la selva amazónica, donde existe gran variedad de ellos, son cultivadas por campesinos para su consumo y poco para su comercialización.

En 1760, un inspector español, Apolinar Diez de la Fuente, encuentra la cocona junto con maíz y frijoles en un jardín indio entre Guaharibos Falls, y la confluencia de los ríos Orinoco y Casiquiare.

En 1800, Humboldt y Bonpland la encontraron en el Alto Orinoco (Venezuela, Colombia), en una localidad llamada San Fernando de Atabapo, recolectaron material botánico y le dieron el nombre de *Solanum topiro*.

También informaron que la cocona era cultivada por los indios Kareneiris, en el Alto Madre de Dios, en el Amazonas peruano.

Actualmente, la cocona está distribuida en el Amazonas brasileño, peruano, y venezolano, como también en los Andes del Ecuador y Colombia hasta 1000 msnm.

2.1.2. Lugares de Producción

La cocona se desarrolla en climas tropicales y subtropicales, al este de los Andes entre 600 m a 1200 m.s.n.m.

Resiste altas temperaturas y se cultiva en diversos tipos de suelos preferentemente de textura arcillosa y rica en materia orgánica y con buen drenaje.

Las zonas de producción de la cocona son: Orellana, Sucumbíos, Lago Agrio, Sacha, Orellana, Coca, Morona Santiago, Pastaza, Santa Clara y Mera.

La cocona se cultiva todos los meses del año pero los meses de alta producción son Febrero y Marzo en el Coca.

2.1.3. Descripción de la Cocona

Es una planta de crecimiento rápido que alcanza hasta 2 metros de altura, al inicio es herbácea y después se torna semileñosa, puede vivir hasta cuatro años.

El tallo es cilíndrico, grisáceo, con abundante pubescencia dura y ramifica desde cerca del suelo.

Sus hojas son ovaladas, grandes, de ápice aguzo, de bordes sinuados y de lóbulos acuminados y triangulares irregulares con un lado de lámina más alto que el otro; sus dimensiones se encuentran entre los 30 y 50 cm. de largo y entre los 20 y 30 cm. de ancho.

La cara superior de la hoja está cubierta de pelos duros y blancuzcos, con algunos estrellados; mientras que en el lado inferior la pubescencia es suave y estrellada.

Las flores miden de 4 a 5 cm. de diámetro, en racimos axilares cortos, son predominantemente alógamas.



Foto No. 1 Planta de Cocona

<http://www.siamazonia.org.pe/archivos/publicaciones/amazonia/libros/51/5100001.htm>

Fruto

El fruto varía desde casi esférico u ovoide hasta ovalado, con 4 a 12 cm. de ancho y 3 a 6 cm. de largo, peso entre 24 y 250 g, color desde amarillo hasta rojizo.

La cáscara es suave y rodea la pulpa o mesocarpio, grueso, amarillo y acuoso.

El fruto es verde cuando no está maduro, amarillo anaranjado cuando está maduro y finalmente café-rojizo cuando ya no es apto para el consumo humano. Los frutos generalmente están cubiertos de pelos cortos y quebradizos que son fácilmente removidos al restregarlos con las manos.

Su piel es resistente, de gusto amargo. La pulpa es amarilla clara a crema amarillenta.

Existen tres tipos de cocona:

- La pequeña de color púrpura-rojo
- Redonda, asemejándose a una manzana pero de color amarillo
- En forma de pera



Foto No. 2 Tipos de frutos de Cocona

<http://www.monografias.com/trabajos58/produccion-cocona/produccion-cocona2.shtml>

Los frutos son perecibles, pueden conservarse a temperatura ambiente, con buena aireación y bajo sombra hasta 5 días, luego se inicia el deterioro. La pulpa puede conservarse en refrigeración por tiempo prolongado.

Un detalle muy importante observado en el valor nutritivo de la cocona es que ésta puede ser considerada un fruto altamente dietético, debido a su bajo aporte calórico y contenidos significativos de fibra alimenticia.

La cocona es rica en hierro y vitamina B5 (Niacina); el volumen del jugo es de hasta 36 cm³/fruto y el grado Brix

de 4-6. La composición química de la pulpa comestible es la siguiente:

Componentes	100g pulpa
Agua	87,5 g
Proteínas	0,9 g
Grasas	0,7 g
Carbohidrato	10,2 gs
Cenizas	0,7 g
Calcio	16,0 mg
Fósforo	30,0 mg
Hierro	1,5 mg
Caroteno	0,18 mg
Tiamina	0,06 mg
Riboflavina	0,10 mg
Niacina	2,25 mg
Acido ascórbico reducido	4,50 mg

Tabla No. 1:

[http://www,yanuq.com/Articulos_Publicados/Cocona.htm](http://www.yanuq.com/Articulos_Publicados/Cocona.htm)

2.2. PRODUCCION DE LA COCONA

2.2.1. Preparación del Suelo

Esta preparacion puede ser manual o mecanica, el suelo debe ser de textura arenosa, de color rojo-amarillo (ultisol).

La mejor manera de hacerlo es la manual ya que de este modo el suelo queda mas suelto y manejable.

La preparacion de manera mecanizada sirve para suelos arcillosos y de llanura para de esta manera volverlo suelto.

Los huecos para la siembra de la cocona deben ser de 20 cm. En todas sus dimensiones y si el suelo es propenso a ensancharse se debe hacer de 20 cm. de alto ya que la planta no soporta el exceso de humedad .

Fertilizacion del Suelo

La planta de cocona responde muy bien a cualquier tipo de abono organico como el de vacuno, porcino, gallinas y otras, cuando es administrado correctamente se puede reemplazar al abono mineral.

Transplante definitivo

Este transplante se realiza 60 días después de la siembra, en esta etapa las plantas presentan 4 o más hojas definitivas y su tamaño es de 15 cm de alto.

Este transplante se debe hacer en un día nublado al inicio de la época de lluvia, en caso de que no se vaya a regar pero si se va a utilizar riego mecánico se lo puede hacer en cualquier época.

2.2.2. Proceso de Siembra

Los sembríos se realizan en lugares de poca intensidad de luz solar, hasta un 50% de luz es ideal. Mientras las plantas van creciendo se les va exponiendo a mayores cantidades de luz.

Con 50 g de semillas viables se puede producir 10.000 plantas para cultivar en un área de una hectárea. El peso de mil semillas es de 1,2 g. El porcentaje de germinación es del 100% hasta el primer mes después de retirar el fruto.

El sustrato para rellenar los recipientes o cajones que irán a recibir las semillas (o las plántulas en el caso de trasplantar) deben contener partes iguales de suelo arenoso y arcilloso y estiércol o cualquier compuesto orgánico.

Tipos de Sembríos

1. Siembra en Canteros o Bandejas

Dependiendo del número de sembríos que el agricultor quiera realizar los canteros o bandejas deben tener 1 m de ancho por 20 cm de alto. Se deja la planta con un espacio de 10 x 10 cm hasta que sean trasplantadas hasta el lugar definitivo.

Los canteros o bandejas pueden ser de plumavit, plástico o madera.

La germinación empieza a los 17 días de plantadas y a partir de los 20 días cuando ya tienen dos hojas verdes se pueden trasplantar a su lugar definitivo



Foto No. 3 Sembríos de Cocona

<http://www.otca.org.br/publicacao/SPT-TCA-VEN-SN%20cocona.pdf>

2. Siembra en Recipientes Individuales

Esta siembra se realiza en vasos de plástico o de cartón, en fundas de 15 x 20 cm, colocando 3 semillas en cada una y esto facilita su transporte y el trasplante.



Foto No. 4 Sembríos de Cocona

<http://www.otca.org.br/publicacao/SPT-TCA-VEN-SN%20cocona.pdf>

2.2.3. Proceso de Cosecha

El color amarillo del fruto indica su punto ideal de maduración para la cosecha y consumo. En esta etapa de maduración, las semillas ya están fisiológicamente maduras y con un porcentaje del 100% de germinación (Silva Filho, 1994). Se retiran los frutos de las ramas de las plantas

cortando sus pedúnculos con una tijera de podar o cuchillo, o simplemente tirándolos.

Es importante que las personas al momento de recolectar los frutos tomen precauciones para proteger la vista, porque la pubescencia que envuelve los frutos provoca fuertes irritaciones.

Después de retirar los frutos de la planta, éstos deben ser colocados en bandejas de fibras vegetales, cajas de madera o de plástico agujereadas, con capacidad máxima de 25 a 30 kg para evitar que los frutos colocados por debajo se aplasten.

Para su comercialización, los frutos generalmente son acomodados en bolsas de nylon agujereadas, conteniendo 500 g ó 1 kg. Este tipo de embalaje permite que los frutos sean expuestos atractivamente.

Los frutos de la cocona recolectados en el estado de madurez ideal (color amarillo) son menos perecibles que los frutos de otras Solanáceas. Estos pueden conservarse a temperatura ambiente (27 a 30°C) a la sombra y con buena ventilación sin que se deteriore por un período de cinco a siete días.

En refrigeradores de uso doméstico, el período de conservación puede alcanzar 30 días, sin que se altere el sabor original.

Lógicamente, la pulpa congelada se puede conservar por un período prolongado hasta seis meses de conservación manteniendo el sabor muy agradable

2.2.4. Utilidad de la Cocona

La cocona tiene muchas utilidades, medicinales, gastronómicas y de belleza por gran valor nutricional.

Los nativos del Coca por ejemplo la utilizan en el tratamiento de personas que padecen niveles elevados de diabetes y colesterol.

2.3. USO GASTRONOMICO DE LA COCONA

La cocona tiene un sabor muy característico que no se puede comparar con el sabor de otras frutas. No obstante, algunas personas dicen que se parece al sabor del tomate y limón juntos, lo que tiene sentido ya que la cocona perdió su importancia cuando se introdujo estas dos especies en la Región Amazónica. Aunque sea de la familia de la naranjilla, su sabor es distinto.

Sus nombres en inglés, orinoco apple y peach tomato, tampoco se refieren al sabor, pues no se parece al sabor de la manzana y del durazno. La mayor semejanza está en la forma y en el color de la pulpa.

La pulpa de la placenta es ligeramente más ácida y mucho más sabrosa que la pulpa adherida a la cáscara. En algunas etnovariedades la pulpa presenta un sabor suavemente amargo, que puede ser en función del suelo o del agua con la cual se riega.

La preparación de jugos, dulces, mermeladas y compotas es el principal uso de los frutos.

Los frutos también pueden ser consumidos en forma de salsa para acompañar asado de corazón de vacuno (conocido en el Amazonas peruano como "anticucho") y en las sopas de

pescado (popularmente denominadas de "caldeirada" o "peixada" en el Amazonas brasileño).

2.3.1. Identificación de recetas elaboradas con la Cocona en diferentes lugares donde se produce.

COLOMBIA	
Entre los frutales amazónicos comúnmente cultivados en el Departamento del Guaviare se destacan: el popular Arazá y la Cocona, Topiro o Cubiu; las cuales, aunque son especies endémica, fueron introducidas por nativos, dichas frutas constituyeron un alimento tradicional de ésta zona, reconocidas por sabor, y por las propiedades farmacológicas que etnobotánicamente le son atribuidas. El arazá y la cocona, como buena parte de los frutales amazónicos han sido consideradas como especies promisorias.	
Nombre del Plato: Ají de Cocona Porciones: 4	
Ingredientes	Cantidad
Coconas	Dos unidades
Cebolla perla	Una unidad
Ají Charapita	Al gusto
Aceite	Al gusto
Vinagre tinto	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
PREPARACIÓN	

- Soasar previamente las coconas.
- Picar las coconas y la cebolla en cuadraditos o a la pluma.
- Enjuagar la cebolla con sal.
- Poner las coconas, la cebolla y el ají charapita (ají típico colombiano) en un tazón y sazonar al gusto con vinagre, sal, pimienta y aceite.

Fuente: Jaime Alberto Barrera García, María Soledad Hernández Gómez, Luz Marina Melgarejo Muñoz, 2011, p. 1

PERÚ

La Cocona es una fruta cítrica tropical oriunda de la Amazonía del Perú, perteneciente a la familia de las solanaceae. Se cultiva generalmente en suelos de textura arcillosa y rica en materia orgánica y con buen drenaje. Se comercializa mayormente en las zonas de producción. Se le considera como el tomate de la Amazonía, preparado con ají y para mezclar con ensaladas.

Nombre del Plato: Tartaleta de Cocona

Porciones: 4



Ingredientes	Cantidad
Harina	120 gramos
Azúcar	40 gramos
Mantequilla	70 gramos
Coconas grandes	4 unidades
Azúcar	50 gramos
Chuchuhuasi	Media taza
Canela y clavo dulce	Al gusto

PREPARACIÓN

Masa:

- Mezclar la harina, el azúcar y la mantequilla
- Formar una masa con estos ingredientes
- Forrar los moldes para tartaleta
- Llevar al horno a unos 180 grados por espacio de 20 minutos

Relleno:

- Pelar las coconas, picarlas y hervirlas
- Agregar el azúcar hasta que se forme un almíbar
- Flambear con el chuchuhuasi
- Rellenar las tartaletas con esta mermelada y decorar con chantilly.

Fuente:

<http://www.iiap.org.pe/focal/mercados/descripcion/cocona.htm>

ECUADOR

Ecuador tiene gran variedad de frutas no tradicionales que muchas veces por ausencia de factores tecnológicos o falta de ayuda de las entidades encargadas no pueden ser producidas y comercializadas en mercados nacionales e internacionales.

La cocona se encuentra de las frutas no tradicionales, es decir, productos que existen en ciertos mercados pero que todavía no se los da a conocer en su totalidad tampoco se los aprovecha al máximo,

Nombre del Plato: Jugo de Cocona con Mango

Porciones: 4

Ingredientes	Cantidad
Coconas	3 unidades
Mango	1 unidad
Hielo	Al gusto
Azúcar	Al gusto

PREPARACIÓN

- Partir la cocona en 2 y se retira el tronco y las pepas.
- Hervir la pulpa con poca agua y cuando estén blandas licuarlas y colarlas.
- Licuar el mango con las coconas licuadas.
- Agregar agua, hielo y azúcar al gusto.
- Servir en vasos altos bien helado.

Fuente:

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/3702/1/6229.pdf>

2.4. Hipótesis

2.4.1 Desarrollo de Sistema de Hipótesis

Hipótesis de la investigación

La escasa producción de frutas exóticas como Cocona incide negativamente en el desarrollo de usos gastronómicos.

Hipótesis Nula

La escasa producción de frutas exóticas como Cocona incide positivamente en el desarrollo de usos gastronómicos.

Hipótesis Alternas

El desarrollo de menús con productos establecidos incide en la escasa producción de frutas exóticas como Cocona y que esta se la pueda utilizar en la gastronomía.

TERCERA PARTE - METODOLOGÍA

3.1. Tipo de Diseño de Investigación.

3.1.1 Tipo de Investigación

La investigación fue compuesta de dos variables una independiente y una dependiente más su delimitación.

VARIABLE INDEPENDIENTE: Escasa producción de frutas exóticas como Cocona

VARIABLE DEPENDIENTE: Desconocimiento de uso gastronómico

DELIMITACION: Uso en postres

El tipo de investigación fue descriptiva por el uso de estadígrafos como porcentajes los que se vieron reflejados en las interpretaciones de los resultados de las encuestas.

3.1.2 Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación fue cuantitativo según los datos que se obtuvieron con los instrumentos de recolección.

3.2. Población y Muestra.

3.2.1 Población

Para determinar la población a ser objeto de la investigación se considero a los restaurantes Gourmet de la ciudad de Quito obteniendo como dato según el catastro del Ministerio de Turismo en el 2011 a 1488 restaurantes.

Se considero a este segmento como población por su oferta gastronómica ya que en el menú de restaurantes gourmet siempre debe haber variedad e innovación.

3.2.2 Muestra

Para establecer la muestra de definió como probabilística simple.

- $p = 0.50$
- $q = 0.50$
- $E = 0.05$
- $K = 2$

$$n = \frac{1488 \cdot 0,50 \times 0,50}{1488 \left(\frac{-1}{2} \right) (0,05)^2 (1) + 0,50 \times 0,50}$$

$$n = \frac{1488 \cdot 0,25}{1488 \left(\frac{-1}{2} \right) (0,0025) + 0,50 \times 0,50}$$

$$n = \frac{372}{3.97}$$

$$n = 94$$

3.3. Instrumentos Recolección de datos.

Los instrumentos de recolección utilizados en la investigación fueron:

ENCUESTA (Apéndice Pág. 61)

La encuesta se la realizó en días laborables fuera de horario de aglomeración de clientes para poder ser atendidos.

La encuesta consta de cinco preguntas, tres preguntas cerradas y dos preguntas abiertas.

ENTREVISTA ESTRUCTURADA (Apéndice Pág. 62)

La entrevista se la realizó a los productores de la fruta para conocer su proceso y si este producto es conocido y rentable.

TRABAJO DE CAMPO

El trabajo de campo se lo desarrolló a través de la experimentación en el uso de la fruta en diferentes variedades de postres.

3.4. Descripción del Trabajo de Campo

El trabajo de campo se lo realizó en el mes de Noviembre del 2012.

Se preparó cinco postres, mousse de cocona, helado de cocona, cheesecake de cocona, pie de cocona y avena de cocona. Para lo cual utilice 36 coconas.

La cocona fue una fruta fácil de preparar, por su pulpa un poco dura no se desperdicia.

La degustación se realizó con miembros de mi familia y amigos más cercanos, como resultado se obtuvo opiniones positivas acerca de la fruta, por su sabor diferente y por la manera en la que fue preparada.

3.5. Procesamiento y Análisis.

Para el procesamiento y análisis de los datos se utilizo
PC. Excel.

CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presentación Gráfica de Resultados

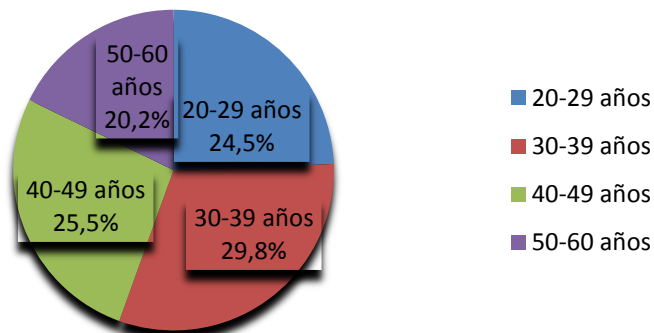
4.1.1. ENCUESTA

DATOS INFORMATIVOS: Edad de los Encuestados

Cuadro #1

VARIABLES O INDICADORES	FRECUENCIA	%
20-29 años	23	24,5
30-39 años	28	29,8
40-49 años	24	25,5
50-60 años	19	20,2
TOTAL	94	100
ELABORADO POR: Ma. Fernanda Acosta		

CALCULO POR EDAD

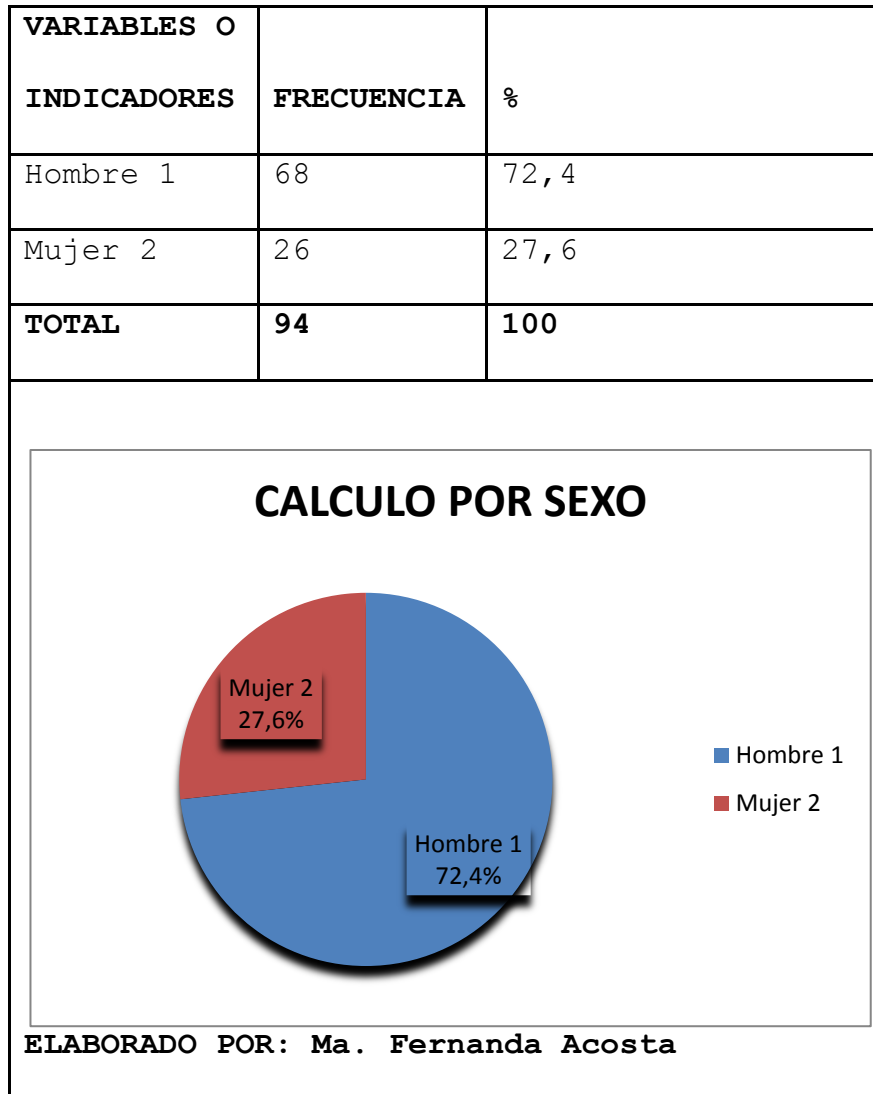


Interpretación de Datos

En el grafico se puede apreciar que la edad de los encuestados en su mayoría se encuentra entre los 30 y 39 años, con este resultado se dedujo que las personas que trabajan en la mayoría de los restaurantes de Quito se encuentran dentro de este rango de edad.

DATOS INFORMATIVOS: Sexo de los Encuestados

Cuadro #2



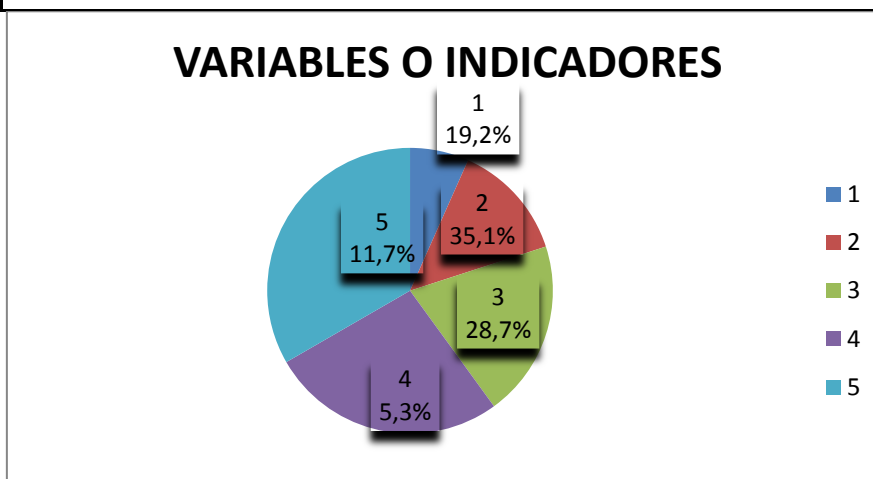
Interpretación de Datos

En el grafico se puede apreciar que el 72,4% de encuestados son varones y que el 27,6% son mujeres, este dato nos muestra que la mayoría de trabajadores en los restaurantes son varones y la preferencia que tienen al momento de realizar contrataciones.

DATOS INFORMATIVOS: Frecuencia de uso de frutas

Cuadro #3

VARIABLES O INDICADORES	FRECUENCIA	%
1	18	19,2
2	33	35,1
3	27	28,7
4	5	5,3
5	11	11,7
TOTAL	94	100
ELABORADO POR: Ma. Fernanda Acosta		



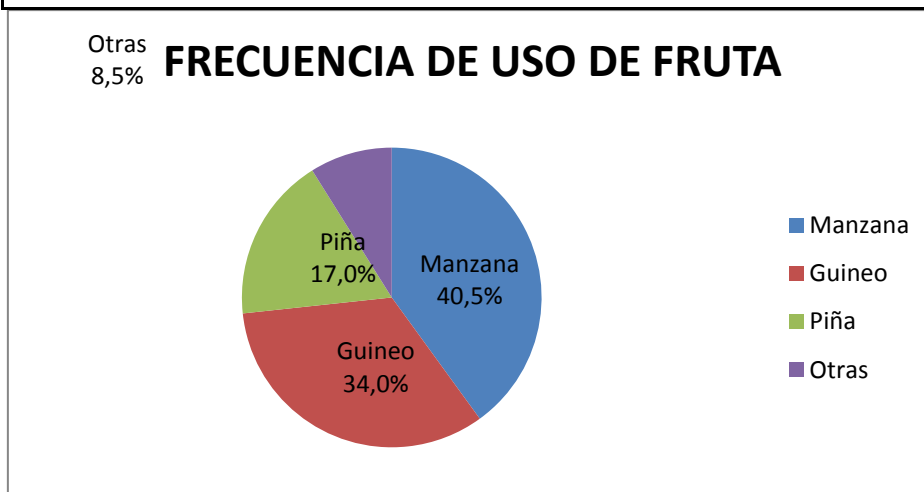
Interpretación de Datos

En el grafico se puede apreciar que el 19,2% de encuestados ofrecen una vez a la semana fruta en su restaurante, el 35,1% lo hace dos veces por semana, el 28,7% lo hace tres veces por semana, un 5,3% lo hace cuatro veces por semana y un 11,7% lo hace cinco veces por semana, este dato es importante ya que permite conocer con qué frecuencia se ofrece fruta en dichos restaurantes.

DATOS INFORMATIVOS: Fruta que se usa con más frecuencia

Cuadro #4

VARIABLES O INDICADORES	FRECUENCIA	%
Manzana	38	40,5
Guineo	32	34,0
Piña	16	17,0
Otras	8	8,5
TOTAL	94	100
ELABORADO POR: Ma. Fernanda Acosta		



Interpretación de Datos

En el grafico se puede apreciar que el 40,5% de encuestados ofrece manzana, el 34,0% ofrece guineo, el 17,0% ofrece piña y un 8,5% prefiere otra fruta, este dato nos permite conocer la fruta que más se utiliza y que se prefieren frutas conocidas.

DATOS INFORMATIVOS: Conocimiento de frutas exóticas

Cuadro #5

VARIABLES O INDICADORES	FRECUENCIA	%
Si	32	34,04
No	62	65,96
TOTAL	94	100
ELABORADO POR: Ma. Fernanda Acosta		



Interpretación de Datos

En el grafico se puede apreciar que el 34,04% de encuestados si conocen sobre frutas exóticas del Ecuador y 65,96% de encuestados no las conocen, este dato es muy importante ya que con este se puede concluir que no existe información sobre las frutas exóticas del país.

DATOS INFORMATIVOS: Información sobre frutas exóticas

Cuadro #6

VARIABLES O INDICADORES	FRECUENCIA	%
Si	94	100,00
No	0	0,00
TOTAL	94	100
ELABORADO POR: Ma. Fernanda Acosta		



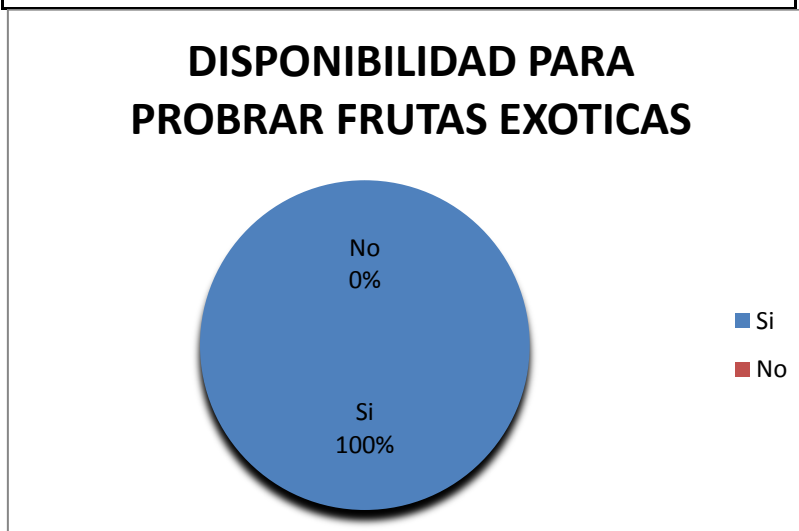
Interpretación de Datos

En el gráfico se puede apreciar que el 100% de encuestados estarían dispuestos a recibir información sobre frutas exóticas y pocas conocidas del país.

DATOS INFORMATIVOS: Disponibilidad para probar frutas nuevas

Cuadro #7

VARIABLES O INDICADORES	FRECUENCIA	%
Si	94	100,00
No	0	0,00
TOTAL	94	100
ELABORADO POR: Ma. Fernanda Acosta		



Interpretación de Datos

En el grafico se puede apreciar que el 100% de encuestados estarían dispuestos a probar y conocer sobre frutas exóticas y poco conocidas del país sin ningún inconveniente.

4.1.2 ENTREVISTA

ENTREVISTA AGRICULTOR

FECHA: 18 de Agosto del 2012

LUGAR: El Coca

NOMBRE	EDAD	OCUPACION	FOTOGRAFÍA
José Quispe	40 años	Agricultor	
1. ¿Cuánto tiempo lleva usted cosechando la cocona? Ya lleva un año sembrando la fruta			
2. ¿Cada cuanto usted cosecha la cocona? Cosecha la cocona cada 6 meses			
3. ¿Es buena para usted la temporada de cosecha de la cocona? Si porque es el único trabajo estable que tiene, el resto del año el solo ayuda a su esposa en el mercado del coca, vendiendo y cargando.			
4. ¿Usted cree que la cocona es conocida? En la zona sí, pero solo por las personas más antiguas de las comunidades que usan la fruta medicinalmente. Afuera en las otras ciudades no sabe si la conozcan ya que el no			

sale con frecuencia de su comunidad.
5. ¿La cocona es comercial? SI_____ NO_X____ ¿Por qué? Porque solo la compran las personas más antiguas de las comunidades y en las fronteras pero no en grandes cantidades.
6. ¿Cuál es el producto que mas produce con la cocona? En las comunidades lo utilizan más como jugo y para prevenir futuras enfermedades.
7. ¿Con que fin se utiliza mas la cocona en la zona? Medicinalmente, porque saben que previene enfermedades
8. ¿Usted cree que la cocona es conocida fuera de esta zona? SI_____ NO__X__ ¿Por qué? Porque no se produce como para llevar a otras ciudades, no se produce en grandes cantidades
9. ¿Cree que la cocona es una fruta para producirla en grandes cantidades? Si la dieran a conocer si, porque es una fruta resiten y de un sabor diferente
10. ¿Es duro el trabajo de cosechar la cocona? No, porque es una fruta fácil de criar, cosechar y transportar.

4.1.3 TRABAJO DE CAMPO

REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS

Nombre del Plato: Mousse de Cocona N° de Porciones: 4	
--	--

INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Crema de leche	200	Gramos	0,90
Leche en polvo	30	Gramos	0,20
Pulpa de cocona	240	Gramos	0,50
Azúcar	80	Gramos	0,15
Gelatina sin sabor	14	Gramos	0,30
Agua			
		Subtotal	2,05
		5% Varios	0,10
		Total	2,15

ELABORACION DE LA RECETA

1. Batir la crema de leche, hasta que monte o doble su tamaño.
2. Anadir la leche en polvo
3. Añadir la pulpa de cocona
4. Añadir el azúcar
5. Disolver la gelatina sin sabor en el agua fría y se agrega a la preparación anterior
6. Batir hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado bien.
7. Refrigerar por una hora antes de servir.

REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS

Nombre del Plato: Helado de Cocona N° de Porciones: 4	
--	--

INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Lecche evapora	200	Gramos	1,00
Lecche en polvo	45	Gramos	0,30
Pulpa de cocona	360	Gramos	0,75
Lecche condensada	100	Gramos	0,50
Claros de huevo	50	Gramos	0,26
		Subtotal	2,81
		5% Varios	0,14
		Total	2,95

ELABORACION DE LA RECETA

1. Batir la leche evaporada junto con leche en polvo hasta que duplique su volumen y reserve.
2. Licuar la pulpa de cocona, junto con la leche condensada.
3. Agregar las claras batidas a punto de nieve.
4. Mezclar leche evaporada con la preparación anterior durante 3 minutos, sin dejar de batir con la batidora.
5. Una vez listo, congele cuatro horas mínimo antes de servir.

REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS

Nombre del Plato: Pie de Cocona N° de Porciones: 4	
---	--

INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Harina de trigo	375	Gramos	0,40
Polvo para hornear	15	Gramos	0,15
Mantequilla sin sal	225	Gramos	2,30
Huevos	120	Gramos	0,26
Leche semidescremada	80	Gramos	0,07
Leche condensada	200	Gramos	2,00
Crema de leche	200	Gramos	0,90
Chocolate negro	100	Gramos	1,25
Cocona	480	Gramos	1,00
Azúcar	30	Gramos	0,05
		Subtotal	8,38
		5% Varios	0,42
		Total	8,80

ELABORACION DE LA RECETA

1. Tamizar la harina con el polvo de hornear, junte con la mantequilla troceada y batir hasta obtener una consistencia arenosa.
2. Agregar los dos huevos y la leche.
3. Colocar la masa en un molde para pie. Reserve.

Relleno:

1. Licuar la leche condensada y la crema de leche con los huevos. Vierta en el molde.
2. Añadir la mitad de la tableta del chocolate negro previamente picado
3. Añadir la cocona
4. Espolvorear el azúcar y hornee a 180 °C por 30 minutos.
5. Servir frío.

REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS

Nombre del Plato: Cheesecake de Cocona N° de Porciones: 4	
---	--

INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Galletas de coco	400	Gramos	2,00
Mantequilla sin sal	75	Gramos	0,75
Queso crema	250	Gramos	1,41
Ricotta	150	Gramos	0,40
Queso fresco descremado	100	Gramos	0,35
Leche condensada	75	Gramos	0,75
Gelatina sin sabor	14	Gramos	0,30
Agua			
Cocona	480	Gramos	1,00
Chocolate blanco	50	Gramos	0,60
Leche	150	Gramos	0,10
		Subtotal	7,66
		5% Varios	0,38
		Total	8,04

ELABORACION DE LA RECETA

1. Moler las galletas y mezclar con la mantequilla previamente derretida.
2. Cubrir el fondo de un molde y refrigerar.
3. Licuar o batir el queso crema, el queso ricotta y el queso fresco descremado junto con la leche condensada y la leche.
4. Añadir la gelatina sin sabor disuelta en el agua.
5. Agregar la cocona cortada en cuadrados y el chocolate blanco finamente picado.
6. Vertir la preparación en el molde del paso uno
7. Refrigerar mínimo tres horas antes de servir.

REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS

Nombre del Plato: Avena de Cocona N° de Porciones: 10	
--	--

INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Avena	200	Gramos	0,35
Leche	800	Gramos	0,60
Agua	200	Ml.	
Azúcar	100	Gramos	0,15
Jugo de cocona	600	Gramos	1,25
Esencia de vainilla			
		Subtotal	1,65
		5% Varios	0,08
		Total	1,73

ELABORACION DE LA RECETA

1. Hervir la leche con el agua y la avena por veinte minutos, revolviendo constantemente
2. Agregar el azúcar
3. Agregar la cocona
4. Agregar la vainilla
5. Dejar hervir por diez minutos
6. Cernir y servir

4.2. Análisis e Interpretación de Resultados

4.2.1 ENCUESTA

Luego de haber realizado el análisis de las encuestas se concluyo que la edad de los encuestados en su mayoría se encuentra entre los 30 y 39 años, con este resultado se dedujo que las personas que trabajan en la mayoría de los restaurantes de Quito se encuentran dentro de este rango de edad.

Al contrario de lo que se pensaba en los restaurantes de Quito tienen en un 72,4% a hombres dentro de su nomina de trabajo y solo en un 27,6% a mujeres.

Los restaurantes ofrecen solo 2 veces por semana fruta dentro de su menú esto nos demuestra el poco interés que se tiene en incluir la fruta como una parte importante de nuestras comidas, gracias a las encuestas que se realizo, podemos ver que la manzana es la fruta que más se consume o se ofrece, además solo se utilizan frutas conocidas y no se tiene interés por probar con frutas exóticas del país. Con este resultado se debería encontrar la manera de ofrecer con más frecuencia la fruta o ir incorporando frutas nuevas y exóticas de diferentes formas para de esta manera poder inducir a los consumidores a probarlas.

Uno de los resultados más importantes es conocer que las personas que trabajan en estos restaurantes no tienen mucho conocimiento sobre las frutas exóticas de nuestro país, solo el 34,04% de los encuestados lo tienen, esto demuestra que las personas que trabajan en dichos establecimientos no tienen mayor conocimiento de cocina, solamente lo que han aprendido o han escuchado con los años de experiencia.

Con el resultado del 100% podemos tener la seguridad que todas las personas desean obtener información nueva sobre frutas exóticas desconocidas del país, así como también no tienen ningún problema en probarlas.

4.2.2 ENTREVISTA

José Quispe un hombre de 35 años, oriundo del Coca y padre de tres hijos, lleva un año trabajando en la cosecha de la cocona en las afueras del Coca.

Para él el trabajo es bueno ya que las tierras donde cosecha la fruta son de su propiedad, en esta zona no se encuentran empresas que sean productoras de la fruta, solo pequeños productores que lo hacen caseramente.

La fruta es muy buena, es fácil de sembrar, fácil de cosechar y fácil de transportar. No se daña rápidamente, dura mucho tiempo en la refrigeradora, nos dijo.

Para José la Cocona no es conocida en el Ecuador, por ejemplo en el Perú, Colombia y sobre todo en Brasil se cosecha en grandes cantidades y la distribuyen en la mayoría de ciudades de dichos países, y las comunidades indígenas de dichos países la usan también para curar o prevenir la formación de ampollas producidas por el fuego o por el sol.

En nuestro país esta fruta solo se la consume en las comunidades de la amazonia ya que las personas de mayor edad la utilizan medicinalmente en jugo porque ayuda a

reducir el colesterol, la diabetes, el exceso de ácido úrico y otras enfermedades causadas por el mal funcionamiento de los riñones y del hígado.

Según José la producción de la Cocona en grandes cantidades sería una muy buena inversión ya que es una fruta de un sabor diferente que resiste todo tipo de maltrato al ser transportada, vendiéndola en mermelada o en pulpa como tal.

4.2.3 TRABAJO DE CAMPO

La degustación se realizó a personas cercanas.

Los resultados fueron excelentes ya que el sabor de la fruta es diferente, es una mezcla entre limón y tomate de árbol, y combinada con el dulce dio como resultado una nueva sensación al paladar de las personas que lo degustaron.

El sabor de la Cocona es diferente pero no es muy fuerte y para que al probarla se sienta hay que utilizar bastante pulpa de la fruta.

Es una fruta fácil de procesar, la capa que cubre su pulpa es un poco dura, lo que impide que si se golpea o se pela no se riegue su jugo. No se desperdicia ninguna parte de la fruta ya que tanto la capa dura como la pulpa tienen el mismo sabor.

No es una fruta fácil de conseguir, la única ciudad en la que se puede obtener es en el Coca pero conociendo a quien la cosecha, ya que los lugares en donde se encuentra en mayor cantidad es en las fronteras de nuestro país.

4.3. Conclusiones

- La producción de la Cocona es escasa debido a la poca demanda que tiene, los pocos productores de la fruta lo hacen en pequeña escala y de manera empírica sin tomar en cuenta aspectos técnicos o químicos.
- El uso gastronómico que se le da a la fruta es mínimo, ya que en la amazonia que es el único lugar donde se cosecha solo se lo usa medicinalmente porque los nativos de la zona no la conocen en otro uso.
- Esta fruta es muy usada en otros países en la gastronomía en mermeladas, salsas, etc., pero en nuestro país no se ha puesto interés por darla a conocer o introducirla en nuestra cocina.
- Con el resultado de las degustaciones nos podemos dar cuenta que por la poca producción de la fruta, esta no es conocida y mucho menos su uso gastronómico en el país.

4.4. Recomendaciones

- Sería una excelente oportunidad para las personas de la amazonia dar a conocer la cocona en el país y de esta manera ayudar a al incremento de su producción y que se convierta en un negocio productivo económicamente para estas personas.
- Una vez que se dé a conocer la fruta poder darle el uso gastronómico que tiene y fomentar su inclusión en la cocina, y realizar campañas para que las personas lo conozcan y se animen a consumirlo.
- Por medio del trabajo de campo las personas pidieron que se utilice esta fruta medicinalmente comprobando sus nutrientes.

QUINTA PARTE - PROPUESTA

5.1. Título de la Propuesta

DESARROLLO DE POSTRES INNOVADORES ELABORADOS A BASE DE COCONA

5.2. Justificación

Gracias a la diversidad de climas que existe en nuestro país tenemos la suerte de contar con gran variedad de frutas que forman parte de nuestra extensa gastronomía, por esta razón solo se consumen las más conocidas.

Este recetario se lo realiza para dar a conocer el uso que se puede dar a frutas exóticas que existen en nuestro país en diferentes productos gastronómicos, básicamente en postres y fomentar su producción para que las localidades que poseen el producto lo expendan y puedan de esta manera generar un ingreso económico.

5.3. Contenido

Presentación

Introducción

Recetas

5.4 Desarrollo de la Propuesta

Presentación

Esta propuesta es la creación de postres con una fruta no tradicional llamada Cocona, son recetas fáciles de realizar con productos accesibles.

La Cocona es una fruta que se da en los límites amazónicos de nuestro país, tiene un sabor único y agradable, es muy fácil de manejar y procesar.

Tiene como fin dar a conocer frutas exóticas de nuestro país que por falta de promoción no se las puede utilizar gastronómicamente.

Introducción

El Ecuador desde siglos atrás fue un punto estratégico para comercializar gran variedad de productos gastronómicos y gracias a esto la cocina ecuatoriana mantiene costumbres y técnicas muy antiguas.

Es difícil tratar de introducir nuevas técnicas y productos que se dan con la cocina de vanguardia en esta época, por eso los nuevos chefs tenemos la obligación de investigar y dar a conocer los productos nuevos que tiene nuestro país.

Por esta razón me he interesado en la Cocona una fruta con grandes propiedades nutricionales y la quiero presentar en recetas fáciles de realizar para poder darla a conocer.

Objetivo General

Dar a conocer el uso que se puede dar a frutas exóticas en diferentes productos gastronómicos, básicamente en postres y fomentar su producción para que las localidades que poseen el producto lo expendan y genere un ingreso económico.

MOUSSE DE COCONA



INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Crema de leche	200	Gramos	0,90
Leche en polvo	30	Gramos	0,20
Pulpa de cocona	240	Gramos	0,50
Azúcar	80	Gramos	0,15
Gelatina sin sabor	14	Gramos	0,30
Agua			
Subtotal			2,05
5% Varios			0,10
Total			2,15

ELABORACION DE LA RECETA

1. Batir la crema de leche, hasta que monte o doble su tamaño.
2. Anadir la leche en polvo
3. Añadir la pulpa de cocona
4. Añadir el azúcar
5. Disolver la gelatina sin sabor en el agua fría y se agrega a la preparación anterior
6. Batir hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado bien.
7. Refrigerar por una hora antes de servir.

HELADO DE COCONA



INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Leche evapora	200	Gramos	1,00
Leche en polvo	45	Gramos	0,30
Pulpa de cocona	360	Gramos	0,75
Leche condensada	100	Gramos	0,50
Claros de huevo	50	Gramos	0,26
Subtotal			2,81
5% Varios			0,14
Total			2,95

ELABORACION DE LA RECETA

1. Batir la leche evaporada junto con leche en polvo hasta que duplique su volumen y reserve.
2. Licuar la pulpa de cocona, junto con la leche condensada.
3. Agregar las claras batidas a punto de nieve.
4. Mezclar leche evaporada con la preparación anterior durante 3 minutos, sin dejar de batir con la batidora.
5. Una vez listo, congele cuatro horas mínimo antes de servir.

PIE DE COCONA



INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Harina de trigo	375	Gramos	0,40
Polvo para hornear	15	Gramos	0,15
Mantequilla sin sal	225	Gramos	2,30
Huevos	120	Gramos	0,26
Leche semidescremada	80	Gramos	0,07
Leche condensada	200	Gramos	2,00
Crema de leche	200	Gramos	0,90
Chocolate negro	100	Gramos	1,25
Cocona	480	Gramos	1,00
Azúcar	30	Gramos	0,05
Subtotal			8,38
5% Varios			0,42
Total			8,80

ELABORACION DE LA RECETA

1. Tamizar la harina con el polvo de hornear, junte con la mantequilla troceada y batir hasta obtener una consistencia arenosa.
2. Agregar los dos huevos y la leche.
3. Colocar la masa en un molde para pie. Reserve.

Relleno:

1. Licuar la leche condensada y la crema de leche con los huevos. Vierta en el molde.
2. Añadir la mitad de la tableta del chocolate negro previamente picado
3. Añadir la cocona
4. Espolvorear el azúcar y hornee a 180 °C por 30 minutos.
5. Servir frío.

CHEESECAKE DE COCONA



INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Galletas de coco	400	Gramos	2,00
Mantequilla sin sal	75	Gramos	0,75
Queso crema	250	Gramos	1,41
Ricotta	150	Gramos	0,40
Queso fresco descremado	100	Gramos	0,35
Leche condensada	75	Gramos	0,75
Gelatina sin sabor	14	Gramos	0,30
Agua			
Cocona	480	Gramos	1,20
Chocolate blanco	50	Gramos	0,60
Leche	150	Gramos	0,10
		Subtotal	7,66
		5% Varios	0,38
		Total	8,04

ELABORACION DE LA RECETA

1. Moler las galletas y mezclar con la mantequilla previamente derretida.
2. Cubrir el fondo de un molde y refrigerar.
3. Licuar o batir el queso crema, el queso ricotta y el queso fresco descremado junto con la leche condensada y la leche.
4. Añadir la gelatina sin sabor disuelta en el agua.
5. Agregar la cocona cortada en cuadrados y el chocolate blanco finamente picado.
6. Vertir la preparación en el molde del paso uno
7. Refrigerar mínimo tres horas antes de servir.

AVENA DE COCONA



INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDADES	UNIDADES	PRECIO
Avena	200	Gramos	0,35
Leche	800	Gramos	0,60
Agua	200	Ml.	
Azúcar	100	Gramos	0,15
Jugo de cocona	600	Gramos	0,90
Esencia de vainilla			
Subtotal			1,65
5% Varios			0,08
Total			1,73

ELABORACION DE LA RECETA

1. Hervir la leche con el agua y la avena por veinte minutos, revolviendo constantemente
2. Agregar el azúcar
3. Agregar la cocona
4. Agregar la vainilla
5. Dejar hervir por diez minutos
6. Cernir y servir

REFERENCIAS

- BARRERA, HERNANDÉZ, MALGAREJO, 2011, p. 12. Disponible en:
http://www.sinchi.org.co/index.php?option=com_k2&view=item&id=1182:cocona-estudios-ecofisiol%C3%B3gicos-en-la-amazonia-colombiana&Itemid=1922
- TORIBIO, BALCAZAR DE RUIZ, p. 8. Disponible en:
<http://www.ibcperu.org/doc/isis/6513.pdf>

ANEXOS

El dato numérico de restaurantes se obtuvo en:

Información Turística

LA MARISCAL

Empresa Pública Metropolitana

QUITO TURISMO

Dirección: Reina Victoria N24-263 y Lizardo García

Teléfonos: (593 2) 2551-566

Email: mariscal@quito-turismo.com

www.quito.com.ec

www.quito-turismo.gob.ec

APÉNDICE A



ENCUESTA

La siguiente encuesta tiene como objetivo conocer sobre el uso y conocimiento de las frutas exóticas del Ecuador en los restaurantes Gourmet de Quito.

1. ¿Con que frecuencia usted ofrece fruta en su restaurante?

_____ A la semana

2. ¿Qué fruta es la que usted más ofrece en su restaurante?

3. ¿Conoce usted sobre las frutas exótica la Cocona?

SI _____

NO _____

4. ¿Le gustaría tener información sobre la fruta exótica Cocona?

SI _____

NO _____

5. ¿Si le ofrecen la Cocona para la elaboración de platos
usted lo haría?

SI _____

NO _____

APÉNDICE B



ENTREVISTA AL AGRICULTOR

La siguiente entrevista tiene como objetivo conocer sobre el trabajo del agricultor de la Cocona.

1. ¿Cuánto tiempo lleva usted cosechando la cocona?
2. ¿Cada qué tiempo usted cosecha la cocona?
3. ¿Es buena para usted la temporada de cosecha de la cocona?
4. ¿Usted cree que la cocona es conocida?
5. ¿La cocona es comercial?
SI _____
NO _____
¿Por qué?
6. ¿Cuál es el producto que mas produce con la cocona?

7. ¿Con que fin se utiliza mas la cocona en la zona?

8. ¿Usted cree que la cocona es conocida fuera de esta zona?

SI _____

NO _____

¿Por qué?

9. ¿Cree que la cocona es una fruta para producirla en grandes cantidades?

10. ¿Es duro el trabajo de cosechar la cocona?