



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

Chimichurri de tomates secos con sabor del pacífico,  
Variación de la receta tradicional

Juan Pablo José Quintero Restrepo

Asesoras:

María Claudia Villegas  
Juliana Llano

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y Hábitat  
Gastronomía y Artes Culinarias  
Santiago de Cali

2024

## ***Introducción***

En el presente proyecto de grado se busca encontrar un producto diferente, nuevo y de gran sabor para que los caleños tengan un nuevo producto en sus cocinas el cual pueden usar en varios tipos de preparaciones. Esta idea nace de una situación personal. Como resultado de una búsqueda personal en los supermercados, tiendas o cadenas de la ciudad se observa que las salsas o conservas tipo chimichurri que venden son todas iguales y al revisar la tabla de ingredientes nos muestran el mismo listado en todos. Por eso es que con este proyecto de grado se busca primero entender que tan satisfechos están los caleños con estos productos y segundo encontrar una variación a la receta tradicional en la cual se pueda incluir una hierba de azotea. Con el fin de ofrecer una opción diferente, innovadora y que se pueda usar en diferentes tipos de recetas o preparaciones.

## ***Planteamiento del problema***

Los caleños buscan y esperan encontrar una salsa tipo chimichurri de gran sabor, que sientan que están en Argentina comiéndose un asado con las mejores carnes del mercado. Y la realidad es otra. Se encuentran el mismo producto, con el mismo sabor y esto pasa a ser una experiencia monótona y aburridora. Para Luciano Luchetti (2017), de “Locos X el Asado”, el chimichurri tradicional argentino cuenta con: ajo, orégano, perejil, sal, pimienta y aceite. Esta receta está muy estandarizada y es la que venden en los supermercados caleños. Inclusive en los restaurantes, por tema de costos, podría intuirse que tienen menos ingredientes.

Con este proyecto de grado se buscará modificar la receta con cimarrón y/o poleo, dos de las muchas hierbas de azotea del pacífico, éstas con el fin que le den un sabor

diferente al que todos están acostumbrados, además que comúnmente estas hierbas son usadas para ámbitos médicos curativos o espirituales.

Se buscará integrar estos ingredientes del pacífico colombiano, como son el cimarrón y/o el poleo. Se apostará a una investigación para poder involucrar el cimarrón y el poleo de forma armoniosa y aumentar el sabor de esta nueva variedad de salsa tipo chimichurri.

Al incorporar estas hierbas de azotea buscamos que el cimarrón logre dar un sabor diferenciador, por sus características un poco mas aromático, por su color verde le dará mas brillo al chimichurri. Mientras que el poleo le brindará un sabor y un aroma a menta. Esto con la finalidad de un sabor 100% nuevo y que los principales beneficiados sean los caleños que puedan disfrutarlo.

### ***Justificación***

Se justifica por varios motivos, el primero es querer incorporar un ingrediente local del pacífico colombiano como es el cimarrón y el poleo como nueva oportunidad para tener nuevos sabores, esto combinado con la idea de poder ofrecer un nuevo producto para el hogar caleño para que pueda usarse en cualquier preparación. Así mismo fortalecer el valor cultural que tienen las hierbas de azotea en la gastronomía colombiana y así fomentar el apoyo a las comunidades locales.

La lista de hierbas de azotea es larga y cada una tiene un o varias funciones dentro de la gastronomía, la medicina, la espiritualidad y las creencias propias de la zona del pacífico. Pero al referirse propiamente de la cocina, la lista incluye cilantro cimarrón, la albahaca, el oreganón y el poleo y otras mas, siendo éstas las mas reconocidas y usadas. El resto y otras mas propiamente de ellos son utilizadas con otros fines.

Estas hierbas obtienen su nombre al lugar donde son cultivadas. Por su ubicación geográfica, el pacífico colombiano es una zona conocida por su inclemente clima lluvioso. Debido a esto, la solución que encontraron para poder sembrar y poder conservarlas era ubicarlas en la parte de arriba de las casas en materas hechas de madera que se convirtieron en los huertos caseros que toda familia usaba para conservar sus hierbas (Cuellar, 2016, p 31).

En vista que son tantas hierbas de azotea, se escogieron inicialmente dos para así empezar a darle forma al nuevo producto. Estas fueron el cimarrón y el poleo. La primera, el cimarrón o también conocido como chiyangua, se escogió principalmente por su fuerte olor y sabor característico donde crece de manera silvestre. Es usada en salsas y aderezos gracias a su sabor fresco lo cual es beneficioso para esta nueva variación del chimichurri argentino. Utilizar el cimarrón va ayudar a promover los ingredientes propios de nuestro entorno nacional, dándole una importancia a las comunidades locales y su entorno que se han quedado a un lado por el uso de ingredientes menos saludables, mas de laboratorio, perdiendo así una herencia gastronómica importante. Por otro lado, el poleo es una planta aromática con un aroma a menta. En la cocina del pacífico es usado principalmente en infusiones o té y en algunas preparaciones con salsas o adobos para carne e inclusive postres. Al agregarlo como ingrediente al chimichurri se busca tener un sabor fresco y distintivo gracias a sus propiedades aromáticas. Junto con el cimarrón se espera obtener un producto diferente al tradicional.

Adicional al cimarrón y al poleo, esta nueva variación de chimichurri lleva albahaca genovesa y tomates deshidratados o secos. Con la albahaca se logra un lindo color verde brillante, su aroma intenso y su mezcla entre lo dulce y un leve de picante brinda unas

características muy interesantes y gracias a esto logra realzar el sabor de los platos. Los tomates secos son tomates que han pasado por un proceso de deshidratación (se elimina la mayor parte de su humedad) ya sea en horno, al sol o en un deshidratador con el fin de concentrar más su sabor y sus nutrientes. Al hacerse este proceso su sabor se torna intenso y algo dulce, su textura es más dura y son menos jugosos. Debido a su falta de agua, es un ingrediente el cual tiende a durar mucho tiempo siempre y cuando se logre conservar en lugares frescos y secos. Gracias a sus características es un ingrediente con el que se busca dar profundidad a los aderezos y en especial al chimichurri.

Al reunir estos ingredientes locales junto con la idea de un producto como el chimichurri, un producto 100% argentino se logra hacer una fusión cultural donde al incluir los ingredientes colombianos a la preparación argentina refleja la globalización en el mundo gastronómico y nace un gran interés por lograr fusionar dos regiones. Por otro lado, está el tema de sostenibilidad en la cocina y el apoyo a los agricultores del pacífico para que no dejen perder sus raíces. También vemos como con esta variedad de chimichurri, estamos incurriendo a una innovación gastronómica, la gastronomía es un constante cambio creativo, siempre está evolucionando, experimentando para brindar experiencias y sabores nuevos. Con estos ingredientes se busca una receta única, aprovechando y respetando las tradiciones locales, logrando explorar nuevos sabores y aromas gracias a los ingredientes colombianos que logran complementar y realzar la experiencia del chimichurri.

Para lograr sacar esta variación de chimichurri, este proyecto tiene el potencial de poder llegar a un público bastante representativo como son las personas caleñas de estrato 5, que rondan la edad entre los 25 y los 50 años, esto con el fin de entender que es un producto tipo lujo en la cocina, que por sus ingredientes pueda que su costo sea superior

a los del mercado, pero eso hace que sea un producto premium el cual sea adquirido por esta población que ya se encuentran generando ingresos. En la ciudad de Cali, según el Dane en un artículo del periódico El País (2023) las familias con ingresos superiores a los \$4'200.000 son considerados de este grupo sectorial, y para el mismo año se encontraban un total de un poco más de 110.600 familias para un aproximado de 803.000 personas pertenecientes a este estrato socioeconómico. Los caleños en este rango de edad se encuentran en una etapa de vida donde, como ya están generando ingresos propios, el cual incluye a profesionales jóvenes como a adultos de mediana edad, que son independientes o tienen sus familias. Al lograr esto, se tornan en un grupo importante el cual se pueden dar lujos en la compra de ingredientes para sus hogares y cocina.

Con el paso de los años, ha ido aumentando la conciencia por el consumo local, por no dejar perder algunas tradiciones que están amarradas a los ingredientes. Este grupo poblacional, posiblemente esté cansado de consumir productos que son perjudiciales, con tantos químicos y buscan también que los productos sean más orgánicos, menos procesados. Estos productos más naturales tienen su enfoque en que traen consigo beneficios nutricionales y es donde la unión de la albahaca, el tomate seco, el cimarrón, el poleo, todos cultivados de forma responsable hacen que el producto final sea saludable.

Comunmente el chimichurri se asocia al consumo de carnes, de plan de asado, de familia o amigos, plan del fin de semana o celebración. Es un producto que su uso de cierta manera está muy cerrado, muy limitado a ciertos momentos de la semana o eventos esporádicos. Con esta nueva variación de la receta tradicional, se busca ofrecer un producto versátil el cual pueda sacarse de su “zona de confort” (los asados) y pueda

usarse en otro tipo de preparaciones, frías o calientes, inclusive para adobar, dar sabor y hacer preparaciones diferentes con este producto.

En definitiva, lograr mezclar estas dos culturas y sus ingredientes es no solo en parte para ofrecer un sabor nuevo y versátil, se busca apoyar de cierta manera la agroindustria de la zona, los locales, los nuestros. Con esto no significa que vamos a mejorarle la situación, que se van a volver millonarios, pero si es fundamental para el buen desarrollo de las propias comunidades que verán beneficios.

### ***Objetivo general***

- Emplear el uso de hierbas de azotea, como el cimarrón y el poleo y modificar la receta del chimichurri argentino, y entender los gustos actuales de los adultos entre los 25 y 50 años de estrato 5 de la ciudad de Cali.

### ***Objetivos específicos***

- Investigar y conocer la satisfacción sobre las salsas tipo chimichurri que se encuentran en el mercado, encuestando a 30 personas del público objetivo.
- Realizar diferentes variedades del chimichurri con los mismos ingredientes pero en diferentes cantidades.
- Diseñar y realizar una encuesta degustativa al grupo objetivo.
- Evaluar la aceptación de las diferentes opciones, recopilar información (olor, sabor, textura)

- Establecer un producto final, receta estandar. Y establecer recomendaciones basado en los resultados y comentarios de la investigación.

### ***Marco teórico***

La profesora Elsis Valencia (2023), nos cuenta que son unas indispensables en las preparaciones de los platos del pacífico. Y son: el oreganón, la albahaca negra, el poleo, el achioté, el cilantro, el cimarrón y otras mas. Que originariamente se cultivan en las zonas altas de las casas evitando las crecientes del mar o los ríos.: es aquí donde nace el nombre: “hierbas de azotea”.

En este caso, se escogió el cimarrón y el poleo para modificar la receta del chimichurri. Estas son de las mas usadas en la cocina tradicional.

Por un lado, el poleo es una hierba que sus principales beneficios están enfocados hacia la salud. Y en el ámbito gastronómico es usado por su olor y sabor a menta. Y por el lado del cimarrón también tiene sus características aromáticas y cuenta con un aroma mas cítrico. Tiene también algunos usos medicinales.

En segundo lugar: el chimichurri argentino, un poco de su historia y cual es la receta clásica.

Lo interesante de la historia o del origen del chimichurri es que no hay una verdad absoluta. Hay unas hipotesis según Daniel Balmaceda (2021); la primera que su inventor fue un inmigrante irlandés en el siglo XIX que se llamaba Jimmy McCurry quien se atrevió a imitar una salsa Worcestershire, pero con ingredientes locales creó una salsa que le pusieron su nombre y con el tiempo, por la pronunciación argentina, fue

migrando a “chimichurri”. La otra es proveniente de los inmigrantes vascos, que con ingredientes parecidos a los actuales, trajeron su cultura y con ellos el “tximitxurri”. Y por otro lado, la otra hipótesis es que la palabra “chimichurri” proviene del quechua y traduce a una salsa fuerte que acompaña y conserva la carne.

Cualquiera sea el verdadero origen o quien fue el primer creador de esta receta, lo que sí es claro es que sus ingredientes no han cambiado ni cambiarán.

Uno de los más grandes chefs argentinos, ganador de el Gran Premio del Aire y la Ciencia de la Cocina en el año 1996, por su reconocimiento y trayectoria Mallmann (2017) plantea que la receta básica es aceite de oliva, perejil y orégano. No debe variar. Y aunque está de acuerdo con hacerle algunas modificaciones, que dependen del chef y de la tradición local. Pero también teme que los cocineros se salgan de la tradicional receta y creen variaciones muy raras. Recomienda usar hierbas frescas y no secas.

Por lo pronto, nos aventuraremos a una nueva receta con algunas de las hierbas de azotea, como lo son el cimarrón y el poleo con la esperanza de lograr incorporarlos de la mejor manera y ofrecer una variación en receta y sabor a los caleños amantes del chimichurri.

### ***Conceptos: salsa y aderezo***

Lo primero es comprender el concepto culinario de una salsa y este se entiende como una mezcla líquida de uno o varios ingredientes donde su finalidad es acompañar a cualquier plato (Davidson, 1999). Por otro lado, la RAE (2023), dice que un aderezo es una mezcla de ingredientes que se usan para lograr sabor y mejorar el aspecto de cualquier plato, entre ellos las carnes y ensaladas y están compuestos de aceite, vinagre, algunas hierbas y especias. Teniendo claro estos conceptos se entiende que los

chimichurris se pueden considerar una salsa y un aderezo debido a sus ingredientes principales (aceite, perejil, vinagre) y su uso principal es acompañar y realzar el sabor de las carnes. Estas salsas o aderezos son parte fundamental en los alimentos, logran dar un diferenciador entre un alimento normal o básico y uno delicioso.

## ***Chimichurri***

### *Historia, ingredientes e importancia*

Cuenta el chef argentino Miguel Brascó que la palabra chimichurri viene de los británicos que estuvieron presos a comienzos del siglo XIX que posteriormente se quedarían a vivir en el país y según estos pedían una salsa que les gusta mucho (el curry) y decían “give me curry” o algunos ya argentinizados decían “che mi curry” y la palabra fue cambiando poco a poco. Pero no solo está esta teoría, según Daniel Balmaceda (2021) otra es, un británico de nombre Jimmy McCurry quien fue el creador de una salsa y los argentinos en la dificultad de pronunciar el nombre del inventor pedían “la salsa jimmycurri” y la palabra fue evolucionando y se convirtió en la que se conoce hoy por hoy: chimichurri.

Hoy en día es la salsa argentina más reconocida a nivel local y mundial, usada para realzar el sabor de la carne y se considera que ha contribuido a la gran fama de la cocina argentina. Es el mejor condimento no solo para las carnes, también puede ser usada en otros tipos de comidas, es fácil de preparar y no requiere muchos ingredientes. Para Luciano Luchetti (2017), de “Locos X el Asado”, el chimichurri tradicional argentino cuenta con: ajo, orégano, perejil, sal, pimienta y aceite. Por otro lado, uno de los más grandes chef argentinos, ganador de el Gran Premio del Arte y la Ciencia de la Cocina en el año 1996, por su reconocimiento y trayectoria Mallmann (2017) plantea que la receta básica es aceite de oliva, perejil y orégano. No debe variar. Y aunque está de acuerdo con

hacerle algunas modificaciones, que dependan del chef y de la tradición local. Pero también teme que los cocineros se salgan de la tradicional receta y creen variaciones muy raras. Recomienda usar hierbas frescas y no secas.

Lo que sí está claro es que el chimichurri cuenta con tantos ingredientes como historias de sus inicios y es un producto 100% arraigado en el ADN argentino el cual hace parte de su tradición y de su cultura gastronómica.

### ***Hierbas de Azotea***

#### *Cuales son, su importancia y uso gastronómico*

La lista de las hierbas de azotea es larga como diversa e inclusive su uso varias desde los gastronómico como en lo espiritual y pasando por el ámbito curativo. Se puede decir que esta forma de agricultura es usada principalmente en el Pacífico Colombiano, donde por sus altos niveles de lluvia durante el año o inclusive para protegerlas de los animales, se hace difícil tener sembrado de hierbas de forma tradicional. Es por esto por lo que se ingeniaron sembrar en los techos o azoteas de sus propias casas. Y es así como nace una tradición una forma de vida y con el tiempo un ingreso para el hogar.

En el mundo de la cocina tradicional del pacífico las hierbas de azotea hacen parte de su cultura, de su uso diario, va en la sangre. Estas son el poleo, el oreganón, el cimarrón, menta, tomillo, cebolla de rama y la albahaca y estas, juntas o por separado a las preparaciones les dan sabor a todos los platos, dan sazón. Se usan principalmente para preparar guisos, refritos y muchas otras recetas con pescado o su sancocho de pollo, o el arroz arrecho

Elsi Valencia, cocinera e investigadora de la cocina tradicional del Pacífico

Colombiano, cuenta en una entrevista para Consonante que esta tradición da cuenta de

la diversidad cultural de la región. “En lo que he investigado, la azotea es más indígena que africana. El cuidado de estas plantas era una forma de protección, en especial la albahaca. La herencia de África puede ser el guiso, el color de la salsa, con ají, el achiote y la cebolla larga que es distinta a la del interior. Cada pueblo trajo lo que tenía”, cuenta.

Por lo pronto, nos aventuraremos a una nueva receta con las algunas de las hierbas de azotea, como lo son el cimarrón y el poleo con la esperanza de lograr incorporarlos de la mejor manera y ofrecer una variación en receta y sabor a los caleños amantes del chimichurri.

### ***Metodología***

La metodología de esta investigación está diseñada para abordar al público objetivo de manera que se pueda analizar desde varios puntos de vista desde la satisfacción con los chimichurris que hay en el mercado caleño y la posibilidad de consumir un chimichurri con ingredientes diferentes, una variación nueva, un chimichurri de tomates secos con cimarrón y peleo la cual se enfoca en el público objetivo de 25 a 50 años en la ciudad de Cali. Esta metodología se realizó en 3 fases donde cada una contaba con un propósito y un fin muy puntual, los cuales nos ayudaran para lograr de los objetivos generales y específicos de este proyecto. Esta consta de ciertas actividades y 4 partes fundamentales para el buen ejercicio del trabajo. A continuación:

#### ***Actividades:***

Teniendo establecido el público objetivo, lo primero era encontrar las personas para que hicieran parte de las varias entrevistas y de las catas de producto. Se seleccionaron entre 20 y 30 personas por cada entrevista. Una vez seleccionado el público, se busca

reunirse con ellos o mandar la encuesta por algún medio para que la realicen. Se les informa sobre el proyecto y que hacen parte de un trabajo investigativo. Adicional se realizan 2 laboratorios en los cuales se realizan las variedades del producto para luego con realizar dos pruebas gustativas a los mismos involucrados. Y, por último, se realiza siempre el análisis de los resultados obtenidos en cada encuesta y en las pruebas gustativas.

*Primera parte:*

En esta parte inicial se hace una búsqueda sobre la historia, las recetas, las propiedades tanto de las hierbas de azotea como del chimichurri argentino. Esto con el fin fundamental de poder tener bases teóricas para la realización del proyecto. Se identifican las diferentes opiniones de algunos chef o cocineros reconocidos y que piensan y como ven los ingredientes en mención, se recopila esta información y se analizan estas opiniones.

*Segunda parte:*

En esta parte, se realizó una encuesta (*anexo 1, tabla 1*), en la cual se busca entender las preferencias y la satisfacción del público objetivo sobre las salsas tipo chimichurri. Así, con sus opiniones y comentarios se analizan estos para lograr perfilando el producto que ellos piden y desean.

*Tercera parte:*

Teniendo en cuenta la opinión de los encuestados se crean tres opciones diferentes con una base igual (chimichurri de tomates secos) y a cada uno se le agrega un ingrediente diferente (cimarrón fresco, cimarrón deshidratado y poleo deshidratado) (*anexo 2, foto 1*). Adicional se crea otra encuesta enfocada en estas nuevas variaciones (*anexo 1, tabla*

2). Con estos resultados, después de analizarlos, ajustar las opiniones, las cantidades se busca perfilar el producto final.

#### *Cuarta parte:*

Con los resultados y sus comentarios buenos y malos, se prepara el producto final y por ende la prueba final. Este producto se espera ser el definitivo y un producto 100% deseado por el público objetivo: producto final (anexo 2, foto 2)

#### ***Análisis de resultados y de datos***

En esta parte del trabajo veremos el reflejo de los resultados de las entrevistas, comentarios y opiniones del público objetivo.

La primera entrevista tiene una parte demográfica, donde aseguramos la edad y el estrato de los participantes. En cuanto a la edad tenemos que el 100% de los entrevistados están en el rango de mayores de 20 años, cumpliendo así nuestra edad ideal para el proyecto. Está distribuido una pequeña porción, del 14% siendo los mayores de 40 años y entre el resto con un mismo porcentaje del 43% están entre los rangos de 20 a 29 y de 30 a 40. En cuanto a la pregunta referente del estrato socioeconómico, el 86% hacen parte del estrato 5 o 6, también cumpliendo con el objetivo. Como resultado importante dimos con que el 100% consumen chimichurri y de estos un 40% lo consumen 5 o más veces al mes, un 30% entre 2 a 4 veces y el otro 30% una vez al mes (*anexo 2, grafico 1 y 2*). Entrando un poco más para conocer en qué momentos eran que consumían obtuvimos respuestas como: “en cualquier momento”, “solo plan asado”, “lo uso mucho, casi que todos los días”, “cumpleaños de amigos o familiares” son algunas de las respuestas más comentadas. Una de las finalidades es conocer su percepción de las marcas que compran y consumen, siendo la marca

Argentinos la ganadora con un 60%. Curiosamente un 25% prefiere hacerlo, otro 25% recomienda la marca Badia y una pequeña minoría usan Bary o no usan ningún tipo de chimichurri (*anexo 2, gráfico 3*). Una vez habiendo obtenido información suficiente sobre el chimichurri, las siguientes preguntas son enfocadas en las hierbas de azotea. Buscamos comprender bien si los entrevistados conocen cuales son, si están familiarizados con estas y si las usan. El cimarrón y el oreganón son las que más identifican, la albahaca negra y el poleo también son medianamente reconocidas. Un aporte importante fue entender que el 54% de los encuestados están familiarizados con las hierbas de azotea y las han probado. Un porcentaje más pequeño no las ha probado y el mismo, 20%, conocen a profundidad. (*anexo 2, gráfico 4*). Por último, la pregunta más importante de todas, conocer que tan dispuestos están para probar nuestro chimichurri de tomates secos con adición de cimarrón y poleo. La respuesta fue arrasadora, el 23% están muy dispuestos a probarlos y el 73% están encantados de poder probarlo. Esta conclusión es de gran importancia para tener en cuenta si el producto es considerado novedoso, innovador o es un producto que pasaría desapercibido en el mercado. (*anexo 2, gráfico 5*).

Después de esta entrevista se realizó la primera prueba de laboratorio donde realizamos las tres variaciones que se nombraron anteriormente en la tercera parte. Era una prueba sencilla de degustación del producto con una simple pregunta, cuál de las tres variedades es la que mas le gusta. Los resultados fueron que el casi 86% de las personas les gustó el de cimarrón fresco, un 6% le gustó el de cimarrón deshidratado y un pequeño 3% le gustó el de poleo (*anexo 2, gráfico 6*). Estos resultados son de gran valor e importancia para el futuro del proyecto, nos cuenta que hay una gran aceptación por un producto, nos abre un camino hacia una variedad en específico. Con esta aceptación

tan alta del chimichurri con cimarrón fresco, nos adentramos a la última parte del proyecto: sacar el producto final y hacer la última prueba gustativa.

Por último, el producto final: chimichurri de tomates secos con cimarrón. Todo el camino de entrevistas, encuestas y degustaciones llevó hasta esta variación de la receta. Aquí se realiza la última degustación, una pequeña encuesta y recopilación de comentarios. En esta última encuesta fueron tres preguntas, las cuales estaban enfocada en el olor, sabor y aspecto visual de nuestro producto final (*anexo 1, tabla 2*).

En cuanto al aspecto visual, encontramos que a pesar de que el 74% comenta que es agradable también un 40% lo consideran turbio (*anexo 2, gráfico 7*). Aquí una alarma, esas personas que comentan que lo ven turbio, nos indica que se debe analizar por el producto se ve como oscuro, como verde oxidado. Hay que entrar a ver que está pasando con la mezcla de los ingredientes que crean ese color. Una causa puede ser el tiempo de preparación, donde las hierbas con el paso del tiempo se tornan oscuras. Fue una apreciación donde muchos comentaban que “aunque está oscuro (turbio) no afecta a la hora de probarlo”, comentaron algunos durante la degustación. Por el lado del olor, los comentarios y la votación fue arrasadora: 97% consideran que es un olor agradable (*anexo 2, gráfica 8*). Respuesta que no se esperaba fuera tan alta. Esto cumple con uno de los propósitos de ser un excelente gastrónomo, ofrecer alimentos que sean olfativamente atractivos. Adicional, un pequeño porcentaje, 14%, siente un olor a menta y un 6% lo sintió picante. Significa que los ingredientes que se han usado en los laboratorios son los ideales para crear este olor. Por último, y no menos importante, al contrario, lo más importante era conocer que opinaban sobre el sabor (*anexo 2, gráfica 9*). Se obtuvo una opinión muy buena, donde el 86% de los encuestados consideran que el sabor es agradable. En pocas palabras, les gusta. Un 11% lo consideraron salada, y

esto nos indica que se debe estar pendiente de la sal o puede estar relacionado a un tema propiamente de gustos debido al bajo porcentaje obtenido. Y más bajo aun, sintieron que estaba ácido. Puede ser por lo anteriormente explicado, un tema de gusto personal o de percepción.

### ***Conclusiones***

A lo largo de este proyecto, se ha logrado identificar una oportunidad para innovar en la tradicional receta del chimichurri, introduciendo ingredientes autóctonos como el cimarrón y el poleo. A partir de una rigurosa investigación que incluyó encuestas, pruebas gustativas y entrevistas, se ha comprendido no solo la preferencia del público objetivo por el chimichurri tradicional, sino también su disposición a experimentar con nuevas variaciones que incorporen sabores locales y naturales.

Gracias a los resultados obtenidos de las encuestas y pruebas de degustación mostraron un interés bastante alto por parte de los consumidores en esta nueva variación del chimichurri. La aceptación del nuevo producto, que combina la frescura de los tomates secos con las propiedades aromáticas del cimarrón, muestra que hay interés por productos innovadores que respeten la tradición culinaria pero que también exploren nuevos horizontes de sabor.

Un aspecto importante a destacar es que a pesar de los comentarios sobre la parte visual del chimichurri, por su tono oscuro o turbio, este no causó ningún efecto negativo a la percepción del producto, esto indica que, la calidad de sabor es un factor más determinante en la aceptación final sobre la parte visual. Adicional, el olor del producto fue altamente valorado, lo que demuestra que la combinación de hierbas frescas, logró captar la atención de los sentidos del público objetivo.

En cuanto al análisis de la aceptación de las hierbas de azotea, como el cimarrón, indicó que, a pesar de que no todos los encuestados estaban familiarizados con estas hierbas, había un interés notable en probar un producto que incluyera el cimarrón. Esto abre un panorama favorable para la comercialización de este chimichurri con un toque local, apuntando a un mercado dispuesto a explorar sabores autóctonos.

Finalmente, este proyecto demuestra que es posible innovar usando recetas tradicionales sin perder la esencia de lo que las hace especiales. Al combinar el chimichurri argentino con las hierbas de azotea del Pacífico colombiano, se ha creado un producto que no solo responde a las tendencias de consumo local, sino que también resalta la riqueza cultural de esta región. La aceptación del producto final sugiere que hay un nicho de mercado para salsas y aderezos innovadores que incorporen sabores frescos, naturales y tradicionales.

Anexos

Anexo 1

Tabla 1:

Autoriza el tratamiento de sus datos con fines académicos

Si

No

¿A qué rango de edad se encuentra?

Menor de 20

20 - 29

30 - 40

Mayor de 41

¿A cuál estrato socioeconómico pertenece?\*

Estrato 1 o 2

Estrato 3 o 4

Estrato 5 o 6

¿Consumes salsa tipo chimichurri?

Sí

No

¿Cada cuanto lo consumes?

Una vez al mes

2 a 4 veces al mes

5 o más veces al mes

¿En cuales ocasiones usas el chimichurri?

Tu respuesta abierta

¿Qué piensas de los chimichurris que hay en el mercados?

Respuesta abierta

¿Cuál marca usas y recomiendas?

Argentinos

Badia

K-Listo

Bary

Ninguna

Prefiero hacerlo

¿Cuáles de las siguientes hierbas de azotea conoces? (puede marcar varias opciones)

Cimarrón

Albahaca negra

Oreganón

Poleo

¿Qué tan familiarizado se siente identificado con las "hierbas de azotea"?  
(seleccione la que más se ajuste)

Nunca he escuchado el termino

Lo he escuchado pero no sé a qué se refiere

Conozco el termino, se cuáles son, no las he probado

Estoy familiarizado y las he probado

Tengo amplio conocimiento y su implicación sociocultural

¿Qué tan dispuesto estas para probar un chimichurri con base de cimarrón y poleo?

No lo probaría

1

2

3

4

5

Me encantaría probarlo

Tabla 2:

¿Cómo consideras el aspecto (visual)?

Agradable

Desagradable

Limpio

Turbio

¿Cómo consideras es el olor ?

Agradable

Menta

Picante

Desagradable

Podrido

¿Cómo lo sientes al probarlo (sabor)?

Agradable

Salado

Amargo

Ácido

Desagradable

## Anexo 2

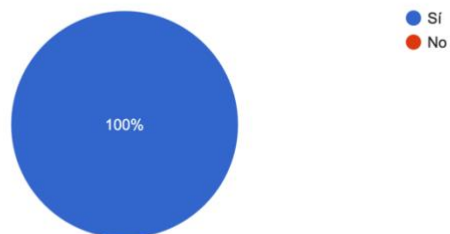
Foto 1.



### Gráfico 1

¿Consumes salsa tipo chimichurri?

20 respuestas



### Gráfico 2

¿Cada cuanto lo consumes?

20 respuestas

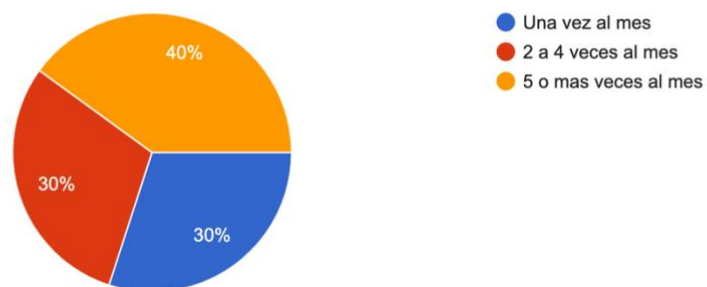


Gráfico 3

¿Cual marca usas y recomiendas?

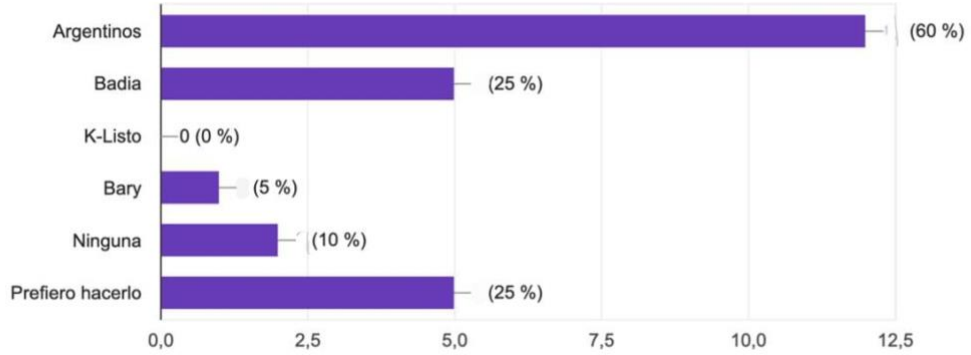


Gráfico 4

¿Qué tan familiarizado se siente identificado con las "hierbas de azotea"? (seleccione la que más se ajuste)

35 respuestas

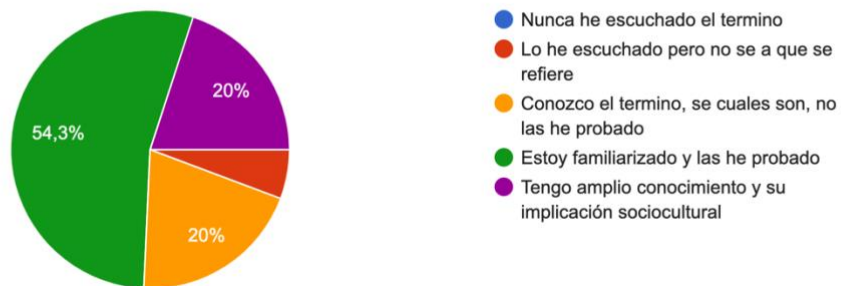


Gráfico 5

Qué tan dispuesto estas para probar un chimichurri con base de cimarrón y poleo

35 respuestas

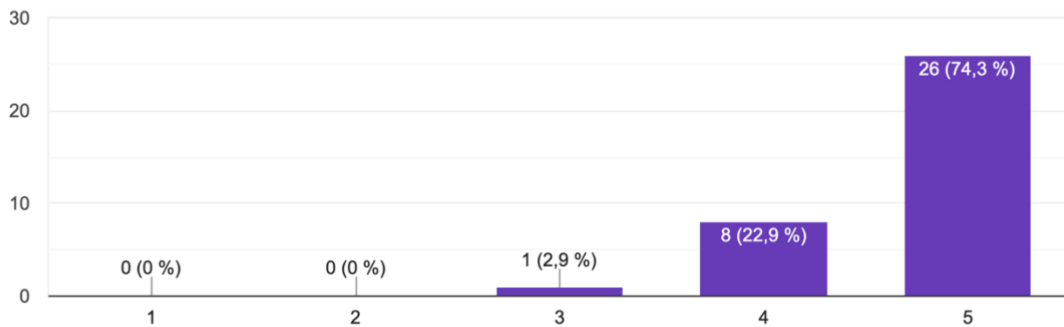


Gráfico 6

¿Cuál producto le gustó más?

35 respuestas

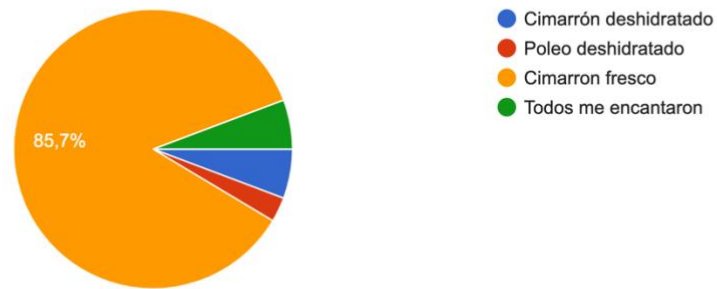


Gráfico 7

¿Cómo consideras el aspecto (visual)?

35 respuestas

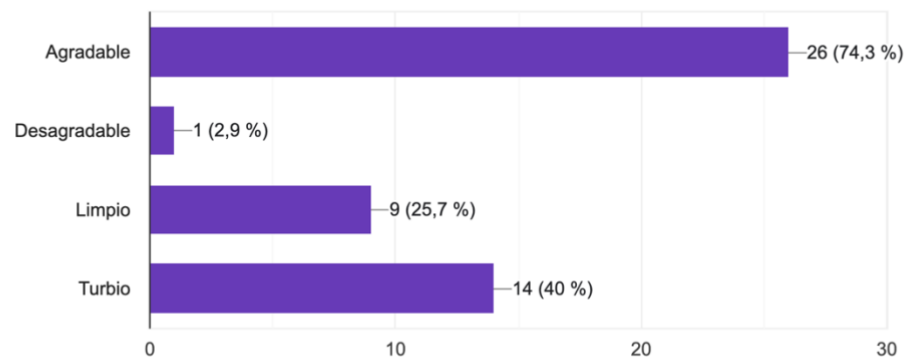


Gráfico 8

¿Cómo consideras es el olor ?

35 respuestas

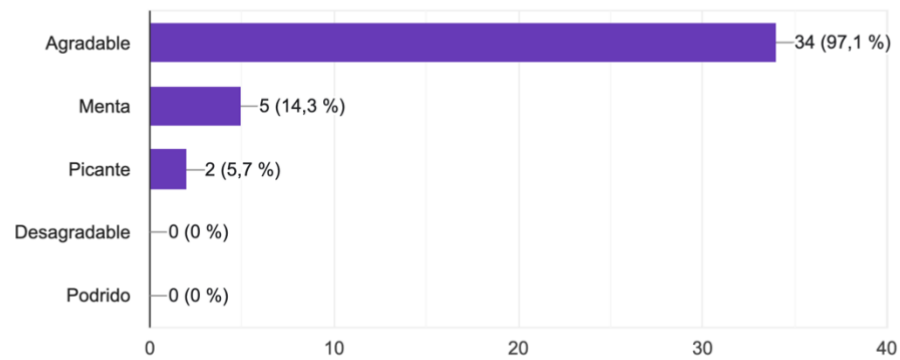


Gráfico 9

¿Cómo lo sientes al probarlo (sabor)?

35 respuestas

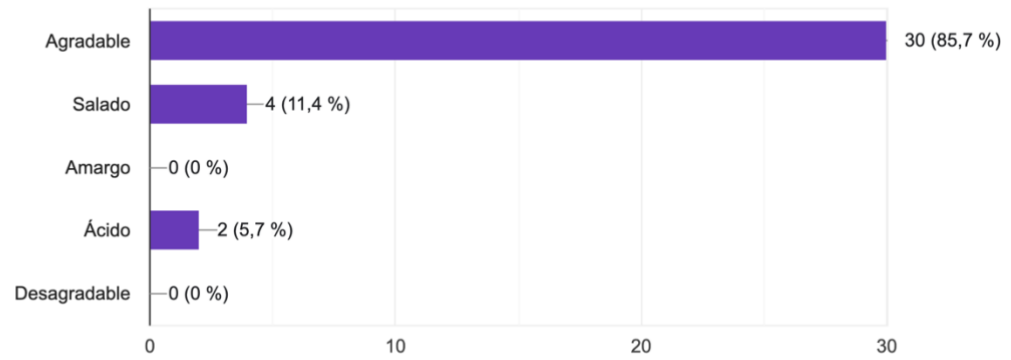


Foto 2



Referencia bibliográfica:

Real Academia Española. (2023). Aderezo. En Diccionario de la lengua española (23.<sup>a</sup> ed.). Recuperado de <https://dle.rae.es>

<http://www.chefclaudia.com/2011/05/chimichurri.html>

<https://churrascos.com/unveiling-the-mysteries-of-chimichurri/>

Luciano Luchetti. [Locos X el Asado] (2017). *Como hacer un chimichurri casero – El Lucha Responde* [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=WSYch4pESw0>

Elsi Valencia. [Nuestra Tele Internacional](2023). *Leche de coco y refrito de hierbas de azotea, una fusión típica del pacífico colombiano*. [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=mSkGc0h8cWI>

<https://emocionesverdes.com.co/producto/semilla-cimarron/#:~:text=El%20Cimarron%2C%20tambi%C3%A9n%20conocido%20como,utiliza%20tradicionalmente%20como%20remedio%20herbal.>

Ministerio de Cultura. 2015. *Saberes y Sabores Del Pacífico Colombiano*.

<https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>

Petroni, A. (2021) El disputado origen del chimichurri, la famosa salsa que une a los argentinos. *BBC Travel*. <https://www.bbc.com/mundo/vert-tra-57408659>

<https://asomecosafro.com.co/hierbas-de-azotea-condimentos-ancestrales-del-pacifico-colombiano/>

<https://consonante.org/noticia/cuatro-recetas-con-hierbas-de-azotea/>