Frutíferas coctelería y tradición

Paulina Lizarazo Montoya y Catalina González Álvarez

Facultad de creación y hábitat, Pontificia Universidad Javeriana Cali

Proyecto de grado

Director de proyecto de grado Álvaro José Girón Negret

Mayo del 2025

Resumen

Objetivo

Este proyecto surge de la necesidad de darle un mayor reconocimiento y exposición a los frutos de cultivo menor, introduciéndolos a un formato de mayor consumo. Es entonces cuando se aprovecha el incremento de consumo de coctelería experimental como lo son la técnica de esferificación, como formato para lograr una mayor exposición del fruto en un público adulto joven de la ciudad de Cali.

Método

Se realizo una esferificación del zumo de guayaba coronilla (*Psidium friedrichsthalianum)* acompañado del licor destilado Viche, otro insumo endémico de la región para crear una experiencia sensorial única en el consumo de cocteles.

Resultado

Como resultado se logró obtener un producto que resalta el valor de los insumos tradicionales colombianos y es bien percibido por el público objetivo.

Conclusiones

Dando así a un proyecto que contribuye a la valorización de los productos endémicos de Colombia dentro de nuevas propuestas gastronómicas contemporáneas.

Palabras clave

Guayaba coronilla, Viche, Coctelería, Cali, Valle Del Cauca, Esferificaciones.

Planteamiento y justificación

Colombia posee un gran número de hectáreas cultivadas de árboles frutales, gracias a su característica geográfica de poseer variedad de pisos térmicos, que determina diferentes climas y ecosistemas, permitiendo la adaptabilidad y cosecha de diversidad frutas (Lasprilla, 2011) permitiendo así encontrar algunas clasificadas como exóticas y otras como tropicales (Contreras & Bogota, 2018). El sector agrónomo, al cual pertenecen los cultivos frutales, según cifras del DANE, aporto un crecimiento en el primer trimestre de este año del 8,4 % en el PIB (En El Primer Trimestre de 2024, El Agro Jalonó La Economía, al Registrar Un Crecimiento Del 5,5%, 2024.); lo cual refleja la importancia de este sector para el país; sin embargo, a pesar de poseer variedad de frutas, algunas inclusive de origen endémico, muchas de ellas no son conocidas por los mismos colombianos.

Un ejemplo de ello es el fruto (Psidium friedrichsthalianum) conocido como guayaba agría, cas, guayaba de monte, guayaba coronilla o Já bo; un fruto globoso u ovalado de un árbol pequeño (Guayaba Agria (Psidium Friedrichsthalianum) · NaturaLista Colombia,) originario de centro América de color amarillo esférico o achatado de tamaño de 3 a 5 cm de diámetro con un jugo ácido. Nutricionalmente la especie presenta mayores contenidos de grasa y fibra que la guayaba común (Psidium guajaba) y en Colombia se encuentre desde el nivel del mar en Mulatos, costa pacífica hasta en la zona cafetera (Carabali et al.,)

Por otro lado, la diversidad de Colombia no solo se manifiesta con sus cultivos frutales, también, con los diversos insumos para la elaboración de licores, uno de ellos el viche, un destilado de la caña de azúcar verde elaborado de manera artesanal a través de la extracción del zumo de la caña, que logro ser reconocido como patrimonio cultural inmaterial de la nación a partir del año 2021 (De Viva Voz. Afrocolombianos, Indígenas, Campesinos y Mujeres

Rurales En El Valle Del Cauca | Pontificia Universidad Javeriana, Cali, 2022.); visibilizando los saberes y tradiciones que conlleva su elaboración por parte de las comunidades del pacífico colombiano, de donde es originaría la bebida y, así mismo, creando una oportunidad de exponer tradiciones culinarias del país al mundo, semejándose por ejemplo a la exposición del mezcal en México.

Con lo expuesto anteriormente se ha podido evidenciar la importancia de la diversidad de insumos y productos locales que robustecen la oferta del sector de la restauración en territorio, uno de sus mayores generadores de empleo (ANDI - Noticias, 2023.). Dentro del sector gastronómico encontramos el segmento de la coctelería, con una subrama llamada mixología que mezcla bebidas con alcohol de manera creatividad y equilibrada.

Por consiguiente, se propone realizar esferificaciones del jugo de guayaba coronilla acompañado del licor destilado viche, para uso de coctelería dirigida consumidores adultos entre los 23 y 30 años en la comuna 22 de la ciudad de Cali, Valle del Cauca. Para generar una mayor exposición del fruto y, en consecuencia, un mayor reconocimiento de este por parte del grupo seleccionado.

Objetivo general

Visibilizar el fruto guayaba coronilla (*Psidium friedrichsthalianum)*; a través de la esferificación de su jugo junto con la bebida alcohólica destilada Viche, con el fin de crear un insumo de uso en coctelería dirigido al consumo de los caleños entre los 23-30 años de la comuna 22 de la ciudad.

Objetivos específicos

1. Analizar el comportamiento y las tendencias del consumo de cócteles innovadores a nivel local, enfocados en la población de 23 a 30 años, para entender su preferencia por productos novedosos y de alta calidad que resalten los insumos locales.

2. Desarrollar y estandarizar el proceso de esferificación para la preparación del cóctel, validando los métodos, cantidades, combinaciones y recetas necesarias para garantizar la calidad y consistencia del producto.

3. Evaluar la aceptación y percepción del cóctel esferificado con guayaba coronilla (Psidium friedrichsthalianum) y Viche entre los adultos de 23 a 30 años en la comuna 22 de Cali, mediante pruebas sensoriales y encuestas de satisfacción.

Marco teórico

Guayaba Coronilla (Psidium friedrichsthalianum)

Es un fruto perteneciente de uno de los árboles tropicales y pequeños de la familia Myrtaceae. Estos ejemplares crecen a una altura máxima de 8mt y son especies nativas de América; se puede encontrar en Costa rica, sur de México, centro América, Ecuador, Venezuela y Colombia (Psidium Friedrichsthalianum — Wildlands Farm and Nursery). Dentro del territorio colombiano se encuentra en los bosques húmedos tropicales, como un fruto ovalado de unos 6cm de diámetro, su piel es de color verde y con forme avanza su maduración se torna de color amarillo pálido, en su interior la pulpa que envuelve las pequeñas semillas es de color pálido y su sabor es ácido (Carabali et al)

Figura I

Guayaba coronilla

Nota: Imagen que ilustra la descripción del fruto mencionado en el texto.

Fuente: Imagen propia (2024)

Para analizar por que la guayaba coronilla (Psidium friedrichsthalianum) no es un cultivo reconocido, nos enfocaremos en el departamento del Valle del Cauca, un departamento importante en la cadena productiva del sector de frutas a nivel nacional, al poseer municipios de exclusividad frutícola al localizarse en el Pacífico Colombiano (Alberto Jaramillo Cruz et al., 2033). Según los datos abiertos del portal único del estado colombiano para julio del 2024 (Producción de Frutales En El Valle Del Cauca | Datos Abiertos Colombia, 2024.), no se registra al (Psidium friedrichsthalianum) en la producción de frutales del Valle del Cauca; debido a que este fruto hace parte de la categoría de frutos tropicales menores (Cultivo Agroforestal Sostenible de Frutos Promisorios Nativos y Rehabilitación Ecológica Del Bosque Seco Tropical Del Caribe Colombiano); categoría en la cual su producción se caracteriza por ser altamente informal, debido a las condiciones en las que se cosechan, que por lo general son producidos en pequeñas fincas agrícolas tradicionales de menor escala basándose en lo que se puede

cosechar del árbol, obstaculizando su oferta, afectando consigo la demanda y por consecuencia produciéndose en baja cantidad y bajos niveles de calidad y saneamiento. A pesar de ello, se ha evidenciado un aumento en la comercialización de frutos menores por el incremento en la demanda de frutas tropicales valoradas por las personas como frutas exóticas. Colombia al contar con 433 especies nativas frutales comestibles identificadas, clasifica al país como el primero en biodiversidad de frutas por kilómetro cuadrado a nivel mundial (Tafur & Toro, 2007), lo cual le da una ventaja con relación a darle mayor comercialización a esta clasificación de frutos.

Viche / biche

Ahora, la bebida que acompañará esta preparación de guayaba coronilla es el viche, un destilado de la caña de azúcar cuya producción y transformación es de tipo artesanal, su elaboración se ha realizado a través de los años en distintas generaciones pertenecientes al litoral pacifico. Actualmente, para el año 2021, gracias a la gestión política de grupos afro se impulsó la expedición de la ley 2158 (ley del viche) que reconoce el destilado como una bebida ancestral perteneciente al patrimonio cultural de las comunidades de la costa pacífica colombiana (Salge, 2024); la ley cumple como propósito impulsar su aprovechamiento económico a través de un plan especial de salvaguardia que reconozca, proteja y regule el paisaje cultural asociado a su producción; paisaje que se define como unidad territorial compleja de interrelación entre grupos humanos y entornos naturales referentes de procesos sociales que ilustran manifestaciones representativas de una región.

Mixología

Para llevar a cabo la propuesta nos apoyamos de la Mixología, considerada el arte y la ciencia utilizada para mezclar bebidas con alcohol de forma diferente, creativa y equilibrada, con el fin de darle al usuario una experiencia nueva. Su práctica involucra el conocimiento de la historia, propiedades cultura e investigación de cada insumo; es muy común el uso de frutas exóticas, nativas o autóctonas para crear propuestas con sabores nuevos para los usuarios (La Mixología, Características y Diferencias | IFEMA MADRID, 2023).

Esferificaciones

Es la técnica culinaria por utilizar para la realización de la preparación; fue desarrollada por el chef Ferran Adria en el restaurante el Bullí a principios del siglo XXI. La técnica consiste en transformar líquidos en esferas con una fina membrana, permitiendo encapsular sabores y texturas que proporcionan un contraste al romperse en boca, crenado una experiencia sensorial única y permitiendo a su vez innovaciones creativas y sofisticadas (Oviedo,2024).

Figura II

Esferificación

Nota: Imagen que ilustra la descripción del resultado culinario mencionado en el texto

Fuente: Imagen adaptada de Basque Culinary Center (2019).

Población y público objetivo

La decisión de desarrollar esta propuesta en la ciudad de Cali se debe a que anualmente es el anfitrión del festival Petronio Álvarez, evento en el cual se ha logrado una mayor exposición de la bebida viche considera una de las “bebidas vivas” del pacifico colombiano (Viche, Alma y Vida En El Festival Petronio Álvarez, 2022.). Por otro lado, la ciudad presentó un aumento del 24,9% de establecimientos tipo bar en el 2019 junto con un aumento de consumo de bebidas alcohólicas a la mesa del 17 % para el año 2020, sin contar el consumo en discotecas (Oferta de Baresy Restaurantes En Cali va En Aumento: 436 Lugares Abrieron Recientemente, 2020). Los caleños han reaccionado favorablemente a la iniciativa del uso de coctelería vanguardista en este tipo de establecimientos permitiendo experimentar con nuevas técnicas, sabores y texturas.

Estado del arte

La coctelería experimental está teniendo una transformación profunda hacia el uso de ingredientes que resalten a nivel local, el uso de insumos sostenibles y naturales ha permitido que en diferentes lugares se viva una experiencia de coctelería más contemporánea, como sucede en Londres donde gracias a un proyecto varios establecimientos de alta coctelería han adoptado esta tendencia buscando reemplazar insumos comerciales por insumos más sostenibles y nativos.

Un ejemplo de esto es el caso de Ryan Chetiyawardana, más reconocido como Mr Lyan, quien en su bar “Lyaness” ha innovado en su coctelería con el uso de hierbas silvestres, hongos y vinagres de vegetales de cultivos endémicos de la región, con el fin de buscar recuperar los sabores más auténticos y tradicionales resaltando su valor cultural y ambiental (Herbs, Mushrooms, Ancient Grains: London’s Taste for Natural Cocktails | Cocktails | The Guardian).

Este referente en la coctelería contemporánea incentiva la valorización de ingredientes nativos y sostenibles dentro del marco de la mixología dejando así un precedente y un marco de referencia para proyectos como “frutíferas” donde se busca visibilizar productos endémicos como lo son la guayaba coronilla (Psidium friedrichsthalianum) y el licor viche.

Por último, nos encontramos con la creación de una bebida de frutas nativas compuesta por fresa (Fragaria ananassa), mora (Rubus glaucus), uchuva (Physalis peruviana L.) y la gulupa (Passiflora edulis Sims) durante el estudio se caracterizó las propiedades fisicoquímicas de los frutos para presentar una alternativa para su uso; posteriormente se desarrolló una bebida fortificada de estas frutas (María Serpa-Guerra et al., 2018)

Materiales y métodos

Teniendo en cuenta que el proyecto se enmarca en un estudio experimental con enfoque práctico, orientado a la aplicación de la técnica gastronómica de vanguardia para la creación de un producto innovador, que además visibilice el fruto de la guayaba coronilla utilizando la esferificación como método principal. Se plantea desarrollar el proceso acorde a los objetivos de manera semanal, a través de un cronograma de las distintas etapas: investigación y planificación, preparación de esferificación, y evaluación final.

Cronograma

Objetivo Específico 1: Indagar sobre el consumo de cócteles en la población seleccionada

Semana 1: Investigación

Encuesta de percepción: Crear una encuesta en Google forms con preguntas claras con el fin de conocer sobre el consumo de cócteles y bebidas alcohólicas en jóvenes adultos (23-30 años), a nivel local (Cali y comuna 22) que ayuden a medir la aceptación de cócteles innovadores y las preferencias de los participantes en cuanto a sabores, tipos de bebidas y técnicas.

Aplicación de la encuesta: Aplicar la encuesta a un grupo representativo de jóvenes de la comuna 22 de Cali.

Análisis cuantitativo y cualitativo: Analizar las respuestas de la encuesta, identificando tendencias y patrones en las preferencias de los jóvenes sobre tipos de cócteles, aceptación de ingredientes locales y disposición a probar innovaciones en la coctelería.

Informe preliminar: Elaborar un informe con los resultados obtenidos y conclusiones que ayuden a enfocar el proyecto hacia lo que más interesa a los jóvenes de la comuna 22.

Objetivo Específico 2: Preparación y estandarización del cóctel

Semana 2: Optimización de la receta

Pruebas de sabor y presentación: Realizar pruebas asegurándose de que el cóctel tenga la combinación adecuada de guayaba coronilla y Viche, para asegurar que la presentación y el sabor sean los adecuados, y que el cóctel sea visualmente atractivo.

Preparación del cóctel final: Preparar el cóctel final, teniendo en cuenta las cantidades y las proporciones aprobadas, asegurando que la técnica de esferificación se ejecute correctamente.

Objetivo Específico 3: Validar la aceptación del formato de cóctel

Semana 3: Realización de los grupos focales

Realizar la sesión con el grupo focal: Los participantes prueban el cóctel esferificado y dan su retroalimentación sobre el sabor, la presentación y la experiencia general. Registrando las respuestas y comentarios de los participantes.

Evaluación de la aceptación: Analizar las opiniones obtenidas en los grupos focales para determinar la aceptación del cóctel esferificado entre los jóvenes.

Ajustes al cóctel: Realizar los ajustes necesarios en la receta, la presentación y la técnica de esferificación, según los comentarios recibidos.

Desarrollo de producto

Explicación detallada de ingredientes, utensilios, proceso paso a paso y costeo de la preparación en formato de receta estándar (ver anexo A)

Ingredientes para la preparación

- Jugo de guayaba coronilla: Pulpa de guayaba coronilla madura, licuada, colada para retirar semillas y filtrada para minimizar textura grumosa y densidad del líquido.
- Viche: Viche puro de la marca Herencia Guapireña.
- Alginato de sodio: Compuesto derivado de algas marinas utilizado en la industria para crear texturas innovadoras y encapsular.

- Lactato de calcio: Sal derivada del ácido láctico se emplea para la gelificación en presencia de alginato.
- Azúcar granulada: Insumo para dar sabor dulce a la preparación.
- Agua embotellada: Asegura un líquido sin calcio o químicos que influyen en el resultado del producto.

Herramientas para la preparación

- Cucharas medidoras: Para darle forma esferificada al liquido en el baño de alginato de sodio.
- Maquina selladora al vacío: Permite extraer el aire de ambas mezclas y que no haya presencia de burbujas que pueden estropear el resultado.
- Bols de acero inoxidable: Utilizado para hacer el baño de alginato de sodio y almacenar la mezcla de líquido a esferificar.
- Mixer: Utilizado para homogenizar el líquido a esferificar y el baño de alginato de sodio.
- Ficha de percepción sensorial: Permite conocer la percepción frente a la experiencia de degustación sensorial de la esfera.

Evaluación sensorial

Realizar una ficha de evaluación sensorial (ver anexo B) del producto final con un grupo focal de 5 personas, evaluando la textura (capa exterior firme y liberación del líquido interior), el sabor (equilibrio entre el dulce de la guayaba y la complejidad del Viche), y la apariencia (tamaño y forma de las esferas).

Resultados

Objetivo 1: Indagar sobre el consumo de cócteles en la población seleccionada

Se realizó una encuesta en línea a 54 personas que cumplían con el perfil del segmento objetivo. El cuestionario fue de tipo mixto, combinando preguntas abiertas, cerradas y escalas de preferencias para obtener tanto datos cuantitativos como cualitativos.

La encuesta incluyó preguntas generales sobre la edad (ver anexo C), la frecuencia de consumo de cócteles (ver anexo D) y las preferencias en tipos de cócteles (ver de anexo E). Además, se exploraron los factores que influyen en la elección de una bebida (ver anexo F), el conocimiento previo sobre la guayaba (ver anexo G) y el licor viche (ver anexo H), así como la opinión de los encuestados respecto a la propuesta de un cóctel experimental con esferificaciones de guayaba coronilla y licor viche (ver anexo I).

Gracias al análisis de la encuesta a encuesta se pudo evidenciar que existe una gran aceptación tanto del fruto de la guayaba coronilla y el viche, como su aplicación en el cóctel. Ambos insumos destacan, siendo la guayaba más conocida y consumida que el licor.

Él publicó joven (20-23 años) muestra que está abierto a la innovación de la cocina molecular dentro de la preparación, mientras que el segmento del público mayor (25 años en adelante) encuentra más valor en la autenticidad y la tradición, por esta razón se debe proponer el cóctel no sólo como una experiencia sensorial sino también como una manera de revalorizar ingredientes nativos fortaleciendo la identidad gastronómica de la ciudad de Cali.

Objetivo 2: Preparación y estandarización del cóctel

Ajustes y Evaluación

Mediante el desarrollo de distintos laboratorios perfeccionando la receta se obtuvo por resultado que:

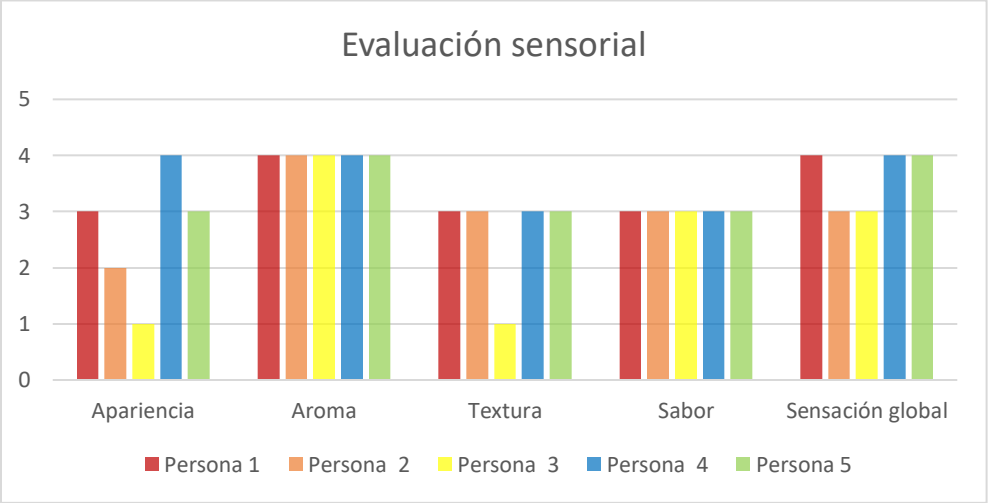
- Es relevante el % de lactato de calcio para formar adecuadamente la membrana de la esfera. El idóneo fue de 2,5%.
- La densidad del líquido a esferificar influye en la dificultad de obtener una buena encapsulación de este mismo.
- Se puede realizar las mezclas y aplicar técnica de hidratación pasiva por 8 - 12 horas (dejar en reposo para que disminuya presencia de burbujas) en caso de no tener abatidor.
- Conservar las esferas en almíbar incrementa su sabor dulce.

Objetivo 3: Validar la aceptación del formato de cóctel

Se realizo las evaluaciones con un grupo focal de 5 personas entre los 23 y 25 años de manera individual.

Figura III

Experiencia sensorial



Nota: Ilustración grafica de las calificaciones obtenidas mediante las fichas de evaluación sensorial sobre la esferificación a nivel individual.

Fuente: Imagen propia (2025)

Los resultados agregando los comentarios adicionales, son:

- Una textura muy espesa y poco agradable. Es por ello por lo que se decide decantar el jugo antes de convertir en la mezcla de cóctel.
- Baja percepción del alcohol Viche. Por ello se decide aumentar su porcentaje en la receta.
- Un aspecto poco agradable. Por ello se plantea mejorar presentación jugando con elementos de colores que contrasten el color pálido natural de la esfera.
- Una percepción de sabor altamente dulce. Esto debido a la conservación de las esferas en almíbar. Se plantea entonces conservarlas en aceite.
- Es muy atractiva la experiencia de romper la membrana de la esfera y luego sentir el líquido del cóctel.

Discusión

El desarrollo del proyecto “frutíferas” permite explorar nuevas tendencias que se relacionen con la valorización de insumos locales por medio de técnicas contemporáneas, respaldado por el creciente interés no solo nacional sino también internacional por el rescate y resguardo de productos endémicos.

Gracias a esta investigación se evidenció muy poca información sobre el tema que abarcar la valorización de productos nativos por medio de técnicas contemporáneas, pero si existe un amplio tema de discusión actual sobre el aprovechamiento y el reconocimiento de los insumos endémicos y nativos de las regiones de Colombia y el mundo, convirtiendo la experiencia gastronómica en algo mucho más enfocado en las raíces culturales y en resaltar el uso de insumos orgánicos, nativos, artesanales y demás.

En este caso el desarrollo de las esferificaciones de guayaba coronilla y licor viche representa una propuesta diferente que logra su objetivo principal que es darle mayor visibilidad a un fruto perteneciente a los cultivos menores de Colombia, permitiendo que en futuras oportunidades se vea la posibilidad de explorarlos gastronómicamente generando así un aumento en su reconocimiento y valor, ya que se incorporan en formatos modernos dando como resultado que sea más llamativos para los consumidores actuales.

Por último, la base metodológica puede ser adaptada a cualquier insumo nativo o poco reconocido, fomentando así el rescate y la conservación de estas especies, contribuyendo de igual forma a la riqueza cultural y la valorización de la biodiversidad colombiana.

Conclusiones y perspectivas futuras

Mediante el análisis cualitativo y cuantitativo de la encuesta sobre comportamiento de consumo de cocteles en el grupo objetivo, se logró reconocer que los productos nativos no suelen tener altos índices de consumo, debido a su baja participación en el mercado. Lo que las personas no conocen no lo adquieren y de hecho no tienden a arriesgarse por lo nuevo, en muchas ocasiones la tendencia es dirigirse hacia lo clásico. Sin embargo, si hay una pequeña manifestación de abrirse a nuevas experiencias de consumo como es el caso del coctel esferificado, precisamente porque se hace atractivo el producto por la experiencia de consumo, más allá de los insumos. Dando la oportunidad de que mediante la experiencia la gente se sorprenda con los sabores, reconozca y busque los insumos nativos, permitiendo inclusive replicarlo con más frutas nativas del territorio. Permitiendo así que la técnica vanguardista revalorice ingredientes autóctonos mediante una presentación innovadora, alineándose con la necesidad de modernizar la cocina tradicional sin perder su identidad.

Por otro lado, mediante repetitivos laboratorios se logró estabilizar la mezcla para que además de tener un equilibrio de sabores, donde de hecho por respuestas de las encuestas hay una inclinación a la preferencia de sabores ácidos como el presente en la guayaba coronilla, también hay una correcta formulación que permite lograr la técnica con éxito.

Sumado a eso la evaluación por parte del público objetivo permitió destacar que la experiencia es atractiva por su valor sensorial, pero que de igual manera priorizan demasiado lo atractivo visual para animarse a consumir el producto.

Referencias

ANDI - Noticias. (2023). Retrieved August 28, 2024, from https://www.andi.com.co/Home/Noticia/17428-la-camara-del-sector-gastronomico-de-la

Alcaldía de Santiago de Cali. (2022). Viche, alma y vida en el festival Petronio Álvarez.Retrieved August 28, 2024, from https://www.cali.gov.co/cultura/publicaciones/170751/viche-alma-y-vida-en-el-festival-petronio-alvarez/

Basque Culinary Center. (11 de diciembre de 2019). Técnicas innovadoras: esferificaciones. BC culinary club. https://shop.bculinaryclub.com/es/665-tecnicas-innovadoras-esferificaciones-22-01-2022.html

Carabali, A., Libreros, J. V, Muñoz, J., & De la cruz, G. (s.f). Contribución al estudio de la guyaba coronilla, Psidium friedrichsthalianum [Universidad Nacional de Colombia]. Retrieved April 25, 2025, from https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/29394/15433-46940-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Contreras, G., & Bogota, R. (2018). UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA FACULTAD DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS MAESTRIA EN MERCADEO REPORTE DE INDUSTRIA SUBSECTOR FRUTÍCOLA LUISA FERNANDA FARIÑO ESPITIA.

En el primer trimestre de 2024, el agro jalonó la economía, al registrar un crecimiento del 5,5%. (2024). Retrieved August 26, 2024, from https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/En-el-primer-trimestre-de-2024,-el-agro-jalon%C3%B3-la-econom%C3%ADa,-al-registrar-un-crecimiento-del-5,5.aspx

El País. (19 de enero del 2020). Oferta de bares y restaurantes en Cali va en aumento: 436 lugares abrieron recientemente. Retrieved September 4, 2024, from https://www.elpais.com.co/economia/oferta-de-bares-y-restaurantes-en-cali-va-en-aumento-436-lugares-abrieron-recientemente.html

Guayaba agria (Psidium friedrichsthalianum) · NaturaLista Colombia. (s.f.). Retrieved April 25, 2025, from https://colombia.inaturalist.org/taxa/278243-Psidium-friedrichsthalianum

Herbs, mushrooms, ancient grains: London's taste for natural cocktails | Cocktails | The Guardian. (s.f.). Retrieved April 26, 2025, from https://www.theguardian.com/food/2022/dec/26/herbs-mushrooms-ancient-grains-londons-taste-for-natural-cocktails

Ifema Madrid. (15 de noviembre del 2023). Qué es la mixología, características y diferencias. IFEMA MADRID. Retrieved August 28, 2024, from https://www.ifema.es/noticias/alimentacion-bebidas/que-es-la-mixologia

Jardín Botánico de Cartagena, Pacifico consulting, University of florida. (s.f). Cultivo Agroforestal Sostenible de Frutos Promisorios Nativos y Rehabilitación Ecológica del Bosque Seco Tropical del Caribe Colombiano. https://www.apccolombia.gov.co/sites/default/files/proyectos/80.pdf

Lasprilla, D. M. (2011). Estado actual de fruticultura colombiana y perspectivas para su desarrollo. Revista Brasileira de Fruticultura, 33(SPEC. ISSUE 1), 199–205. https://doi.org/10.1590/S0100-29452011000500023

Oferta de bares y restaurantes en Cali va en aumento: 436 lugares abrieron recientemente. (s.f.). Retrieved September 4, 2024, from https://www.elpais.com.co/economia/oferta-de-bares-y-restaurantes-en-cali-va-en-aumento-436-lugares-abrieron-recientemente.html

Oviedo, C. (junio 2024). VANGU ARDIA - CARTILLA CONTENIDO - ESTUDIANTES.

Psidium friedrichsthalianum — Wildlands Farm and Nursery. (s.f.). Retrieved April 27, 2025, from https://www.wildlandsplants.com/psidium-friedrichsthalianum

Producción de frutales en el Valle del Cauca | Datos Abiertos Colombia. (2017). Retrieved August 26, 2024, from https://www.datos.gov.co/Agricultura-y-Desarrollo-Rural/Producci-n-de-frutales-en-el-Valle-del-Cauca/8xap-gecf/about_data

Rosero Giraldo, J. M., Durán Peralta, J., & Jaramillo Cruz, C. A. (2022). Aspectos generales del sector de las frutas frescas en el Valle del Cauca. In Plan estratégico y prospectivo del sector de frutas frescas en el Valle del Cauca 2033. Programa Editorial Universidad del Valle. https://doi.org/10.25100/peu.684.cap1

Salge, M. (2024). Debates y reflexiones desde el patrimonio cultural frente al "Plan especial de salvaguardia: saberes y tradiciones asociados a la manifestación del viche/biche del Pacífico colombiano." Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales, 8, 126–149. https://doi.org/10.53010/zbfy4689

Figuras

Figura II: Imagen adaptada de Basque Culinary Center (2019).

https://shop.bculinaryclub.com/es/665-tecnicas-innovadoras-esferificaciones-22-01-2022.html

Imágenes y anexos

Anexo A

Frutífera de guayaba coronilla

Descripción	N° de porciones	Peso por porción	Técnica
Esferificación de jugo de guayaba coronilla junto con viche	20	7,5 g	Esferificación inversa: capacidad para formar esferas con una capa externa firme y un interior líquido

Utensilios para la preparación

Cuchara medidora de 7,5 ml; máquina selladora al vacio, 2 bols de acero inoxidable, colador malla fina acero inoxidable, cuchillo profesional, tabla para picar de código de color verde, tela de uso gastronómico, bandeja de acero inoxidable y y mixer

Insumos

Ingrediente	Peso bruto	Peso neto	Unidad de medida
Guayaba coronilla	187	141	g
Viche puro	28	28	ml
Azúcar granulada	8	8	g
Lactato de calcio	5	5	g
Alginato de sodio	3	3	g
Agua embotellada	1	1	lt

Registro fotográfico

Procedimiento

Líquido a esferificar

Jugo de guayaba

1)	Retirar la piel de la guayaba para obtener únicamente la pulpa
2)	Cortar en trozos
3)	Licuar junto con 65 ml de agua
4)	Colar con colador de malla fina para retirar semillas
5)	Filtrar mediante tela el líquido por metodo de decantacion para dismin
6)	Reservar

Mezcla cóctel

1)	A la mezcla de jugo añadir, azúcar, lactato y licor
2)	Con el mixer homogeneizar completamente la mezcla
3)	Disponer la mezcla en un bol de acero inoxidable y llevarla a la máquina al vacío con el fin de asegurar que la mezcla no contenga aire
4)	Operar según instrucciones de máquina, no debe tardar más de 5 minutos el proceso
5)	Reservar

Baño de alginato de sodio

1)	En un bol de acero inoxidable disponer 500 ml de agua embotellada junto con el alginato de sodio
2)	Homogeneizar mezclar con ayuda del mixer
3)	Llevar la mezcla a la máquina al vacío con el fin de asegurar que la mezcla no contenga aire
4)	Operar según instrucciones de máquina, no debe tardar más de 5 minutos el proceso
5)	Reservar

Esferificación

1)	Mediante el uso de la cuchara medidora tomar la mezcla de cóctel y disponerla encima de la bandeja de acero inoxidable
2)	Llevar al abatidor de temperatura, configurado para congelar por 10 minutos
3)	Tomar la cuchara e introducirla en la baño de alginato. Se debe desprender la mezcla y formar una esfera
4)	En un bol agregar 250 ml de agua embotellada. Con una cuchara tomar la esfera y llevarla al bol de agua con el fin de limpiarla
5)	Conservar en un frasco con aceite o almíbar para evitar que se peguen las esferas

Costeo

Ingredientes	Cantidad en crudo	Reducción por cocción o merma	Cantidad neta	Medida	Precio unitario en gramos	Total
Guayaba coronilla	187	25%	141	g	$6	$1.197
Viche puro	28	-	28	ml	$150	$4.200
Azúcar granulada	8	-	8	g	$5	$40
Lactato de calcio	5	-	5	g	$92	$460
Alginato de sodio	3	-	3	g	$224	$672
Agua embotellada	1	-	1	lt	$2	$2
Costo total						$6.571
Costo por porción						$329

Anexo B

Frutíferas coctelería y tradición

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Evaluación sensorial individual del producto esfera de guayaba coronilla con Viche mediante técnica de esferificación inversa

NOMBRE: _____ **FECHA:** _____

EDAD: _____

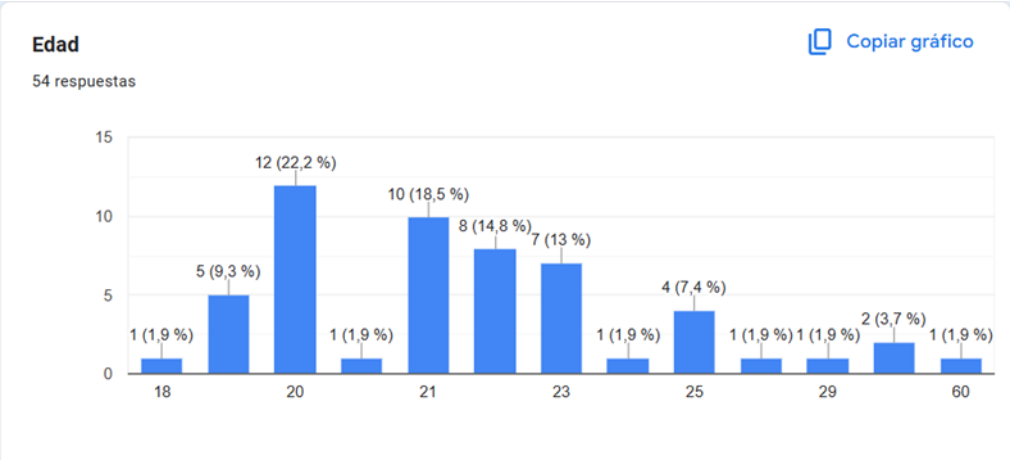
INSTRUCCIONES

Califique cada atributo con una puntuación del 1 al 5, donde:
1 = Muy deficiente, 2 = Deficiente, 3 = Aceptable, 4 = Bueno, 5 = Excelente

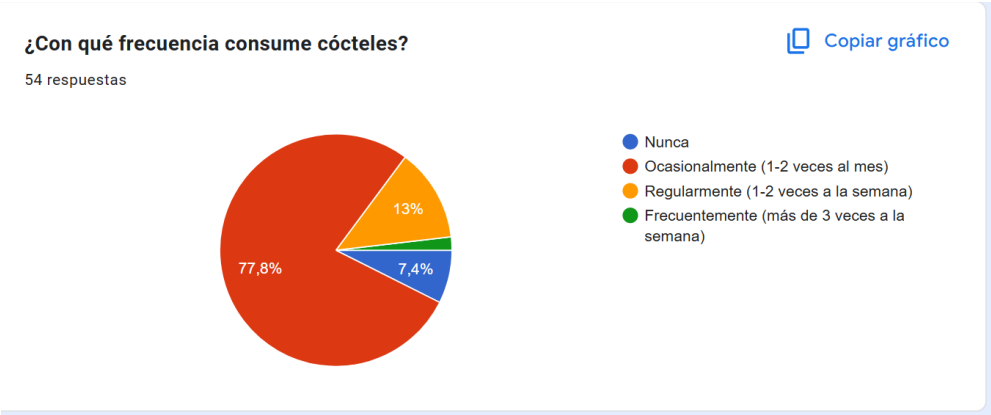
Atributo	Descripción	Puntuación (1-5)	Observaciones del evaluador
Textura	Firmeza de la capa externa y liberación del contenido líquido		
Sabor	Equilibrio entre el dulzor de la guayaba y el sabor del Viche		
Apariencia	Forma, tamaño y uniformidad de las esferas		
Aroma	Fragancia del producto; presencia de notas del licor y la fruta		
Sensación global	Experiencia general al consumir el producto (agradabilidad, sorpresa)		

COMENTARIO ADICIONAL _____

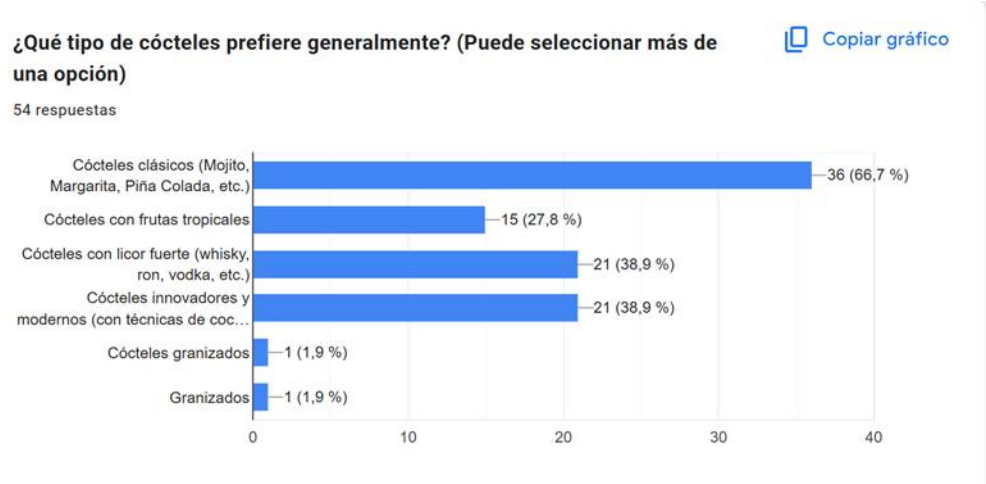
Anexo C



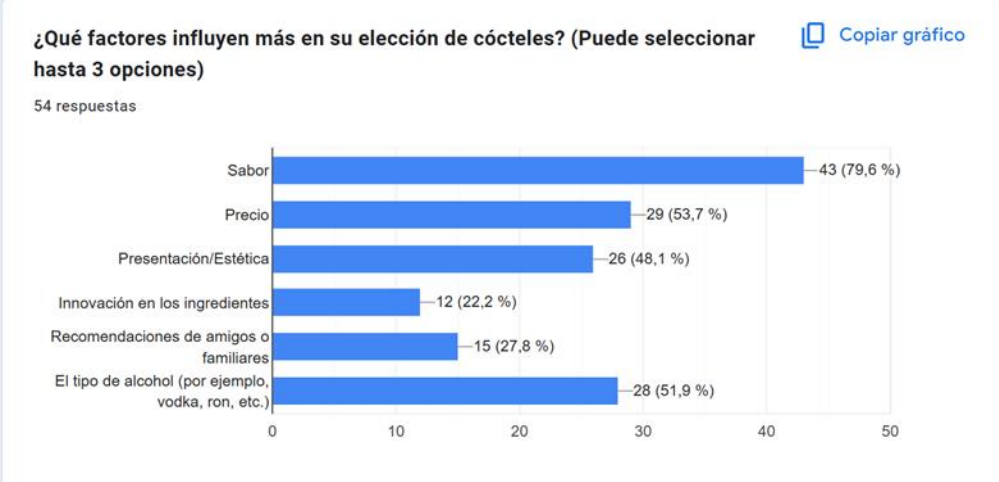
Anexo D



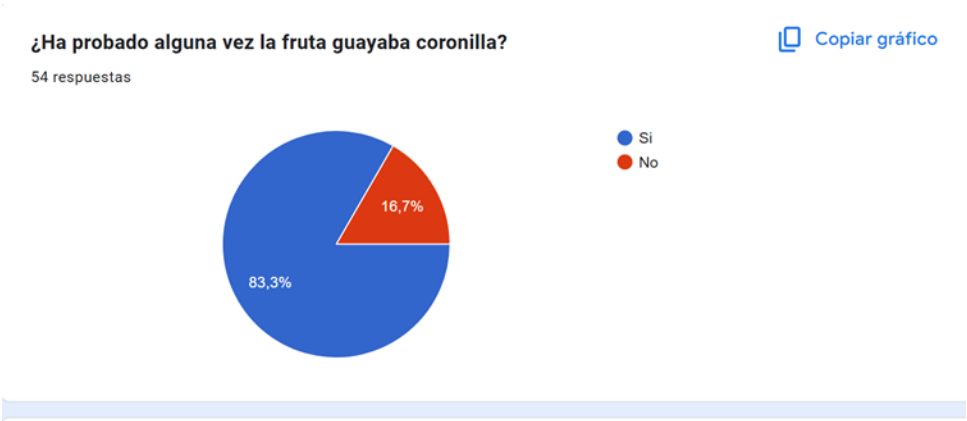
Anexo E



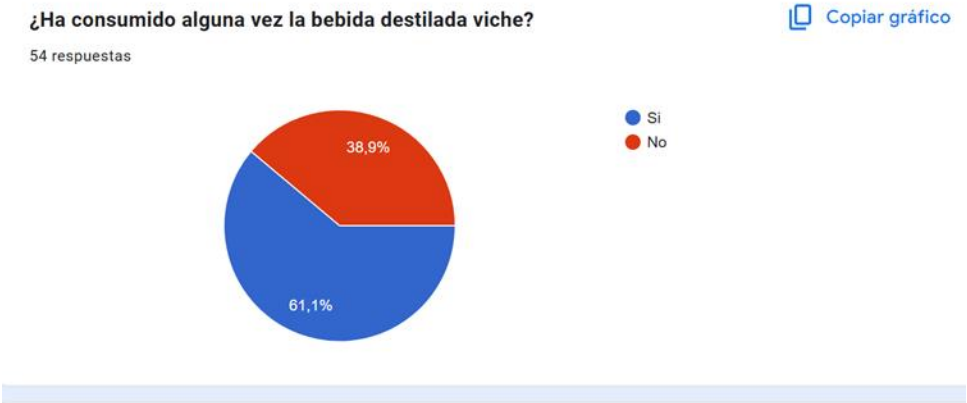
Anexo F



Anexo G



Anexo H



Anexo I

En una escala del 1 al 5, ¿qué tan dispuesto estaría a probar un cóctel en presentación innovadora, como esferificación, que combine la guayaba coronilla (un fruto tropical) con una bebida alcohólica destilada como el Viche?
Copiar gráfico
54 respuestas
40
30
20
10
0
0 (0 %)
4 (7,4 %)
7 (13 %)
10 (18,5 %)
33 (61,1 %)
1
2
3
4
5