

**Milhoja de chirimoya: propuesta de pastelería artesanal para promover el uso de la fruta
en el sector gastronómico.**

Autor: Santiago León Díaz

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y Hábitat

Carrera de Gastronomía y Artes Culinarias

Tutora: Yurany Guevara Sotelo

22 de mayo del 2024

Dedicatoria

Dedico la presente investigación a las diferentes personas y comunidades, las cuales han demostrado resiliencia frente a los diferentes cambios socioeconómicos y socioculturales sufridos en Colombia, gracias a ellos nuestro territorio ha podido ir forjando poco a poco la identidad cultural y culinaria en diferentes regiones.

Principalmente dedico este trabajo de grado a mí ser de la línea de tiempo futura, como un aviso para mantener la mirada puesta en las metas por cumplir, al igual como recordatorio de los procesos que se vivieron alrededor de la elaboración de esta investigación, las capacidades y habilidades que se le han sido otorgadas son mayores que el resto de situaciones adversas.

Agradecimientos.

Agradezco primeramente a Dios, por darme la oportunidad de realizar el presente proyecto de grado, a su vez, por haber estudiado la carrera de gastronomía, y de allí, poder explorar y explotar habilidades prácticas e investigativas.

Agradezco a mi familia paterna por su colaboración en la valiosa recolección fotográfica y de información para el enriquecimiento de esta investigación.

Agradezco al universo por presentarme a lo largo del camino las puertas que he decidido abrir, con las cuales he podido llegar al punto exacto donde me encuentro actualmente.

Tabla de contenido

<i>Resumen</i>	6
<i>Planteamiento del problema y Justificación de la propuesta</i>	8
<i>Objetivo General</i>	11
<i>Objetivos Específicos</i>	11
<i>Marco Teórico</i>	12
Estudio Gastronómico de la chirimoya	12
Características de la fruta	13
Identidad de la chirimoya en lugares externos a las Américas	15
Patrimonio culinario en riesgo	16
<i>Estado del Arte</i>	18
<i>Materiales y Métodos</i>	25
Reconstrucción de la experiencia familiar del autor alrededor de la chirimoya	25
Elaboración de la guía de preparación ilustrada	26
Actividad expositiva e interactiva en la Universidad Javeriana	28
<i>Resultados</i>	30
Reconstrucción la experiencia familiar del autor alrededor de la chirimoya, por medio de una búsqueda documental para identificar algunas características sociales y culturales de la misma en el territorio de Junín - Cundinamarca	30
Hábitos alimentarios de Junín, Cundinamarca alrededor de la década de los 60s	30

Presencia de la chirimoya en Junín en décadas anteriores.....	34
Migración del campo a centros urbanos	35
Presencia de la chirimoya actualmente en Junín.....	36
Elaboración de milhoja de chirimoya por medio de laboratorios de cocina y hacer registro de su procedimiento para poderlo plasmarlo una guía de preparación ilustrada	37
Realizar una actividad expositiva e interactiva en el laboratorio de gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, con estudiantes de la carrera de gastronomía para la sensibilización y aprovechamiento de la fruta escogida	43
<i>Discusión</i>	<i>52</i>
Consumo y apropiación de la chirimoya	52
La chirimoya como parte del sustento económico.....	52
Desplazamiento a zona urbana.....	53
Cambios socioeconómicos del país	53
La chirimoya y demás frutos autóctonos a segundo plano	53
Transmisión del conocimiento sobre el consumo de la chirimoya.....	54
El sector gastronómico y su responsabilidad.....	54
<i>Conclusiones y Perspectivas futuras</i>	<i>58</i>
<i>Bibliografía</i>	<i>60</i>

Resumen.

La chirimoya (*Annona Cherimola*) Es una fruta autóctona de la región de América del Sur, fue consumida y preciada por pueblos indígenas de la región, actualmente es apreciada y preservada por los españoles. Pese a ello, su consumo y utilización en Colombia y en el sector de la restauración (sectorizada en Cali) es casi nula, inclusive, actualmente es una fruta en desuso a nivel Latinoamérica. Se propuso la elaboración de una milhoja como producto de pastelería artesanal incorporando la fruta mencionada como propuesta para su utilización, junto el registro fotográfico de los procedimientos de esta y su estandarización, se planeó elaborar una guía de preparación ilustrada para facilitar su lectura e interpretación; lo anteriormente expuesto, acompañado de un taller interactivo y expositivo a estudiantes de diferentes semestres de la carrera de gastronomía de la Universidad Javeriana Cali, con el fin de su promoción y visualización en el sector gastronómico.

Se pudo obtener un acercamiento anterior a la elaboración de la presente investigación hacia la chirimoya, gracias a la transmisión de consumo y conocimiento al autor por parte de la familia paterna de este. Se realizó una búsqueda documental para identificar características sociales y culturales en torno a la fruta escogida en el territorio de origen de la familia paterna del autor (Junín, Cundinamarca), realizándoles entrevistas, incluyendo a un segundo grupo, correspondiente a actuales habitantes del sector. Se concluyó que su consumo se daba gracias a la abundancia de árboles de chirimoya en estado silvestre; actualmente, se ha disminuido su presencia en el territorio gracias al cambio del uso de sus suelos, dando paso a otras actividades como la ganadería.

Con respecto la receta, se obtuvo luego de varios ensayos de cocina un resultado organoléptica y visualmente óptimo, donde predomina el sabor la fruta escogida. Con fotografías del procedimiento final se elaboró la guía de preparación. De la actividad interactiva se concluyó que

la chirimoya muestra un grado de aceptación muy alto entre los participantes, los estudiantes presentes reconocieron la importancia de su promoción y utilización en la gastronomía, pudieron proponer más alternativas para su aprovechamiento.

Planteamiento del problema y Justificación de la propuesta.

La chirimoya (*Annona Cherimola*) es una fruta originaria de la cordillera de los Andes, en específico donde se ubica el actual territorio de Perú, sin embargo, hay historiadores que extienden su origen por toda la zona andina, desde Colombia hasta Chile; A pesar de que esta fruta es tropical, crece en zonas altas, es decir, prefiere climas fríos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2013).

Esta fruta forma parte de la familia de las Anonáceas, como lo es la guanábana; se identifica por su particular forma y color, posee forma cónica y escamosa, es de color verde claro y su textura es suave, en su interior, la pulpa es blanca, suave y cremosa, en cada fragmento de la pulpa se encuentran semillas negras ovaladas y brillantes. Dentro de sus propiedades está su alto contenido de vitaminas del grupo B (más que ninguna otra fruta fresca), alto contenido de fósforo, hierro y potasio; En otros usos se destacan su utilización para personas con deficiencia cardiaca, también por su aporte calórico se recomienda para deportistas, adolescentes y estudiantes (Silvia Stefany Kobashigawa., 2018)

La pulpa de la chirimoya es característica por su color y su textura, es blanca, suave, carnosa y a la vez blanda, (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación). Su sabor es dulce, un poco agridulce y con sensación algo lactosa (Silvia Stefany Kobashigawa, 2018). Aparte, cerca del 20% del peso de la chirimoya son carbohidratos simples, refiriéndose a glucosa y fructosa (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2013), partiendo de sus características organolépticas, se puede concluir que esta fruta se presta para realizar varias preparaciones aparte de las bebidas y los helados, que es para lo que ocasionalmente se usa, su consistencia y su sabor pueden ayudar a elaborar cremas, betunes para tortas, mousse, entre otros.

A pesar de que Colombia es el principal productor y exportador de chirimoya en América del sur (T Reid blog, 2022), su consumo dentro el país no es proporcional a su nivel de producción, frutas como la badea, el carambolo, la guama e incluso el arazá (que no son reconocidas por muchos colombianos) registran un mayor consumo que la chirimoya (Minisalud, 2013)

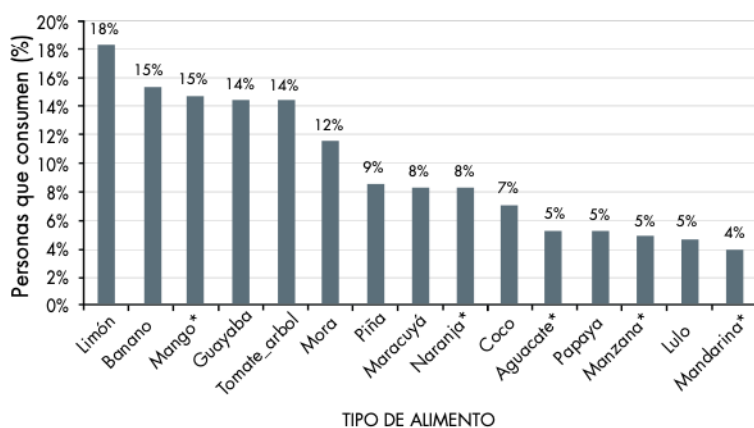


Gráfico 4. Principales frutas consumidas de acuerdo a la ENSIN 2005
Adaptado de ENSIN, 2005.

Figura 1: Gráfica de las frutas más consumidas en Colombia (Minisalud, 2013)

46	Lima
47	Chirimoya
48	Pomarosa
49	Pitahaya*
50	Mangostino
51	Copoazú
52	Anón
53	Árbol_del_pan
54	Grosella

Figura 2: Puesto que ocupa la chirimoya en la tabla de indicadores de consumo de frutas en Colombia (Minisalud, 2013)

Aparte, se rastrearon establecimientos gastronómicos en Latinoamérica y la ciudad de Cali con enfoque en la utilización de productos locales, con el fin de indagar si utilizan la

chirimoya en alguna de sus preparaciones, en Cali, ninguno registró en sus respectivos menús el uso de esta fruta, en comparación a Perú, donde se pudo identificar mayor presencia (ver tablas 2 y 3 en estado del arte).

Partiendo de lo expuesto anteriormente, su oferta en el sector de la restauración que tenemos al alcance es prácticamente nula dentro de los restaurantes, reposterías y cafés que se centran en la utilización de productos locales. Lo anterior traduce en que el consumo de dicha fruta se vaya desplazando poco a poco, en términos de oferta y demanda quiere decir que por menor demanda por parte del público (consumidores), la oferta (productores), disminuye, volviéndose aún más difícil de adquirir, exceptuando a las regiones donde se produce y sus alrededores.

En este orden de ideas, se identifica como problema central de esta investigación del desuso de la chirimoya como ingrediente tradicional en Colombia en el área de la restauración.

Conociendo un poco del contexto del consumo dentro de Colombia de dicha fruta, se busca por medio de este proyecto a través de un estudio de la gastronomía centrada en la chirimoya, utilizar sus atributos organolépticos a través de una preparación de pastelería artesanal, **milhoja de chirimoya**, donde predomine su sabor, textura e indulgencia (equilibrio de sabores y texturas dentro de la preparación), con la finalidad de la promoción sobre su consumo y aprovechamiento en el sector gastronómico.

Objetivo General.

- Elaborar milhoja de chirimoya como producto de pastelería artesanal, para promover el uso en el sector gastronómico de la fruta, por medio de un taller interactivo dirigido a estudiantes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali.

Objetivos Específicos.

- Reconstruir la experiencia familiar del autor alrededor de la chirimoya, por medio de una búsqueda documental para identificar algunas características sociales y culturales de la misma en el territorio de Junín - Cundinamarca.
- Elaborar una milhoja de chirimoya por medio de laboratorios de cocina que permitan tener presentes las características organolépticas (sabor, textura, densidad, color) y hacer registro de su procedimiento para poderlo plasmarlo una guía de preparación ilustrada.
- Realizar una actividad expositiva e interactiva en el laboratorio de gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, con estudiantes de la carrera de gastronomía para la sensibilización y aprovechamiento de la fruta escogida.

Marco Teórico.

La chirimoya es una fruta autóctona de Región Andina de América del Sur, esto quiere decir que se ha originado en dicho lugar, por lo tanto, las culturas que habitaban a lo largo de la cordillera tenían conocimiento de esta fruta, y al igual que otros productos de la zona, se le atribuían propiedades benéficas; esto automáticamente une a la chirimoya a su identidad cultural y gastronómica. La palabra “chirimoya” viene del quechua “chirimuya” lo cual significa “semillas frías”, nominación dada por cuanto las semillas son germinadas en tierras altas, los indígenas del altiplano andino decían que esta fruta no soportaba la nieve, sin embargo, le gustaba verla de lejos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2013).

Los registros históricos nos dicen que esta fruta fue presentada en Perú, se dice que no era conocida, sino hasta 1629, año en que el Padre Bernabé Cobo de Guatemala envió las semillas, sin embargo, aquella persona no tuvo en cuenta que la chirimoya ya se cultivaba en otras partes de Perú, y por supuesto, a lo largo de la cordillera de los Andes. Además, se ha encontrado material arqueológico alusivo a la chirimoya, como jarrones de terracota con su forma en territorio ecuatoriano y peruano (Ing. Luis Chávez Ríos, 2011).

Los españoles fueron los encargados de distribuirla a Europa, Asia y probablemente África, le llamaban “manjar blanco” al descubrirla en América (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2013)

Estudio Gastronómico de la chirimoya:

Según el Guillermo Gayoso Bazán y Luis Chang Chávez (2017) podemos extraer siguiente:

El origen de la chirimoya ha sido tema de discusión, las versiones entre los historiadores varían según sus interpretaciones de los registros obtenidos de la era de la colonización, por ejemplo, los sacerdotes José de Acosta y Bernabé Cobo durante la época virreinal registraban el nombre

“anona”, pudiéndose referir a otras variedades de la misma familia de frutas vistas a lo largo de continente, inclusive, Cobo le dedicó un capítulo a su escrito *Historia del Nuevo Mundo* a las “anonas”. Existen dos versiones predominantes sobre su origen, el Andino y el Mesoamericano:

- Mesoamericano: Cobo señala que la primera vez que vio la fruta fue en la Ciudad de Guatemala en el año 1629 en su camino a México, dice que le pareció “tan regalada” que sintió que careciese de ella en este reino, así que envió sus semillas por medio de sus conocidos con destino a Perú; Luego, cuando este sacerdote fue de México a Perú ya vio varios árboles de chirimoya plantados.
- Andino: se han expuesto algunos datos con respecto a su origen en esta región, una de ellas es su etimología quechua, “chirimuya” lo cual traduce “semillas frías”, árbol que crece en los valles templados de los Andes; otro dato expuesto por el investigador Fortunato Herrera en 1943 el nombre antiguo de la chirimoya era “masa”, lo que significa “fruta blanca”, este nombre se perdió, sin embargo, sobreviven *toponimias* (nombres propios de una región). (Gayoso Bazán, 2017)

Características de la fruta.

Según la Dra. Sonia Sáyago y el Dr. Emilio Álvares en su investigación *Alimentos vegetales autóctonos iberoamericanos subutilizados* (2018) se extrajo la siguiente información en relación con las características de la chirimoya:

- Nombre científico: *Annona cherimola* Mill
- Las Anonnas conforman más de 120 especies encontradas en las zonas tropicales de América del sur y África.

- Dentro de las Anonnas explotadas, la Annona cherimola Mill. (chirimoya) es la que ha presentado mayor nivel de adaptación en áreas tropicales y subtropicales, por ello, es la más comercializada.
- Taxonomía:

Cuadro 3.1: Taxonomía de la Chirimoya.

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Magnoliales
Familia	Annonaceae
Género	Annona
Especie	Annona cherimola Mill.

Tabla 2: Taxonomía de la chirimoya (Sonia S. Emilio A. , 2018)

- El tamaño de la fruta puede oscilar entre los 200 y 700 gramos en su estado de madurez.
- Distribución: crece naturalmente en América central y del sur, allí se explota por sus atribuciones nutricionales y usos medicinales. Ha logrado ingresar al mercado europeo, llevando la insignia de “fruta exótica”, se cultiva a gran escala en países como España y Portugal.
- Características químicas: aporta una gran cantidad de carbohidratos, cerca del 8% del consumo diario, entre los azúcares más presentes dentro de la fruta está la glucosa con un 11,75% y sacarosa con un 9,4%. La presencia de proteínas es muy baja. Contiene un alto contenido de vitamina C y potasio, tiamina, niacina y riboflavina.

Cuadro 3.4: Composición nutricional de la pulpa (g/100 g)

Componente	Concentración (g/ 100 g)	Aporte *
Agua	77,1	—
Proteína	1,9-4,48	6 %
Lípidos	0,1-1,5 g	0,18 %
Hidratos de Carbono	10,32- 18,2	8 %
Fibra	2,0 -7,0	
Cenizas	0,25- 0,7	
Calcio	32,0-41,0 mg	5-6 %
Fósforo	37,0 mg	5,3 %
Hierro	0,5 mg	3,7 %
Vitamina A	0,01 IU	
Tiamina (B1)	0,1 mg	9 %
Riboflavina (B2)	0,14 mg	12-13 %
Niacina (B3)	0,9 mg	6 %
Ácido Áscórbico (C)	5- 42 mg	8-70 %
Calorías	73 kcal	3 %

Fuente: Amoo et al., 2008; Arun Jyothi et al., 2011; Pareek et al., 2011.

*Según la dosis diaria recomendada basado a una dieta de 2000 Kcal diarias.

Tabla 3: Composición nutricional de la pulpa de chirimoya (Sonia S. Emilio A., 2018)

- Organolépticas: el interior de la fruta es de color blanco, la pulpa es carnosa, blanda y de sabor dulce, este a veces se describe como mezcla de piña, mango y fresa (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2013).

A pesar de que la información documentada en su mayor medida se limita a su origen estimado, sus propiedades y sus características físicas, datos disponibles de sus usos y atribuciones que le daban en diferentes territorios y comunidades donde se cultivaba son escasos, sin embargo, no se pone en duda el hecho de que forma parte de la lista de los alimentos de la América Prehispánica.

Identidad de la chirimoya en lugares externos a las Américas.

Los españoles al encontrarla hallaron un gran gusto en ella, poniéndole apodos como

“manjarblanco”, tal cual se ha expuesto anteriormente. En España, la chirimoya ha sido arraigada, formando parte de su **paisaje y tradición culinaria**; su sabor exquisito deleitaba a los habitantes de España desde del siglo XVIII (época en que esta fruta llegó al País por medio de puertos Andaluces), se recuerda como “gusto de lujo”; anteriormente se cultivaba y comercializaba de una manera no masiva en el sur de dicho territorio, hoy en día se puede encontrar en distintos lugares gracias a su apertura a tierras más frías, actualmente en España se llevan a cabo campañas de producción para su consumo, inclusive, hay una ley de Denominación de Origen Protegida de la costa tropical de Granada - Málaga . Hoy en día, se posiciona como el mayor productor de continente europeo, (Liliana Fuchs, 2021).

España es un claro ejemplo de lo que se define como gastronomía y cultura; la gastronomía se asocia con cada territorio y su contexto, son rasgos identitarios bien sean por saberes y productos ancestrales o por introducción de terceros y posteriormente tomada como propia, se refleja su identidad por medio de preparaciones, modo de consumo y cultivos, en cuanto a la cultura según la RAE (2014) es “el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.”, por lo tanto, la gastronomía debe verse como un puente de comunicación de saberes y costumbres en relación al alimento como identidad social, territorio y cultura (F. Fusté - Forné, 2016)

Patrimonio culinario en riesgo.

La gastronomía tradicional es parte del patrimonio cultural, los saberes culinarios en torna a la preparación de un ingrediente y su forma de consumo, el cuidado de la tierra y su cultivo son conocimientos que envuelven la identidad territorial, que a su vez diferencian entre una comunidad y otra; todo ello se ha ido dejando a un lado por aspectos como el auge de los modelos de negocios de alimentos precocidos que responden a una necesidad actual, que es la

falta de tiempo disponible para cocinar (Samantha García, 2008). Otra variante para considerar es la homogenización de la manera de alimentarse en la actual sociedad, los monocultivos principales como el trigo, el maíz, la soya, junto con la carne y los lácteos, desplazando otros cultivos que pueden resultar provechosos (Instituto Tomás Pascual Sanz, 2014)

En el momento en el que algún alimento se le da baja utilidad como la chirimoya, no solo causa una ruptura en la transmisión de saberes y tradiciones, también conlleva a problemáticas nutricionales. Según investigaciones de la Dra. Sonia Sáyago y el Dr. Emilio Álvarez en 2018, los productos subutilizados contribuyen a **la falta de seguridad alimentaria**, ya que no se aprovechan de manera eficiente. En Iberoamérica, actualmente hay insuficiencia en la producción de alimentos para la población humana y el sector pecuario. Según la Cumbre Mundial sobre la Alimentación en 1996, se entiende por definición de **seguridad alimentaria** cuando todas las personas, en todo momento tienen acceso físico, económico y social a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimenticias para llevar una vida activa y sana. Esto se puede relacionar con la **soberanía alimentaria**, se define por el derecho de decisión que tiene cada comunidad a la producción de alimentos para su consumo y la autonomía de su propio sistema de alimentación, siendo nutritivo, adecuado en el ámbito cultural, de fácil acceso y generados de manera ecológica; con este principio también se pretende ser independientes a los mercados y empresas (Nyéléni, 2007). Lo anterior se puede asociar con los alimentos que se encuentran actualmente en desuso, por dar pie a otras actividades como la ganadería o los monocultivos, a causa de diversos motivos como una mayor rentabilidad o migraciones a centros urbanos, rompiéndose automáticamente la soberanía alimentaria de una comunidad en específico, desplazando cultivos autóctonos por la obtención de mayores ingresos, o por la facilidad de su realización.

Estado del Arte.

Se analizaron los menús encontrados por medios digitales de diferentes restaurantes de Latinoamérica que manejan el concepto de utilización de productos locales, con el fin de hallar si se emplea la chirimoya en sus preparaciones. De esta manera se extrajo la siguiente información:

Nombre del establecimiento	Uso o no de la chirimoya
Jairo (Bogotá, Colombia)	No
Mesa Franca (Bogotá, Colombia)	No
El Chato (Bogotá, Colombia)	No
Muyu (Galápagos, Ecuador)	No
Isolina (San José, Costa Rica)	No
Feroz (San José, Costa Rica)	No
Astrid y Gastón (Lima, Perú)	Sí
Alfresco (Lima, Perú)	Sí
Punto Azul (Lima, Perú)	Sí
Chicha (Arequipa, Perú)	Sí
Insumo (Lima, Perú)	Sí
Malva Loca (Santiago, Chile)	No
Recreo Con Hambre (Santiago, Chile)	No
Fiol Dulcería (Santiago, Chile)	No

Tabla 2: uso de la chirimoya en establecimientos gastronómicos en Latinoamérica

De los establecimientos escogidos se puede concluir que predominan los que se localizan en Perú, las preparaciones que lograron evidenciarse con el uso de esta fruta fueron los siguientes:

- Astrid y Gastón: Chirimoyita verde (chirimoya marinada con Gin, granizado de pepino,

sorbete de chirimoya y sangría de vino blanco especiado).

- Alfresco: Merengado de Chirimoya (naranja alegre, chocolate, helado de chirimoya).
- Punto azul: Merengado de Chirimoya.
- Chicha: Derrumbado de Chirimoya (majar blanco, chirimoya, merengue, chocolate).
- Insumo: Dulce Chirimoya (discos de merengue, crema de chirimoya, frutos rojos).

Se analizaron algunos establecimientos gastronómicos de la ciudad de Cali, Colombia que se rigen por el concepto del uso de ingredientes locales para hallar si tienen a la chirimoya dentro de alguna de sus opciones en carta:

Nombre del establecimiento	Uso o no de la chirimoya
Baraka Ancestral	No
Domingo Amasa	No
El Escudo	No
Platillos Voladores	No
Amasijo Cocina	No
Donde León Cocina Dulce	No
Gulupa Sabores	No

Tabla 3: uso de la chirimoya en establecimientos gastronómicos de Cali.

Como se pudo evidenciar, en los anteriores establecimientos de la ciudad no se registró alguno que utilizara dicha fruta, a partir de lo planteado anteriormente, se puede inferir que no hay un acercamiento directo al uso de la chirimoya.

A continuación, se expondrán trabajos de investigación y proyectos relacionados con productos gastronómicos elaborados a partir de la chirimoya:

Elaboración de un Recetario de Repostería a base de Chirimoya con Técnicas Vanguardistas.

Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra.

Dentro de este trabajo de investigación se puede encontrar un estudio alrededor de la chirimoya como lo son el origen, antecedentes, propiedades físicas y químicas, subdivisiones de la especie, entre otros. Con la finalidad de dar a conocer sus beneficios físicos y nutricionales y cómo aprovecharla en preparaciones culinarias; se expone un recetario de 12 preparaciones a base de chirimoya por medio de técnicas vanguardistas. Algunas de las preparaciones son:

- Deconstrucción de cheesecake de chirimoya: base tetrificación, cheesecake de chirimoya, gelificación de frutos rojos.



Figura 3: (Katheryn García, 2019)

- Cremoso de chirimoya, gel de limón, esferificación de chirimoya, coulis de mora, decoración de suspiro.



Figura 4: (Katheryn García, 2019)

- Gel de chirimoya, mousse de chirimoya, trufas de galleta rellenas de mermelada de chirimoya cubiertas de chocolate y esferificaciones de mora.



Figura 5: (Katheryn García, 2019)

- Panna cotta de chirimoya, espuma de chirimoya, esferificación de naranja, terrificación de maní, crocante de chocolate



Figura 6: (Katheryn García, 2019)

- Helado de paila de chirimoya, terrificación de galleta, mousse de chocolate, coulis de naranja.



Figura 7: (Katheryn García, 2019)

Costo total y fijación de precios los productos de cok-telería de la empresa Tradición Inca Cajamarca.

Facultad de Negocios - Carrera de Contabilidad y Finanzas

Universidad Privada del Norte.

Esta tesis se centra en el análisis de cómo se determinan el costo total y la fijación de precios en los productos de cok-telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca, procesos de contabilidad con el fin de calcular costos y fijar precios en la venta de cok-teles de chirimoya y café.

Para la producción del cok-tel de chirimoya se utilizan:

- Pisco quebranta
- Leche entera
- Extracto de chirimoya (a partir de la adquisición de la fruta en su estado natural)
- Jarabe de goma

En la fase del mezclado se agregan sorbato de potasio, pectina y al momento del embazado se añade la cápsula termo encogible. Para mezclar se usan herramientas manuales como palas de acero inoxidable y canastillas, hasta armar un batido homogéneo. En la fase de maceración, se introduce la mezcla de acero inoxidable entre 3 y 7 días. Finalmente, en la etapa del envasado se vierte la bebida en envases de vidrio tipo lágrima. Luego con la ayuda de la máquina etiquetadora se estampan fecha de vencimiento e ingredientes principales, finalmente pasa a almacenamiento en la zona de ventas o en cajas de cartón.



Figura 8: (Rosmel Briseño, 2020)

Utilización de la chirimoya (*annona cherimola*) en un tipo de bebida alcohólica bajo un proceso de maceración como alternativa en el área de mixología, Riobamba 2014.

Facultad de Salud Pública – Escuela de Gastronomía.

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

En esta investigación se centra en la elaboración de una bebida alcohólica a partir de la maceración de la chirimoya, el mismo procedimiento utilizado en Riobamba, Ecuador utilizando aguardiente, fruta y azúcar en dos preparaciones: la primera consiste en alcohol, fruta, azúcar AFA (50-40-10) y la segunda de alcohol y fruta AF (50-50). Se utilizaron los trozos de chirimoya sometidas posteriormente a maceración por un periodo de 4 meses en un lugar oscuro y a temperatura ambiente, envasados en botellas de vidrio para evitar su contaminación biológica. La formulación con mayor aceptabilidad fue la primera, alcohol, fruta y azúcar (50-40-10). Aparte del producto, también se encuentra información de la fruta como la procedencia, historia, su utilización en la gastronomía, propiedades, características físicas y organolépticas,

entre otras. Al final del documento se puede encontrar un recetario con varios cocteles con inclusión de la chirimoya en cada uno de ellos, a continuación, algunas preparaciones:

Receta de coctel Sierra Centro

NOMBRE RECETA: SIERRA CENTRO							
TIPO: COCTEL							
PORCIONES : 1							
INGREDIENTES	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO PORCION	UND	COSTO UTILIZACION	
Ginebra	75	Cl	10.00	2	Onza	0.26	
Licor de Chirimoya	75	Cl	13.00	1	Onza	0.18	
Triple seco	75	Cl	12.00	1	Onza	0.16	
Cereza	800	Gr	1.25	80	g	0.12	
Chirimoya	300	Gr	5.50	80	g	1.46	
					COSTO TOTAL	2.18	
					COSTO POR PORCION	2.18	
Procedimiento: Agite con fuerza la Ginebra el licor de Chirimoya y el triple seco en una coctelera con hielo hasta que estén bien fríos y cuele sobre una copa de cóctel o un vaso tipo tumbler también frío.							

Elaborado: (Guato, E.2014)

Figura 9: (Edwin Guato, 2015)

Receta de coctel Tentación de la Chirimoya

NOMBRE RECETA: TENTACIÓN DE LA CHIRIMOYA							
TIPO: COCTEL							
PORCIONES : 1							
INGREDIENTES	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO PORCION	UND	COSTO UTILIZACION	
Licor de Chirimoya	75	Cl	13.00	2	Onza	0.34	
Jarabe de azucar	400	Cl	5.65	30	G	0.42	
Zumo de Limón	400	Cl	4.45	40	G	0.44	
Limón	120	Gr	0,50	10	G	0.042	
					COSTO TOTAL	1.24	
					COSTO POR PORCION	1.24	
Procedimiento: Previamente congelar el vaso con agua hasta obtener hielo, colocar los ingredientes decorar con un espiral de cáscara de limón.							

Elaborado: (Guato, E.2014)

Figura 10: (Edwin Guato, 2015)

Materiales y Métodos

Reconstrucción de la experiencia familiar del autor alrededor de la chirimoya.

A continuación se expondrán los resultados correspondientes al primer objetivo específico. Para esta etapa, se siguió un paso a paso cronológico para la recolección de datos para la reconstrucción de la historia familiar y aspectos actuales en torno a la chirimoya en Junín, Cundinamarca.

1. Diseño de plantillas guía para entrevistas (ver anexo 1): Las preguntas planteadas se centraron en la indagación con respecto a aspectos de la alimentación alrededor de 1960, forma y tiempos de consumo de las frutas presentes por la época, haciendo énfasis en la chirimoya, adicionalmente, qué recuerdos le evoca la fruta escogida, como posibles preparaciones con esta, comercialización y aprovechamiento.
2. Selección de las personas entrevistadas: la siguiente lista de personas fue escogida por proximidad y facilidad de comunicación de parte del autor y/o para su familia.

Nombre	Año de nacimiento	Año en que partió de Junín	Principal actividad económica	Tipo de relación con el autor
Pedro León	1956	1968	Contador	Padre
Guillermo León	1952	1976	Pensionado	Tío
Alfonso León	1962	1976	Relojero	Tío
Gilberto León	1954	1969	Pensionado	Tío
Rubén Cifuentes	N.R*	Aún reside	Comerciante	Conocido
Gilma Moreno	N.R*	Aún reside	Docente	Conocido
Marina León	N.R*	Aún reside	Ama de casa	Conocido

Tabla 4: Descripción de los entrevistados.

Cabe resaltar que los habitantes actuales, los cuales no se obtuvo su año de nacimiento, son contemporáneos a los familiares entrevistados del autor).

2. Recolección de información suministrada por entrevistados en diario de campo. Se decidió no grabar conversaciones, para evitar que los entrevistados tomaran el proceso como una conversación casual, de este modo lograr que se puedan expresar libremente en el tema a tratar.
3. Recolección de registro fotográfico. Para esta etapa se les pidió a familiares del autor que para la fecha viajan a Junín que realizaran fotografías de los árboles de chirimoya que se ubicaran en el sector
4. Interpretación y redacción del texto.

Elaboración de la guía de preparación ilustrada:

Con respecto al segundo objetivo específico, se realizaron varios ensayos para definir la receta a utilizar.

Primeramente, se evaluó qué componentes podrían estar dentro de la milhoja, para ello se tuvieron en cuenta primeramente las características organolépticas de la chirimoya. Dadas las condiciones analizadas en la fruta, como la textura y sabor (ver tabla 5). Posterior a ello, se evaluó su compatibilidad con preparaciones de pastelería tradicional. Finalmente, teniendo en cuenta el análisis elaborado, se eligió realizar una milhoja de chirimoya, donde se planeó introducir la chirimoya a una crema pastelera para rellenar las capas de hojaldre. En cuanto al hojaldre, se inició una búsqueda de cómo se podría llegar a un resultado similar al obtenido por medio del laminado tradicional de esta preparación, se llegó a la conclusión que para este paso se optaría por un alto porcentaje de materia grasa (mantequilla en este caso), para llegar a un resultado similar al del

procedimiento tradicional. Se pensó desde un inicio encontrar una alternativa al hojaldre tradicional, debido a que el laminado realizado manualmente suele implicar mayor tiempo de elaboración y cantidad de ingredientes, en específico de mantequilla, siendo esta uno de los componentes de mayor costo en la preparación.

Durante para la elaboración y construcción de la receta:

- Inicialmente, se planeó un ensayo para comprobar la compatibilidad planteada de la chirimoya junto con la receta tradicional de la crema pastelera, dependiendo de los resultados, se realizarían ajustes en cuanto a cantidades y proporciones.
- Para el segundo ensayo se planteó la posibilidad de pedir asesoramiento a algún docente de gastronomía que se desarrollara en el área de cocina para definir cantidades y proporciones finales para la pastelera, dicho ensayo fue ejecutado.
- Con respecto a la versión del hojaldre planteado, se pensó en un principio realizar de 3 a 4 ensayos: el primero para poder llegar a una aproximación de las cantidades, y ver el comportamiento de la masa durante y después del proceso de horneado, conforme a ello, realizar ajustes en cantidades. En el segundo ensayo se realizó la masa con las cantidades corregida. Teniendo en cuenta el resultado, se realizó un tercer ajuste. En cuarta instancia, se realizó una prueba final acompañando el hojaldre con la crema pastelera de chirimoya. Durante el cuarto ensayo, se realizó un registro fotográfico de la elaboración de la receta y el emplatado final. Sin embargo, en la validación de producto por parte de chefs docentes de la carrera de gastronomía, se recomendó realizar un ajuste a las capas de hojaldre, debido a que se consideró que podrían mejorar en cuanto a grosor y textura. Durante este procedimiento (quinto ensayo), se realizó un nuevo registro de cantidades y tiempos.

- Una vez validado el producto final por parte de las chefs, se realizó un sexto y último ensayo de la milhoja de chirimoya, fotografiando el proceso.

Para la elaboración de la guía de preparación:

- Una vez recolectado el registro fotográfico, descripción de procedimientos y cantidades estipuladas, se plasmaron en una plantilla que fuese visualmente estética y acorde a los elementos a redactar en esta.
- Criterios para la elección de la plantilla: colores neutros (debido a los colores presentes de la preparación final), longitud adecuada para disponer de manera organizada los espacios ofrecidos en la plantilla.

Actividad expositiva e interactiva en la Universidad Javeriana:

Para esta actividad se apartó la fecha 30 de abril de 2024 para realizarla en el laboratorio de gastronomía. En primer lugar, se elaboró una invitación junto con un formulario de Google Forms para registrar la asistencia de los participantes, se pidió a los representantes de cada semestre que compartieran la información por medio de los diferentes grupos de WhatsApp. La actividad se planeó con el objetivo de que los/las participantes tuvieran un mayor acercamiento a la fruta escogida, así que esta se decidió dividirla en cinco partes:

1. Presentación breve del autor y del respectivo proyecto.
2. Introducción a la chirimoya, datos generales sobre su taxonomía y propiedades.
3. División del público presente en diferentes grupos, luego, la realización de la receta planteada (milhoja de chirimoya) con la ayuda y guía del autor.
4. Degustación del producto final.
5. Socialización del ejercicio.

Para la recolección de los datos al finalizar el ejercicio, se redactaron algunas preguntas para los participantes (ver anexo 2). Se les pidió a los estudiantes plasmar su perspectiva con respecto a la fruta y sus componentes organolépticos, su consideración en torno a la salvaguardia de la chirimoya y sus en el área de la gastronomía, y su punto de vista del ejercicio y el producto final, la milhoja. Para un automatizar y simplificar el proceso de recolección de datos se utilizó la herramienta digital de Google Forms, el enlace fue enviado a sus participantes para que lo pudieran responder. Enlace: <https://forms.gle/iB8zXkuDBGU3k8289>

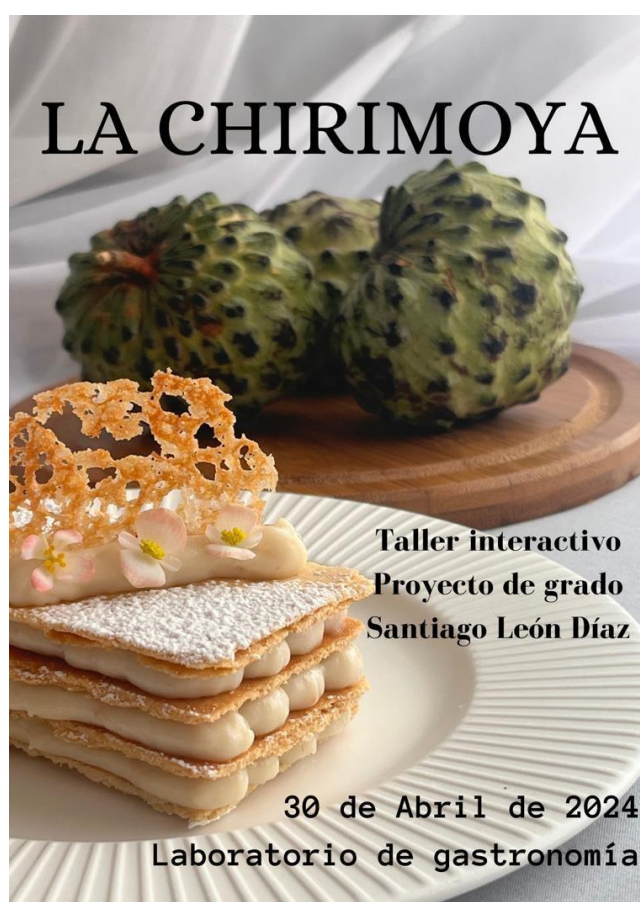


Imagen 1: Invitación actividad (Autoría propia)

Resultados.

Reconstrucción la experiencia familiar del autor alrededor de la chirimoya, por medio de una búsqueda documental para identificar algunas características sociales y culturales de la misma en el territorio de Junín - Cundinamarca.

A continuación se expondrán los resultados obtenidos para el primer objetivo específico

Según las entrevistas realizadas, se resume la siguiente información en este cuadro (ver anexo 3). El siguiente texto es escrito con base a la recolección de los testimonios familiares paternos del autor y algunas personas del sector que mencionaron aspectos relacionados con la alimentación en general y la chirimoya. Alrededor de la década de 1960 en el municipio de Junín (Cundinamarca), en específico la vereda de San Antonio en el sector de “Playas”, se situaba toda la familia paterna del autor. La totalidad de los integrantes provenían del mismo sector, por lo tanto, sus hábitos alimenticios no cambiaron significativamente por corrientes externas al territorio. Según lo respondido por los entrevistados se logró extraer la siguiente información con respecto a la alimentación del sector por aquella época.

Hábitos alimentarios de Junín, Cundinamarca alrededor de la década de los 60s:

La forma de alimentación no seguía ciertos patrones de consumo homogéneos, esto quiere decir que no había platos específicos destinados para cada comida diaria, la forma de comer de los campesinos en aquella época era muy recursiva, las mujeres (generalmente) cocinaban conforme a productos que estuviesen en cosecha. Al servir comida en abundancia (principalmente almidones) las sobras se “rendían” al día siguiente junto con otros alimentos. Los cárnicos y derivados de animales como lácteos eran de acceso limitado, dependían de la producción de leche que diera el ganado correspondiente a cada familia.



Imagen 3: Almuerzo familiar (propiedad de la familia del autor, fecha estimada 1945)



Imagen 2: Casa familiar (propiedad de la familia del autor, fecha estimada 1990)

La carne, en especial la de res, no era algo cotidiano, a diferencia de la facilidad de conseguirla hoy en día, inclusive, en los funerales, que solían ser excusa para festejo, la familia del difunto ofrecía a los acompañantes del duelo “un gran banquete”, se podía encontrar principalmente carne de ternero, tubérculos cocidos y chicha en abundancia. Como manifestaron los encuestados, la tierra era muy fértil, los diferentes alimentos simplemente se daban, “como si fuese maleza”, por lo tanto, los habitantes de Junín no veían la necesidad de tener cultivos especializados de cada fruto presente en el sector. Si alguna planta se encontraba dentro de la parcela de la persona, se cuidaba o se trasplantaba a un lugar más favorable. Sin embargo, había seis cultivos que predominaban y trabajaban con frecuencia: el maíz principalmente, la papa (en

zonas más altas), fríjol, habas, arracacha y caña de azúcar (en zonas bajas). Siguiendo con el planteamiento anterior, las preparaciones cotidianas tienen presentes tales insumos que estaban a la mano de todos los habitantes. Según los resultados del ejercicio, los familiares del autor recuerdan los siguientes platos:

- Changua: sopa con leche, huevo y arepa de maíz blanco.
- Caldo de papa blanca: papa criolla, “papa de año” (variedad pequeña de papa), carne (según la disponibilidad) y mazorca desgranada, cuando había habas se le agregaban a la preparación.
- Caldo de arracacha: podría encontrarse blanca, morada y amarilla.
- Mute: preparación a base de maíz, papa, cayo y pata según su disponibilidad.
- Envueltos de maíz: acompañados con cuajada, panela o miel de caña en reemplazo del bocadillo o dulce de guayaba.
- Tamal hueco: envuelto de maíz fermentado, la masa se inflaba y al cocinar el envuelto al vapor y su superficie quedaba con múltiples huecos, similar a un bizcocho de repostería.
- Chicha: bebida fermentada de maíz y jugo de caña de azúcar (conocido como guarapo); el tiempo de fermentación dependía del nivel de alcoholismo que se quería.
- Quisbones: tortillas de mazorca molida con agua o leche, cuajada y panela raspada o miel.
- Arepas de maíz pelado: se ponía a cocinar el maíz en agua junto con cenizas de la leña, con el fin de pelarlo, luego de formar la masa, se armaban “arepas 3 pisos” (capa de maíz, queso cuajada y capa de maíz).
- Tamales de picado: se preparaba la masa del maíz pelado, se le agregaban alverjas,

leguminosas, papa picada, y alguna proteína animal si hubiese en el momento, se envolvía en hojas de “raíz” (similar a la hoja de plátano, pero más pequeña)

- Yotas: a la masa de maíz pelado se le condimentaba con hierbas y aliños que hubiese disponible, se hidrataba con agua o leche en caso de tener, finalmente la masa dentro de hojas de col.



Imagen 4: Preparación de envueltos de maíz (foto familiar del autor, 2016)

Consumo de fruta: en cuanto a las frutas, las personas entrevistadas afirman que no se tenían preparaciones específicas para su aprovechamiento, inclusive, los jugos de fruta tampoco eran habituales, lo único que hacían era tomar la pulpa de ciertas frutas disponibles (guayaba, papayuela y brevas en su mayoría) y cocinarla junto con un poco de agua y panela rayada o miel de caña, esta misma técnica la aplicaban en verduras como la ahuyama y la guatila o sidra papa). Su forma de consumo básicamente era tomar el fruto de su respectiva planta (o bien recogerla del piso) y comerla. Las frutas que los encuestados recuerdan haber comido y visto en abundancia fueron las siguientes:

- Tomate de árbol, aguate, peras y manzanas criollas encontradas en las partes altas de la región, moras grandes, moras silvestres, uva de perro (similar a los arándanos), lima amarga, naranjos y mandaríamos, limones, plátano “caturro” (fruto de plantaciones similares a los platanales, pero más pequeños), guayaba (mayoritariamente), pomarrosa, guama, chirimoya, curuba, granadilla, papayuela y uchuva.

Presencia de la chirimoya en Junín en décadas anteriores:

Así como se mencionó anteriormente, la chirimoya seguía los hábitos de consumo que el resto de las frutas, tomarlas directamente del árbol del chirimoyo y comerlas. En la finca de los abuelos del autor, había varios árboles frondosos de chirimoya, inclusive disponían de palos y “trancas” para evitar que se cayeran por su peso. Se señala que su fruto es de producción tardía, es decir, que este tipo de árbol entraba en temporada de cosecha luego de un largo tiempo. También se tomaban frutas seleccionadas para llevarlas a vender en los dos pueblos más cercanos, Junín y Gachetá, Cundinamarca. Los propietarios de las fincas no dejaban crecer mucho a aquellos árboles, los podaban con frecuencia, esto para evitar que se cayeran por su peso. Las frutas cuando estaban grandes se ponían a madurar para luego (la mayoría) sacarlas en canastos con destino a la plaza del pueblo

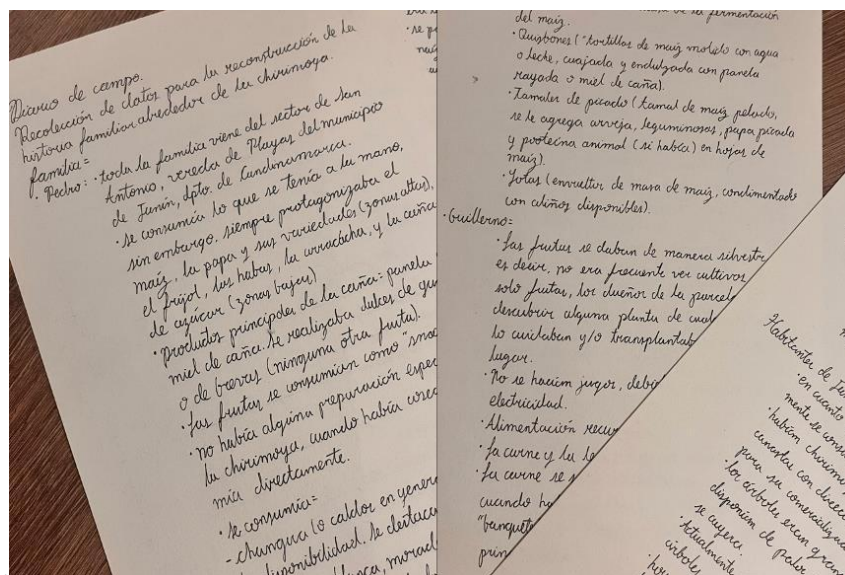


Imagen 5: Fragmentos diario de campo.



Imagen 5: Frutos del chirimoyo

Migración del campo a centros urbanos:

La frecuencia con la que se encuentran árboles de chirimoyo, no es igual que en la década de los 60s. Respecto a esta diferencia, una de las causas identificadas se debe a que los propietarios que migraban de Junín a zona urbana arrendaban sus parcelas, y a su vez, los arrendatarios las destinaron principalmente para la crianza de ganado. Por su parte, los jóvenes de la época al irse

a distintas ciudades (principalmente Bogotá), con el tiempo terminaban trasladando también a sus padres, quienes eran los encargados de cuidar la diversidad de cultivos presentes en sus terrenos. Esto da cuenta, de cómo a pesar de que el cuidado de chirimoyo no era prioritario, al presentarse procesos migratorios, el cuidado de estos árboles se disminuyó.

Presencia de la chirimoya actualmente en Junín:

Actualmente, las/los dueños de los chirimoyos simplemente comen los frutos directamente o lo regalan a personas del sector. Los actuales habitantes manifiestan que ya no suelen llevar las chirimoyas a venderlas en la plaza del pueblo, esto debido a la priorización de otras actividades como la ganadería, representa para la población local un mayor ingreso económico en comparación a la comercialización de la chirimoya, por lo tanto, su tradición de consumo se ha limitado a sus habitantes. Para reforzar esta afirmación, uno de los entrevistados (Rubén Cifuentes) expresó lo siguiente: “Ahorita eso no se produce, si el árbol que tenemos da frutas nos las comemos en la casa o la regalamos a los vecinos”.



Imagen 6: Actuales árboles de chirimoya.

Elaboración de milhoja de chirimoya por medio de laboratorios de cocina y hacer registro de su procedimiento para poderlo plasmarlo una guía de preparación ilustrada.

A continuación, se presentarán los resultados en torno al segundo objetivo específico. En primer lugar, se realizó una evaluación de las características organolépticas de la fruta, con el fin de verificar, basado en suposiciones del autor, la posible compatibilidad de la chirimoya dentro de una crema pastelera. Para ello se realizó la siguiente tabla:

Descriptor	Descripción
Color	Blanco perlado.
Aroma	Aroma con dulzor suave, similitud con el melón y el durazno. Olor ligero a caña de azúcar y banano.
Sabor	Sabor similar a la guanábana, pero más dulce. Miel de caña. Sabor ligero a banano.
Textura	Textura suave, un poco granulosa.
Densidad	Densidad acuosa y ligera.

Tabla 5: Análisis organoléptico de la chirimoya

Luego de realizar varios ensayos en laboratorio de cocina, donde en su mayoría de veces la crema pastelera terminaba sin sabor a chirimoya o una presencia de esta muy imperceptible y las capas de hojaldre quedaran un poco tiasas para comerlas junto con la pastelera, se logró el resultado deseado:

- La crema pastelera fue elaborada solo con las claras de los huevos, para que de esta manera el sabor de las yemas no invadiese el de la chirimoya, al obtener la crema pastelera se pasó por un colador para evitar la presencia de grumos. Aparte se dispuso

de la pulpa de chirimoya junto con azúcar y un poco de agua en una sartén caliente por breves minutos, con el fin de realzar su sabor. Finalmente se integraron la pastelera y la pulpa, luego la mezcla se dispuso con un mixer para volverla un poco más homogénea.

- En cuanto a las capas de hojaldre, en las pruebas iniciales quedaban un poco duras, al integrarse con la crema pastelera de se terminaba saliendo toda la crema sin que las capas se quebraran con facilidad. Se identificó que esto se daba por una mayor presencia de harina y agua en proporción a la mantequilla. Se bajó la cantidad de agua y la harina, de esta manera la masa pudo ser mucho más manejable en el proceso de amasado; después de estas correcciones las capas quedaron de una consistencia más agradable. Se realizó un último ensayo con las mismas proporciones corregidas, pero dejando la masa más delgada. Para la validación final del producto por parte de docentes encargadas, se recomendó que se hicieran más delgadas y un poco más suaves. Siguiendo lo anterior, se destinó un porcentaje de hidratación de 20%, realizar un reposo inicial, luego los dobleces, posterior un segundo reposo en refrigeración, y finalmente hornear peso encima de la masa estirada.
- Para el falso coral comestible se usó una receta base (proporción de harina de trigo 12%, agua 44%, aceite vegetal 44%), cambiado el agua por jugo de chirimoya, para realizar el jugo se utilizó 70% agua y 30% de pulpa de chirimoya, de este 100% se le agregó 10% de azúcar blanca, se dispuso de la mezcla final en un sartén caliente (a fuego bajo) para que se evaporaran la mayoría de los líquidos y quedara ese aspecto característico del coral. Con respecto a este elemento, vale la aclaración que no estuvo contemplada desde un inicio, surgió durante las últimas etapas de los ensayos de producto, esto debido a que se consideró que en el emplatado final se vería estéticamente agradable un

elemento decorativo comestible que diera volumen en dirección vertical.



Imagen 7: Elaboración de milhoja de chirimoya cuarto ensayo.

Luego de haber realizado varios ensayos, se logró el resultado deseado. La receta fue construida a través del conocimiento propio del autor y algunos docentes de gastronomía de la PUJ Cali, se redactó el paso a paso de la preparación, así mismo como las cantidades, tiempos de elaboración y fotografías durante el procedimiento.

En la validación definitiva, se comentó que la masa adquirió una textura, consistencia y grosor ideal para la milhoja. La crema pastelera en los últimos ensayos se le agregó un poco más de leche (8 ml) por accidente, sin embargo, el resultado adquirido se consideró aún mejor que la receta definida anteriormente, ya que la textura de esta con la cantidad adicional de leche se volvió más manejable en la manga pastelera, dejando en evidencia el uso de esta herramienta, con respecto de la anterior, que visualmente se percibía que se había simplemente esparcido. A continuación, se pueden evidenciar las siguientes fotografías del primer resultado comparado con el último.



Imagen 8: Primer resultado de la milhoja de chirimoya.



Imagen 9: Resultado final de la milhoja de chirimoya.

Finalmente, hecho lo anteriormente descrito, se procedió a registrar en una plantilla la guía de preparación, donde se puede evidenciar el proceso de la receta junto con todas sus especificaciones, ingredientes y sus cantidades, porciones, temperaturas, tiempos de reposo y fotografías guía para facilitar su entendimiento. El resultado fue el siguiente (ver anexo 4):

MILHOJA DE CHIRIMOYA



AUTOR: SANTIAGO LEÓN DÍAZ

PROYECTO DE GRADO
GATRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS
PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
2024-1

CHIRIMOYA

DATOS GENERALES DE LA FRUTA

Nombre científico: *Annona Chirimolif*
Familia: *Chimboraceae*
Origen: Cordillera de los Andes

La chirimoya, como es comúnmente conocida, es una fruta originaria de América del Sur, específicamente a lo largo de toda la Cordillera de los Andes, hace parte de la familia de las Annonaceae, en donde también se encuentran la guanábana y el anón, de allí su similitud en apariencia y sabores. Su etimología quechua la describe como "Chiri, Tapa", traduce "semillas duras", esto nos da una pista de los lugares donde esta fruta predomina crecer, por lo general se encuentra en áreas frías.

Esta fruta es de gusto dulce, se asemeja al sabor de la miel de caña, da una sensación melosa en el paladar. En cuanto a su textura, se puede encontrar más o menos con otras frutas, diles como el melón, el durazno y el hongo. Su pulpa es suave, un poco granulosa, es de color blanco perlado, por sus características, los españoles en época colonial al descubrir la fruta lo llamaron "Marjar Blanco".



Esta fruta contiene mayoritariamente carbohidratos (cerca del 8% del aporte diario), la componente ligeros con el 17% de su peso, sacarina con un 6%, tiene un alto contenido de vitamina C y potasio, también, fibra y proteínas presentes en semillas y pulpa. Todo esto traduce en que la chirimoya es una fruta antioxidante, a su vez, pueden ayudar a reducir la posibilidad de contraer enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas. Esta también contiene fibra dietética, la cual ayuda a la digestión.

A parte de ser una fruta deliciosa, se puede utilizar como un buen complemento para la alimentación, es una excelente la chirimoya, así como otros alimentos, son un beneficio de nuestro continente, al comerla, ayudamos a su conservación y promoción de su consumo, a su vez, a cuidar nuestro patrimonio cultural.

#AlimentosKilz



Imagen 10: Guía de Preparación Milhoja de chirimoya.

PREPARACIÓN


INGREDIENTES (2 PORCIONES)

Capas de hojaldre: <ul style="list-style-type: none"> Mantecquilla sin sal (50g) Harina de trigo (100g) Agua (25ml) Azúcar pulverizado (15g) 	Crema pastelería de chirimoya: <ul style="list-style-type: none"> Mantecquilla sin sal (15g) Claros de huevo (40g) Leche (100ml) Crema de leche (60ml) Materia (12g) Azúcar (60g) Pulpa de chirimoya (80g) Agua (50ml) 	Coral de chirimoya: <ul style="list-style-type: none"> Pulpa de chirimoya (30g) Agua (70ml) Azúcar (16g) Acetate vegetal (80ml) Harina de trigo (12g)
---	---	---


PROCEDIMIENTO

Capas de hojaldre:

- Pesar en un bowl la harina y la mantecquilla fría, incorporar estos dos ingredientes hasta formar una especie de arenado, luego añadirles poco a poco el agua y amasamos hasta lograr una masa moldeable. Formar una bola con la masa y dejar reposar en un bowl con un trapo encima por 20 min aproximadamente.
- Con la ayuda de un rodillo y harina para evitar que la masa se pegue, estirar la masa procurando conservar la forma de un rectángulo, realizar un doblaje (tomar el extremo superior y luego inferior y desplazar al centro), hacer 4 doblajes.
- Luego envolver el rectángulo en papel film, llevar a refrigeración por 30 minutos.



- Antes de hornear, estirar la masa igualmente en forma de rectángulo, colocamos en una bandeja engrasada y enharinada, encima de la masa espolvorear con azúcar pulverizada.
- Precalentamos una bandeja encima de la masa y hornearmos a 200 grados aproximadamente por 25 minutos aproximadamente.









Imagen 11: Guía de Preparación Milhoja de chirimoya


PROCEDIMIENTO

Empalme:


- Tomamos el hojaldre hornado y con ayuda de una cuchillo pequeño lo promovemos a unos 40 cms x 5 cm.
- Situamos la crema pastelería de chirimoya en una manga pastelería (preferiblemente utilizar una boquilla pequeña).
- En forma de picos o líneas ubicar la pastelería en toda la superficie de una capa de hojaldre, poner otra capa encima de la pastelería, repetir el procedimiento hasta llegar al tope (hasta la 4ta capa aproximadamente).



- Decorar la superficie de la última capa de hojaldre con picos o una línea de la crema pastelería con el fin de que le brinde soporte al coral, espolvorear con azúcar pulverizada sin que este toque la crema pastelería.
- Situamos el coral elado en la crema, alrededor de este poner flores comestibles.




Resultado final:
Deliciosa milhoja de chirimoya ¡a disfrutar!



Autoría de receta e imágenes plasmadas en esta guía de preparación del estudiante Santiago Leiva Dar para el proyecto de grado de la carrera de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

2024 | 1



Datos de la chirimoya

Dea Sibago Ayendi, S., & De Alvarez Parrilla, E. (2018). Alimentos vegetales autóctonos subutilizados. Fabro Editores.

Geantti, C. (2021, 24 abril). Chirimoya y propiedades, beneficios y contraindicaciones. Ecología Verde.


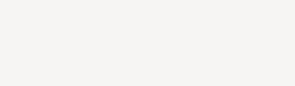



Imagen 12: Guía de Preparación Recetario Milhoja de chirimoya.

Realizar una actividad expositiva e interactiva en el laboratorio de gastronomía de la Pontificia Universidad Javeriana Cali, con estudiantes de la carrera de gastronomía para la sensibilización y aprovechamiento de la fruta escogida.

A continuación, se presentarán los resultados referentes al tercer objetivo específico. Para desarrollar la actividad expositiva e interactiva, se realizó una convocatoria previa para lograr registrar la inscripción por medio de un formulario de Google. El grupo de personas que acudió a la convocatoria fueron once (11) estudiantes de gastronomía de los semestres 1, 2, 6, y 7, público el cual asistió al taller. Se realizó el día 30 de abril del 2024.

1. Presentación breve del autor.
2. Introducción a la chirimoya, datos generales sobre su taxonomía y propiedades.



Imagen 13: taller interactivo y expositivo.

3. Explicación de la problemática (desuso de la fruta).
4. División del público presente en diferentes grupos, luego, la realización de la receta planteada (milhoja de chirimoya) con la ayuda y guía del autor.



Imagen 14: taller interactivo y expositivo.

5. Degustación del producto final.
6. Socialización del ejercicio.



Imagen 14: taller interactivo y expositivo.

Al finalizar el ejercicio se les solicitó a los estudiantes que llenaran una encuesta de Google Forms para que pudieran desarrollar sus opiniones en cuanto a la actividad, la chirimoya y la milhoja. Se dialogó con los participantes sobre sus opiniones del ejercicio.



Imagen 15: taller interactivo y expositivo.

Todos los estudiantes afirmaron su conformidad con la actividad y el nivel de aceptación de la chirimoya fue positiva entre ellos. La información brindada tanto de la fruta como su problemática de desuso la calificaron como valiosa y de gran importancia, con un porcentaje referente al 100% de los participantes, por lo tanto, el propósito central del ejercicio, su sensibilización y promoción, fue alcanzado. En el momento de la degustación de la milhoja se evidenció una percepción mayoritariamente positiva, siendo 72,7% de todo su agrado, sin embargo, se encontraron comentarios que hicieron alusión a las notas ahumadas adquiridas en la masa, a causa de un error en el cálculo en el tiempo de horneado, en comparación a ensayos finales. La característica de estas notas ahumadas no fue del agrado del 9,1% de los participantes (refiere a un estudiante) quien señaló su disgusto frente al producto, y el 18,2% (dos estudiantes) una buena percepción, sin embargo, no la volverían consumir. Otro resultado que vale la pena señalar, es el conocimiento previo de la fruta de la mayoría de los participantes (72,8), siendo el 36,4 del público quienes la conocían y la había probado, otro 36,4 tenía conocimiento de esta, pero no la habían consumido.

A continuación, los resultados proporcionados por los estudiantes representados por medio de gráficas de barra:

1. ¿Conocía usted la chirimoya antes del ejercicio realizado?

11 respuestas



Ilustración 1: percepción de participantes del ejercicio.

2. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado ¿Cómo calificaría esta fruta en términos generales?

11 respuestas

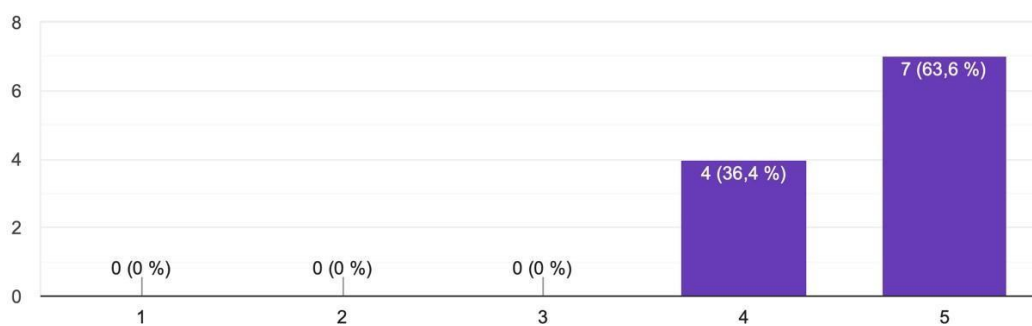


Ilustración 2: percepción de participantes del ejercicio.

3. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado ¿cómo calificaría la textura de la chirimoya?

11 respuestas

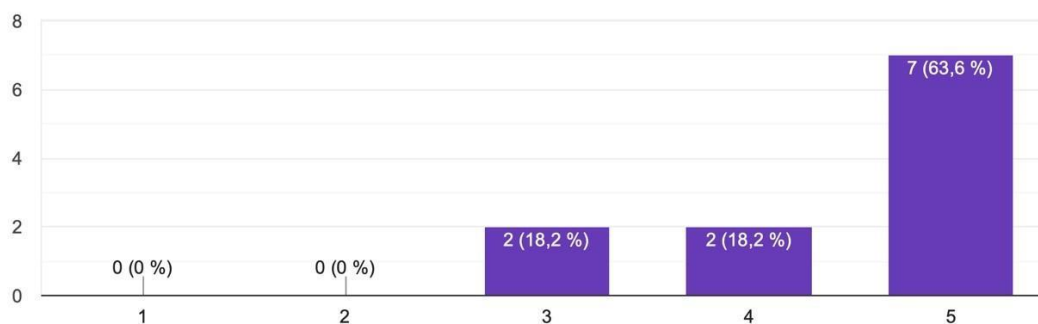


Ilustración 3: percepción de participantes del ejercicio.

4. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado ¿cómo calificaría el sabor de la chirimoya?

11 respuestas

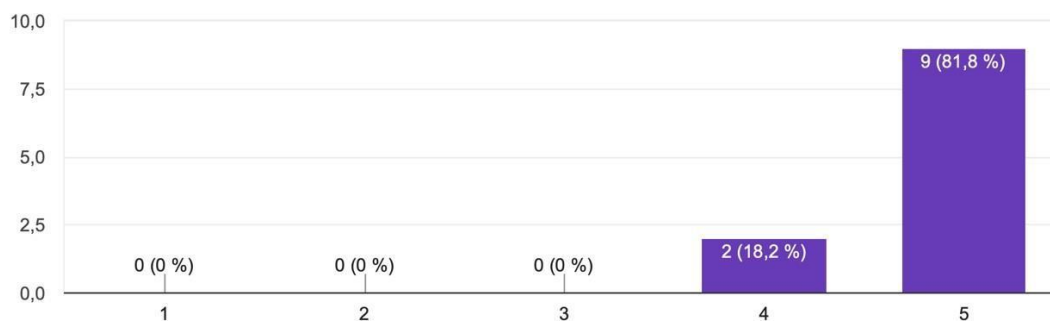


Ilustración 4: percepción de participantes del ejercicio.

5. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado ¿cómo calificaría la densidad de la chirimoya?

11 respuestas

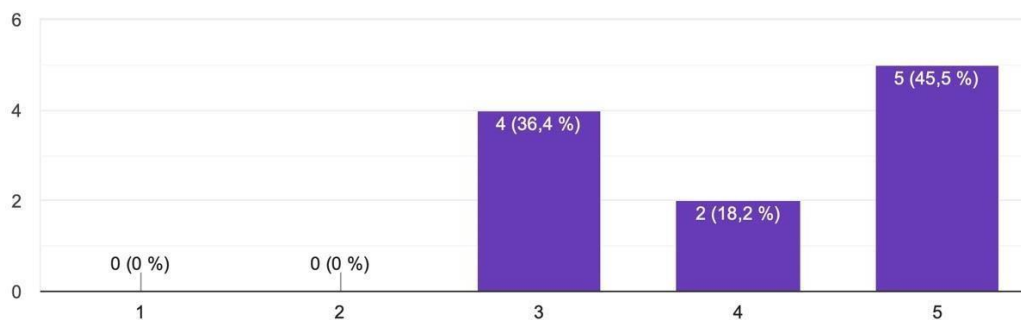


Ilustración 5: percepción de participantes del ejercicio.

6. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado ¿cómo calificaría el color de la chirimoya?

11 respuestas

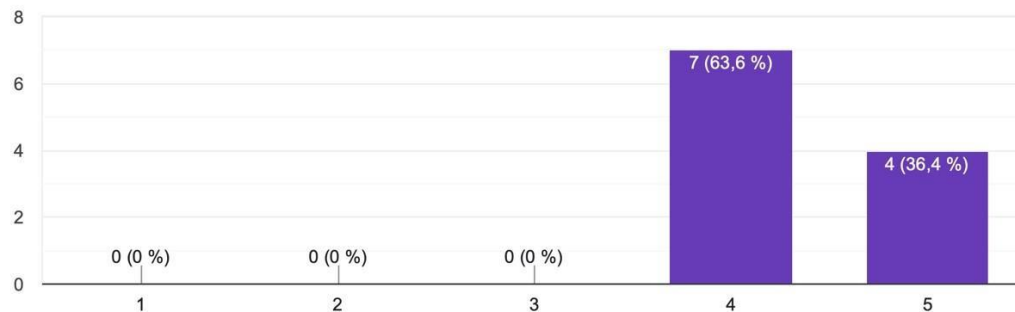


Ilustración 6: percepción de participantes del ejercicio.

7. ¿La utilizaría para la creación de un producto con fines comerciales y/o académicos?

11 respuestas

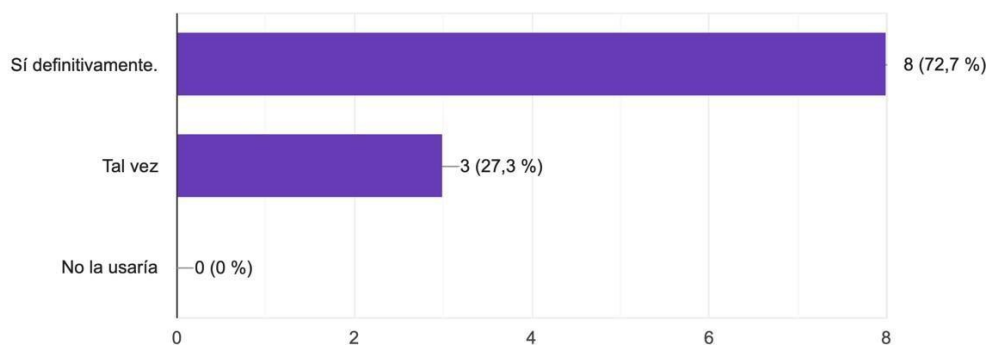


Ilustración 7: percepción de participantes del ejercicio.

8. En caso de haber respondido que sí a la anterior pregunta, ¿qué preparación se le ocurre que se pueda realizar usando la chirimoya?

9 respuestas

Compotas
Cheesecake de chirimoya
Yogurt
Salsa para acompañar alguna proteína.
Postres, batidos, jugos
Profiteroles
Mermeladas, Frosting para cupcakes, como relleno para alfajores
Una taratleta de frutas
Alfajor relleno de reducción de chirimoya

Ilustración 8: percepción de participantes del ejercicio.

9. Con base a la información dada en el ejercicio con respecto al bajo consumo de ciertas frutas autóctonas, ¿considera que su uso es importante para su salvaguardia?

11 respuestas

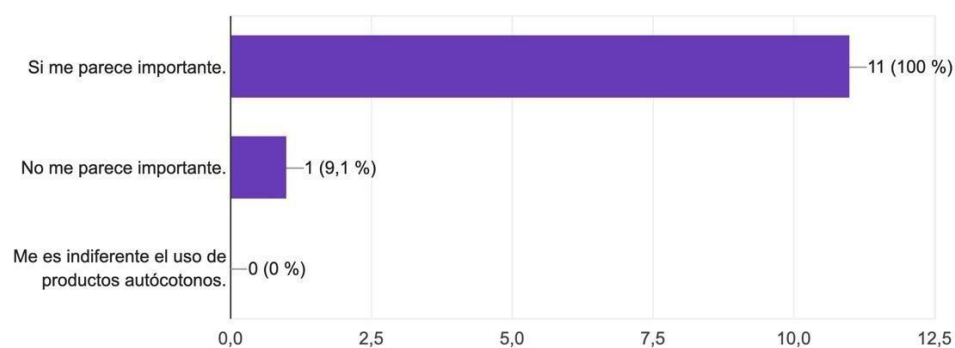


Ilustración 9: percepción de participantes del ejercicio.

10. En una breve respuesta, describa qué tal le pareció el taller realizado.

11 respuestas

Muy interactivo
Me pareció un taller lleno de aprendizaje, diferente e interesante al vivir una experiencia de preparación de un producto con un ingrediente poco conocido. Esto nos permite entender como transformar los insumos nativos aplicando diferentes técnicas culinarias y replicarlo en nuestros hogares para darle la visibilidad necesaria.
Como realmente llegué después de la hora de inicio me perdí de lo que se habló. Pero realmente en lo que participé me pareció muy divertido.
Muy relevante e interesante
Didáctico, práctico, motiva al aprendizaje y creación de nuevos platillos
Excelente, muy interesante y creativo
Excelente taller informativo, creativo y didáctico.
Me pareció una buena experiencia logrando algo que nunca había realizado
Me pareció muy interesante, además muy enriquecedora la información sobre este fruto tan bonito y que lamentablemente está muy escaso
Fue muy agradable y entretenido
Muy chévere, hay que abrir más espacio así en la U

Ilustración 10: percepción de participantes del ejercicio.

11. ¿Se le brindó información valiosa que pueda tener en cuenta para el desarrollo del algún producto/proyecto en el futuro?

11 respuestas

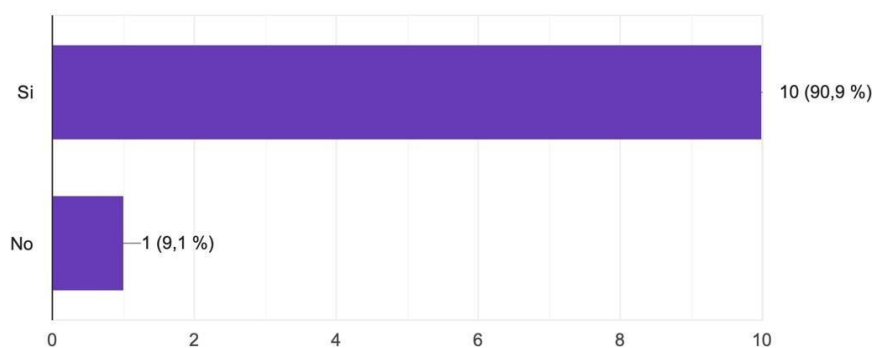


Ilustración 11: percepción de participantes del ejercicio.

12. ¿Se logró sensibilizarlo/la a través de este taller sobre el desuso de la chirimoya como insumo autóctono?

11 respuestas

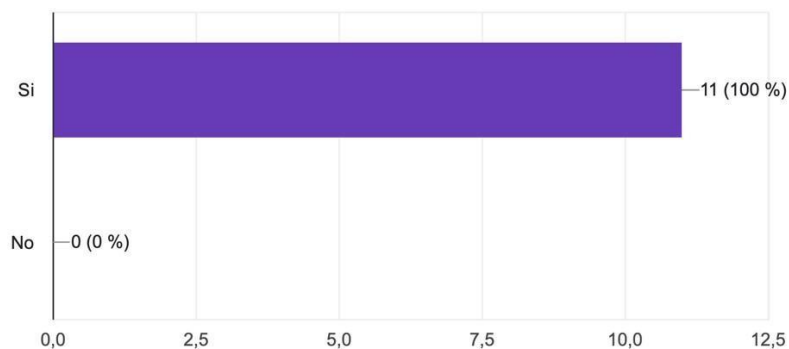


Ilustración 12: percepción de participantes del ejercicio.

13. En caso de haber marcado "no" en la anterior pregunta, por favor escriba a continuación qué recomendaría para lograr la sensibilización en el taller.

1 respuesta

Respondí sí, pero voy a utilizar este huequito como otra cosa sobre la milhojas. De sabor estaba súper bien en general, la crema estaba exquisita pero la masa como tal de hojaldre no sabía muy bien...

Ilustración 13: percepción de participantes del ejercicio.

14. ¿Qué tal le pareció la milhoja de chirimoya?

11 respuestas

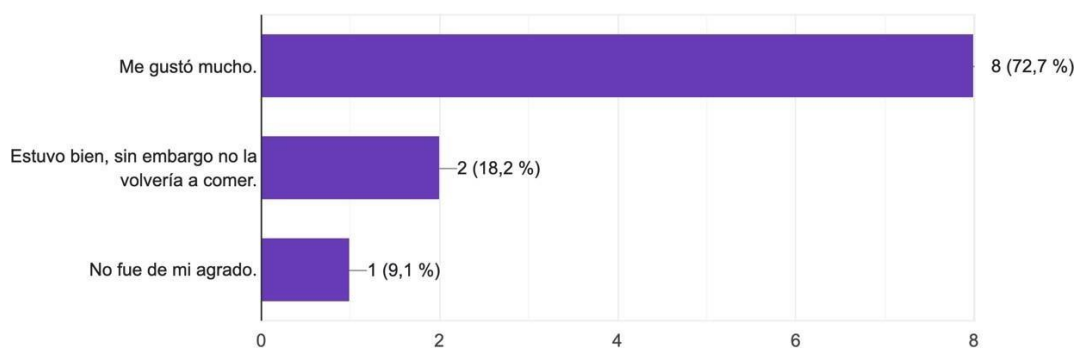


Ilustración 14: percepción de participantes del ejercicio.

Discusión.

En este apartado, se realizarán análisis de los resultados planteados. Por medio de esta investigación se lograron identificar ideas emergentes que no estaban contempladas al inicio de esta, las cuales aportaron de manera significativa el análisis.

Respecto al objetivo correspondiente **a la reconstrucción de la historia familiar del autor alrededor de la chirimoya**, se puede plantear, a partir de los resultados obtenidos, varios puntos valiosos que son importantes resaltar. En primer lugar, se puede observar lo siguiente referente al consumo de frutas en Junín, Cundinamarca en la época de los 60s:

Consumo y apropiación de la chirimoya: No existía sentimiento alguno de arraigo por la chirimoya o alguna otra fruta, su consumo se daba gracias a que la planta estuviese disponible para cosechar. No obstante, su tradición de consumo (esporádica y no significativa) sigue presente. Esto se puede explicar en que, al ser un fruto del cual se tenía acceso de manera sencilla, las personas vivían su consumo desde la cotidianidad, por lo tanto, no había un aprovechamiento patrimonial ni socioeconómico, este último aspecto de concluye ya que los entrevistados describieron que cuando había cosecha se comían o se transportaban, por ello, la chirimoya no presentó relevancia en las décadas posteriores.

Con respecto al chirimoyo (árbol), su cuidado se guiaba más a causa de su gran altitud y peso, que en realidad por la obtención del producto.

La chirimoya como parte del sustento económico: Como lo expresaron algunos de los entrevistados, parte de los frutos de este árbol los enviaban en canastas en dirección a la plaza del pueblo para su comercialización, esto representaba de alguna manera parte del sustento económico de distintas familias en el sector (no significativo). Sin embargo, aquel panorama sobre la forma de generación de dinero cambió tiempo después (aproximadamente tres

décadas), debido a cambios socioeconómicos dados en el país, procesos migratorios de los campos a la ciudad y una mayor rentabilidad de otras actividades como la ganadería en comparación a la venta de frutos silvestres.

Desplazamiento a zona urbana: Los jóvenes de la época, por la búsqueda de oportunidades laborales empezaron a desplazarse de su lugar de origen con dirección los centros urbanos (Bogotá predilectamente), para luego de algún tiempo no definido, por razones varias, los migrantes terminaran llevándose consigo a sus padres (propietarios de las fincas) a sus nuevos lugares de residencia. El fenómeno de migración interna en Colombia puede reforzar lo recolectado por medio de entrevistas realizadas a familiares del autor, las personas que deciden desplazarse de zona rural a zona urbana por razones como la oferta laboral y educativa institucional, aspiraciones a una mejor calidad de vida en comparación a la que se llevaba en el campo, o bien sea por temas relacionados a la violencia, según el DANE, cerca del 50% de los migrantes en el país llegaban a capitales regionales (Canal Trece, 2019).

Cambios socioeconómicos del país: Colombia sufrió cambios socioeconómicos importantes, a causa de situaciones diversas, el desplazamiento interno anteriormente mencionado puede explicar ciertos indicadores que se ven reflejados a través de reportes expuestos por parte de entidades públicas, por ejemplo, el informe del PIB del año 2002 refleja la disminución de la participación del sector agropecuario, y en su contraparte, aumento otros sectores como la construcción, el comercio, la restauración, la hotelería y establecimientos financieros. Aquellos indicadores soportan las posibles razones por las cuales los habitantes de Junín decidieron migrar a la ciudad.

La chirimoya y demás frutos autóctonos a segundo plano: Continuando con lo anteriormente identificado, al no haber quien se hiciera cargo de la diversidad de cultivos

presentes en las parcelas, la decisión más recurrente era arrendarlas; esto dio paso a que, por fines económicos, los nuevos encargados decidieran adecuar dichos terrenos para la ganadería, limitando no solo la frecuencia y la facilidad para conseguir de manera directa la chirimoya, sino demás frutos silvestres. Consecuencia paralela al auge de la ganadería, esta actividad puede influir a la degradación del suelo, por efectos anexos a esta actividad como la compactación del suelo, la pérdida de nutrientes y la erosión (Uniamazonía, 2021), lo cual conlleva a que el suelo que fue destinado para la ganadería probablemente no sea igual de productivo para el cultivo de alimentos más adelante. Por lo tanto, al darle la oportunidad y la visibilidad a los ingredientes autóctonos, por consecuencia puede impactar directamente la productividad y el cuidado de la tierra.

Transmisión del conocimiento sobre el consumo de la chirimoya: Al evidenciarse la falta de reconocimiento hacia la chirimoya por parte de los habitantes de Junín, como un ingrediente patrimonio, su transmisión del consumo se vio deteriorada, una comunidad al no tener sentimiento alguno de arraigo sobre algún hábito perteneciente a su lugar de origen, puede ver afectada la identificación y transmisión a las nuevas generaciones y su preservación. Como se pudo evidenciar, el escaso sentido de pertenencia hacia la fruta escogida propició, entre otras razones, la disminución significativa en el consumo y comercialización en el territorio.

El sector gastronómico y su responsabilidad: Con lo expuesto anteriormente, se puede plantear el rol del sector de la restauración sobre la soberanía alimentaria del agro, al ofrecer propuestas que incluyan insumos autóctonos como la chirimoya en sus negocios gastronómicos, amplía la gama de posibilidades a distintas comunidades sobre qué producir, otorgándoles el poder de decisión sobre qué plantar, cosechar o elaborar, tanto para la comercialización como para su consumo propio.

Ahora bien, al referirse al segundo objetivo específico, el cual trataba de **la elaboración de la receta y la guía de preparación ilustrada**, al obtener el resultado final de la milhoja de chirimoya (luego de varias pruebas) se logró llegar a una preparación indulgente, la cual la fruta escogida para el presente proyecto tuviese protagonismo. Entre las conclusiones que se pueden extraer a partir de la construcción de la receta se puede decir lo siguiente:

- Las ideas que inicialmente son bocetos anteriores a la realización de una preparación con fines educativos, tal cual la que se llevó a cabo en este proyecto, se puede materializar realizando ensayos que permitan el acercamiento de manera acertiva a un resultado final optimo, enriqueciéndolos de retroalimentación de personas externas, especialmente conocedores del área gastronómica. Lo anterior acompañado de un trabajo de investigación que permita la obtención de información valiosa que gire en torno al ingrediente, y que pueda sustentar el fin educativo e informativo.
- La cantidad de ensayos para la elaboración de una receta son inciertos, están sujetos a variantes, como ideas que se descartan o que se adoptan, fallas en el proceso, correcciones de terceros y apoyo de conocimientos externos. A parte, al utilizar en preparaciones ingredientes de los que no se tenga mucha información de su uso en recetas similares que la que se quiera llevar a cabo, requieren de investigación para identificar sus componentes y compatibilidades con preparaciones base. Una valoración inicial de los productos a usar organolépticamente hablando, nos permite identificar aspectos importantes de estos, con base en ello, realizar propuestas de preparaciones y combinaciones más acertadas antes de pasarlas a la cocina.
- Errores en cantidades y tiempos son determinantes para acercarse más al resultado

deseado. Usando de referencia la cantidad adicional de leche agregada en los últimos ensayos de la pastelera por error, se llegó a un resultado aún más satisfactorio, al igual que los tiempos de reposo y cantidad de humedad en las capas de hojaldre.

- La guía de preparación como instrumento de apoyo para fines educativos e informativos puede ser una herramienta muy útil, gracias a una descripción detallada en plantillas estéticamente agradables, acompañada de imágenes alusivas al procedimiento, puede ser mucho más legible y comprensible tanto para lectores que estén involucrados en el medio gastronómico como para quienes no lo están.

Finalmente, con respecto al último objetivo, el cual refiere a **la actividad interactiva y expositiva**, se pudieron rescatar varios aspectos.

Gracias al conocimiento adquirido a lo largo de la presente investigación, al momento de llevar a cabo la actividad se facilitó el diálogo con los participantes, al hablar con propiedad del tema se comunicó de manera asertiva al público la intención central de la actividad (la sensibilización sobre la chirimoya en cuanto a su consumo y desuso y su promoción en el sector gastronómico). A continuación, se desarrollan algunos de los principales análisis de los resultados obtenidos:

- Al tener previamente planteada una estructura cronológica para el desarrollo del taller, favoreció llevar a cabo los procesos de forma ordenada y clara, consecuentemente, se reflejó comodidad y organización en los estudiantes presentes.
- Se identificó un punto de quiebre importante en cuanto a la fase de elaboración de las milhojas: a pesar de que la receta fue validada con anterioridad por profesionales en el área gastronómica, al momento de llevarla a cabo en el taller, las capas de “hojaldre”

se pasaron de cocción (por error de cálculo de tiempo en el horno), adquiriendo unas notas ahumadas, factor negativo resaltado por los estudiantes. Esto fue detonante para que algunos de los estudiantes determinasen que su percepción de la preparación no fuera 100% positiva.

- Lo anterior da claridad sobre un hecho muy importante que vale la pena discutir: el comensal o público objetivo destinado para el testeo de algún producto gastronómico, juzga por el resultado presentado, mas no los frutos anteriores de este. Siguiendo la anterior idea se puede concluir que se deben tener en cuenta todas las variantes alrededor de una receta para llegar a un resultado óptimo en toda ocasión donde se prepare, para así, evitar percepciones negativas sobre esta.
- Teniendo en cuenta las percepciones registradas por las/los participantes en el formato de evaluación, se evidenció que hubo un proceso de sensibilización para promover el uso de la chirimoya en un grupo de personas que se están formando para pertenecer al sector de la gastronomía.
- Por otro lado, se debe destacar que los estudiantes participantes de la actividad interactiva lograron proponer a futuro la realización de preparaciones dulces a base de chirimoya, tales como compotas, tartaletas, yogures, alfajores y profiteroles para llevar a cabo en un futuro.
- Desde la posición de estudiantes de gastronomía, se tiene una gran responsabilidad colectiva con las elecciones en torno a qué se decide utilizar y promover. Espacios de interacción y reflexión en donde se expongan planteamientos a sus participantes de los cuales puedan extraer contenido valioso y tomar acción para su mejora, no solo ayudó a la sensibilización del desuso de la chirimoya, sino que integran las capacidades

artísticas y creativas de jóvenes en formación, que más adelante pueden generar un gran impacto de manera positiva alrededor de la alimentación.

Conclusiones y Perspectivas futuras.

La chirimoya, al igual que otras frutas e ingredientes autóctonos, merecen más reconocimiento y protagonismo en el sector gastronómico, fortalece la identidad culinaria de una región o sector, dando paso a insumos subutilizados actualmente, al mismo tiempo que afianza la soberanía alimentaria a distintas comunidades, ya que se les otorga una mayor libertad sobre su decisión de producción, esto para su consumo y distribución. Al haber insumos los cuales se encuentran en el olvido, puede afectar también en la seguridad alimentaria de un territorio, ya que no se utilizan productos que podrían aprovecharse con fines alimentarios, pudiendo llenar vacíos en la dieta de diferentes comunidades. Así como se pudo observar en el estado del arte, la chirimoya se presta para realizar diferentes productos gastronómicos, inclusive, se podría explorar una mayor gama de posibilidades para su aprovechamiento aparte de la culinaria, como, por ejemplo, complementos nutricionales y uso de sus partes en cosméticos, tal como se ha hecho con otros ingredientes como la cebolla, el coco y el copoazú.

Para la validación de un producto que tenga como propósito la visualización y/o promoción de sus ingredientes, herramientas como la actividad interactiva llevada a cabo en la presente investigación, resulta más efectiva, ya que la comunicación con el público objetivo es más directa, por lo tanto el mensaje a transmitir es mucho más claro, y como resultado, la retención de la información en las personas a tratar es mayor y más efectiva que una validación simple (degustación y encuesta de percepción). Para la realización de cualquier preparación, se sugiere tener en cuenta variantes que puedan afectar al resultado final, de esta manera, disminuir el margen de error en esta y evitar percepciones negativas del producto final. Sugerir cosas relacionadas con la guía de preparación. Al igual que el impacto con ejercicios prácticos.

Se recomienda a futuros investigadores, al trabajar con la chirimoya u otro producto del agro (preferiblemente autóctono), realizar un acercamiento mayor a la comunidad elegida, esto para obtener de manera más precisa datos de interés, como necesidades alimentarias, a nivel socioeconómico y/o medioambiental. Inclusive, plantearles la posibilidad de implementar la chirimoya u otro insumo para lograr una forma de sustento local respetuosa con el medioambiente.

Bibliografía.

- Briceño Silva, R. (2020). *Costo total y fijación de precios en los productos de cok-telería de la empresa Tradición del Inca Cajamarca, 2019*. Universidad Privada del Norte
- Declaración de Nyéléni*. (2007, 27 febrero).
Nyeleni.org. <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-es.pdf>
- Dra. Sáyago, S., & Dr. Álvares, E. (2018, septiembre). *Alimentos vegetales autóctonos iberoamericanos subutilizados*. <https://alimentos-autoctonos.fabro.com.mx/chirimoya.html>
- Fuchs, L. (2021, 19 octubre). *Chirimoya, la fea pero deliciosa fruta tropical de larga tradición en España: cuáles son sus propiedades*. Directo Al Paladar. <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/chirimoya-fea-deliciosa-fruta-tropical-larga-tradicion-espana-cuales-sus-propiedades-como-cocinarla>
- Fusté-Forné, F. (2016, marzo). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*.
- García Gutiérrez, K. L., & Msc. Rubio Rueda, E. G. (2019). *Elaboración de un recetario de repostería a base de chirimoya con técnicas vanguardistas*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- García-Carro, S. (2008, 31 julio). *Patrimonio gastronómico: la herencia del comer*. Urdimbred. <https://urdimbred.blogia.com/2008/073101-patrimonio-gastronomico-la-herencia-del-comer.php>
- Gayoso Bazán, G., & Chang Chávez, L. (2017). *Annona Cherimola mill. «chirimoya» (Annonaceae), una fruta utilizada como alimento en el Perú prehispánico. Arnladoa*.

- Guato Masaquiza, E. R. (2015). *Utilización de chirimoya (annona cherimola) en un tipo de bebida alcohólica bajo un proceso de maceración como alternativa en el área de mitología, Riobamba 2014.*
- Ing. Chávez Ríos, L. (2011). *Producción de pulpa de chirimoya (Annona Cherimola Miller) en la localidad de Comarapa Santa Cruz.* Repositorio UMSA.
- Instituto Tomás Pascual Sanz. (2014, 4 marzo). *Los peligros de una mayor homogeneidad en la alimentación mundial.* <https://www.institutotomaspascualsanz.com/la-mayor-homogeneidad-en-la-alimentacion-mundial-advierte-de-graves-consecuencias-para-la-nutricion/>
- Kobasigawa Nako, S. S. (2018). *Análisis de oportunidades comerciales en mercados exigentes de la Chirimoya a partir del desarrollo de la cadena productiva en Huaura.*
[Tesis, Universidad Nacional Agraria La Molina]. <https://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/3306/kobashigawa-nako-silvia-stefany.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013, febrero). *Perfil nacional de consumo de frutas y verduras.* <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/perfil-nacional-consumo-frutas-y-verduras-colombia-2013.pdf>
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017, enero). *Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo.*
- Treid, I. (2022, 6 septiembre). Exportaciones de chirimoya en Colombia incrementan 89,41% en el primer semestre del 2022. *Treid.* <https://www.treid.co/post/exportaciones-de-chirimoya-en-colombia-incrementan-89-41-en-el-primer-semestre-del-2022>

Universidad de la Amazonía. (2021, octubre). *Impacto de la ganadería sobre la calidad del suelo y posturas en el*

caquetá. https://www.uniamazonia.edu.co/arainmba/wp-content/uploads/2022/02/03.-Impacto_ganaderia_1_baja2.pdf

Gobierno de España. (2013). Chirimoya (Annona Cherimola). Gob.es.

https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/chirimoya_tcm30-102750.pdf

Gobierno de España. (2013). Chirimoya (Annona Cherimola). Gob.es.

https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/chirimoya_tcm30-102750.pdf

Colombia, R. C. T. (2019, 7 enero). El éxodo colombiano: algunas cifras de migración en el país

| Canal Trece. *Canal Trece*. <https://canaltrece.com.co/noticias/refugiados-colombia-migracion/#:~:text=La%20migraci%C3%B3n%20del%20campo%20a,hacerlo%20hacia%20las%20capitales%20regionales.>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2003). Producto Interno

Bruto - PIB -(Oferta y demanda) cuarto trimestre de 2002. *DANE*.

https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/comunicados/cp_pib_IVtrim2002.doc

Anexo 1.

Plantilla entrevista a familiares paternos de Santiago León Díaz:

Año de nacimiento: _____ Lugar de nacimiento: _____

Años que vivió en el territorio de Junín, Cundinamarca: _____

Edad que partió del territorio: _____ Lugar al que se trasladó: _____

Preguntas:

1. ¿Me podría usted describir a grandes rasgos en qué se basaba su alimentación? es decir, ¿qué platos o ingredientes eran frecuentes?

2. ¿Qué ingredientes recuerda que consumía con frecuencia?

3. Desde que salió del territorio, ¿qué ingredientes o preparaciones dejó de consumir, o en su defecto, no volvió a encontrar?

4. ¿Qué preparaciones dulces recuerda que estuviesen presentes en el periodo de tiempo que vivió en Junín?

5. ¿Cómo era el consumo de frutas en esa época? ¿cuáles frutas eran habituales y cuál era su frecuencia de consumo?

6. ¿De qué manera y con qué frecuencia consumía usted la chirimoya? ¿se conseguía con facilidad?

7. ¿Hay algún recuerdo presente de momentos específico en que se consumía la chirimoya?

8. ¿Representaba la chirimoya una fuente de ingreso para la familia León?

9. ¿Tenía un valor significativo para la familia? ¿Se le atribuían propiedades saludables?

Plantilla entrevista a habitantes del sector de Junín Cundinamarca:

1. ¿Me podría usted describir como se daba el consumo de chirimoya entre la década de los 60s y 80s? ¿Realizaban alguna preparación en específico?

2. ¿Cuál era el destino más habitual de la fruta, los hogares o la plaza de Gachetá?

3. ¿Hoy en día cómo identifica su consumo?

4. ¿Se sigue ofreciendo con tal frecuencia a la plaza?

5. ¿Tiene algún recuerdo presente de momentos específicos en que se solía consumir en su hogar?

Anexo 2.

Resultados de la socialización de actividad expositiva e interactiva.

1. ¿Conocía usted la chirimoya antes de este ejercicio?

Si	No

2. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado, ¿Cómo calificaría esta fruta en términos generales?

	1	2	3	4	5
Número total de participantes					

3. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado la textura de la chirimoya.

	1	2	3	4	5
Número total de participantes					

4. De 1 a 5, siendo 1 nada de su agrado y 5 de todo su agrado el sabor de la chirimoya.

	1	2	3	4	5
Número total de participantes					

5. De 1 a 5, nada de su agrado y 5 de todo su agrado la densidad de la chirimoya.

	1	2	3	4	5
Número total de participantes					

6. De 1 a 5, nada de su agrado y 5 de todo su agrado la densidad de la chirimoya.

	1	2	3	4	5
Número total de participantes					

7. La utilizaría para la creación de un producto con fines comerciales y/o académicos?

- Sí definitivamente.
- Tal vez.
- No la usaría.

8. En caso de haber respondido que si a la anterior pregunta, ¿qué preparación se le ocurre que pueda realizar usando la chirimoya?
-

9. Con base a la información dada en el ejercicio respecto al bajo consumo de ciertas frutas autóctonas, ¿considera que su uso es importante para su salvaguardia?
- Si me parece importante.
 - No me parece importante.
 - Me es indiferente el uso de productos autóctonos.

10. En una breve respuesta, describa qué tal le pareció el taller realizado.
-

11. ¿Se le brindó información valiosa que pueda tener en cuenta para el desarrollo de algún producto/proyecto en el futuro?

- Si
- No

12. ¿Se logró sensibilizarlo/la a través de este taller sobre el desuso de la chirimoya como insumo autóctono?

- Si
- No

13. En caso de haber marcado "no" en la anterior pregunta, por favor escriba a continuación qué recomendaría para lograr la sensibilización en el taller.
-

14. ¿Qué tal le pareció la milhoja de chirimoya?

- Me gustó mucho.
- Estuvo bien, sin embargo, no la volvería a comer.
- No fue de mi agrado.

Anexo 3.

Diccionario de campo.

Recolección de datos para la reconstrucción de la historia familiar alrededor de la chirimoya.

familia =

- Pedro: • toda la familia viene del sector de San Antonio, vereda de Playas del municipio de Junín, dpto. de Cundinamarca.
- Se consumía lo que se tenía a la mano, sin embargo, siempre protagonizaba el maíz, la papa y sus variedades (zonas altas), el frijol, las habas, la arracacha, y la caña de azúcar (zonas bajas)
- productos principales de la caña = panela y miel de caña. Se realizaba dulces de guayaba o de brevas (ninguna otra fruta).
- las frutas se consumían como "snack".
- no había alguna preparación específica para la chirimoya, cuando había cosecha se consumía directamente.
- se consumía =
 - Chunguca (o caldo en general) dependiendo de la disponibilidad. Se destaca la "papa de año" y arracacha blanca, morada, amarilla.
 - arepas de maíz pelado (se pelaba el maíz cocinado en agua y cenizas) con queso cuajada.

- Tamal hueco (textura similar al bizcocho de pastelería, ahuecado a causa de la fermentación del maíz).
- Quisbones ("tortillas de maíz molido con agua o leche, cuajada y endulzada con panela rayada o miel de caña).
- Tamales de picado (tamal de maíz pelado, se le agrega arveja, leguminosas, papa picada y proteína animal (si había) en hojas de maíz).
- Jotas (envuelto de masa de maíz, condimentado con aliños disponibles).

• Guillermo:

- Las frutas se daban de manera silvestre, es decir, no era frecuente ver cultivos de solo frutas, los dueños de la parcela al descubrir alguna planta de cualquier fruto lo cuidaban y/o transplantaban a un mejor lugar.
- No se hacían jugos, debido a la ausencia de electricidad.
- Alimentación recursiva.
- La carne y la leche eran de acceso.
- La carne se solía ver en ocasiones especiales, cuando había funerales, se realizaban "benquetés" con almídonos y carne (ternero principalmente).

- Gilberto = se consumía mucho maíz, de allí salía la chicha, era la bebida alcohólica preferida en la época.
- se ponía a fermentar el quicapo de caña con el maíz, entre más tiempo de fermentación, mayor nivel de alcoholismo.
- Alfonso = las frutas se consumían directamente de la planta, inclusive del suelo.
- Recuerdos de infancia = se metían entre las cercas de las parcelas para comer los frutos maduros.

Habitantes de Junín:

- en cuanto los árboles daban frutos, normalmente se consumían (chirimoyos).
- había chirimoyas que se trasladaban en canastas con dirección a la plaza del pueblo para su comercialización.
- los árboles eran grandes y frondosos, se disponían de palo y "trancas" para que no se cayeran.
- Actualmente, no se ven casi, ni frutos ni árboles.
- hoy en día, lo que el árbol da, se consume, o bien, se regalan a los vecinos (afirmación destacada por rubén).

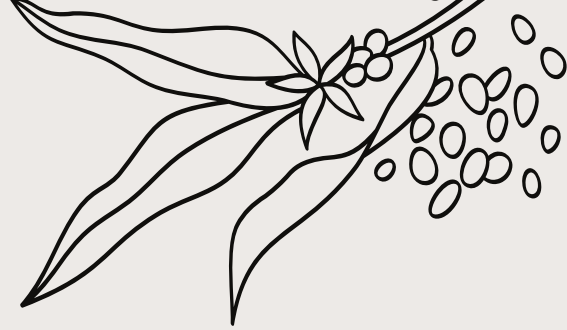
Anexo 4.

MILHOJA DE CHIRIMOYA



AUTOR: SANTIAGO LEÓN DÍAZ

PROYECTO DE GRADO
GATRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS
PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
2024-1



CHIRIMOYA

DATOS GENERALES DE LA FRUTA

Nombre científico: *Annona Cherimola*

Familia: *Annonaceae*

Origen: Cordillera de los Andes

La chirimoya, como es comúnmente conocida, es una fruta originaria de América del Sur, específicamente a lo largo de toda la Cordillera de los Andes, hace parte de la familia de las Annonaceae, en donde también se encuentran la guanábana y el anón, de allí su similitud en apariencia y sabores. Su etimología Quechua la describe como “*Chiri-Muya*”, traduce “semillas frías”, esto nos da una pista de los lugares donde esta fruta prefiere crecer, por lo general se encuentra en áreas frías.

Esta fruta es de gusto dulce, se asemeja al sabor de la miel de caña, deja una sensación melosa en el paladar. En cuanto a su aroma, se puede encontrar una similitud con otras frutas dulces como el melón, el durazno y el banano. Su pulpa es suave, un poco granulosa, es de color blanco perlado, por sus características, los españoles en época colonial al descubrirla le llamaron “Manjar Blanco”.



Esta fruta contiene mayoritariamente carbohidratos (cerca del 8% del aporte diario), la componen la glucosa con el 11,75% de su peso, sacarosa con un 9,4%, tiene un alto contenido de vitamina C y potasio, niacina, riboflina y procianidinas presentes en semillas y pulpas. Todo esto traduce en que la chirimoya es una fruta antioxidante, a su vez, pueden ayudar a reducir la posibilidad de contraer enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas. Esta también contiene fibra dietética, la cual ayuda a la digestión.

A parte de ser una fruta deliciosa, se puede utilizar como un buen complemento para la alimentación, eso sí, sin excesos. La chirimoya, así como otros insumos, son autóctonos de nuestro continente, al usarla, ayudamos a su conservación y promoción de su consumo, a su vez, a cuidar nuestro patrimonio culinario.

¿A disfrutarla!





PREPARACIÓN

INGREDIENTES (2 PORCIONES)

Capas de hojaldre:

- Mantequilla sin sal (50g)
- Harina de trigo (100g)
- Agua (20ml)
- Azúcar pulverizada (15g)

Crema pastelera de chirimoya

- Mantequilla sin sal (10g)
- Claras de huevo (40g)
- Leche (68ml)
- Crema de leche (60ml)
- Maizena (12g)
- Azúcar (60g)
- Pulpa de chirimoya (80g)
- Agua (15ml)

Coral de chirimoya

- Pulpa de chirimoya (30g)
- Agua (75ml)
- Azúcar (8g)
- Aceite vegetal (80ml)
- Harina de trigo (12g)

PROCEDIMIENTO

Capas de hojaldre:

- Pesar en un bowl la harina y la mantequilla fría, incorporar estos dos ingredientes hasta formar una especie de arenado, luego añadimos poco a poco el agua y amasamos hasta lograr una masa moldeable. Formar una bola con la masa y dejar reposar en un bowl con un trapo encima por 20 min aproximadamente.
- Con la ayuda de un rodillo y harina para evitar que la masa se pegue, estirar la masa procurando conservar la forma de un rectángulo, realizar un dobléz (tomar el extremo superior y luego inferior y desplazar al centro,), hacer 4 dobleces.
- Luego, envolver el rectángulo en papel film, llevar a refrigeración por 30 minutos.



- Antes de hornear, estirar la masa igualmente en forma de rectángulo, ubicamos en una bandeja engrasada y enharinada, encima de la masa espolvorear con azúcar pulverizada.
- Ponemos una bandeja encima de la masa y horneamos a 200 grados aproximadamente por 25 minutos aproximadamente.



PROCEDIMIENTO



Crema pastelera de chirimoya::

Crema pastelera:

- En un bowl, mezclar las claras, la maicena y el azúcar (40g) con un batidor de globo de mano, reservar.
- En una olla poner a calentar a fuego medio la leche y la crema de leche hasta que empiece a romper hervor, se dispone de un poco de la mezcla y añadir en el bowl donde están las claras con el fin de atemperar la mezcla,.
- Luego, verter toda la mezcla en la olla donde está la leche y la crema de leche, revolver constantemente a fuego medio hasta que espese. Finalmente, tamizar para evitar la presencia de grumos. Reservar.



Pulpa de chirimoya:

- Luego de extraer la pulpa, mezclar con azúcar (20g) y un poco de agua, poner a calentar en un sartén mientras se revuelve, esto con el fin de caramelizar un poco la fruta y potenciar su sabor.
- Finalmente, verter la chirimoya a la crema pastelera y revolver, situar papel film a contacto y refrigeramos.



Coral de chirimoya:

- Procesar la chirimoya y el agua. y colar.
- En un mixer, disponer de 80ml del jugo de chirimoya, 80ml de aceite vegetal y la harina hasta obtener una consistencia homogénea.
- En una sartén caliente, a fuego bajo, poner un poco de la mezcla, dejar allí hasta que adquiera la apariencia de coral y esté seco para poder retirarla de la sartén, dejar enfriar.





PROCEDIMIENTO

Emplatado:

- Tomamos el hojaldre horneado y con ayuda de una cuchillo pequeño la promocionamos, 10 cm x 5 cm.
- Situar la crema pastelera de chirimoya en una manga pastelera (preferiblemente utilizar una boquilla pequeña).
- En forma de picos o líneas ubicar la pastelera en toda la superficie de una capa de hojaldre, poner otra capa encima de la pastelera, repetir el procedimiento hasta llegar al tope (hasta la 4ta capa aproximadamente).



- Decorar la superficie de la ultima capa de hojaldre con picos o una línea de la crema pastelera con el fin de que le brinde soporte al coral, espolvorear con azúcar pulverizada sin que este toque la crema pastelera.
- Situar el coral clado en la crema, alrededor de este poner flores comestibles.



Resultado final:

Deliciosa milhoja de chirimoya. ¡A disfrutar!



Autoría de receta e imágenes plasmadas en esta guía de preparación del estudiante Satiago León Díaz para el proyecto de grado de la carrera de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.





REFERENCIAS

Datos de la chirimoya:

Dra Sáyago Ayerdi, S., & Dr Álvarez Parrilla, E. (2018). Alimentos vegetales autóctonos subutilizados. Fabro Editores.

Graziati, G. (2023, 24 abril). Chirimoya: propiedades, beneficios y contraindicaciones. Ecología Verde.