



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

## **Deconstrucción De Un Plátano Aborrajado:**

Cóctel Con Viche Inspirado En El Plátano Aborrajado Bajo La Técnica Milk Wash Para Un Público Objetivo De 21 A 30 Años De Edad

Cristhian Camilo Caicedo Zuleta

Pontificia Universidad Javeriana Cali  
Facultad de Creación y Habidad  
Programa académico Gastronomía y Artes Culinarias  
Santiago de Cali  
2024



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

**Deconstrucción De Un Plátano Aborrajado:**

Cóctel Con Viche Inspirado En El Plátano Aborrajado Bajo La Técnica Milk Wash Para Un Público Objetivo De 21 A 30 Años De Edad

Cristhian Camilo Caicedo Zuleta

Código: 8961347

Trabajo de Grado para optar por el título de Gastrónomo

Director:

Gustavo Valderrama

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y Habitad

Programa académico Gastronomía y Artes Culinarias

Santiago de Cali

2024

*Tu lugar de origen y lo que estás acostumbrado a comer son también factores importantes de cómo te sientes y describes los sabores, y de que sabores tiendes a combinar con otros.*

*Niki Segnit, 2016*

## Índice General

### Tabla de contenido

|  |    |
|--|----|
| Resumen.....   | 6  |
| Planteamiento del problema: .....  | 7  |
| ¿Somos un Mestizaje culinario?.....  | 7  |
| Hipótesis .....  | 9  |
| Objetivo General .....   | 10 |
| Objetivos específicos .....  | 10 |
| Justificación: .....   | 11 |
| Reconociendo culturalmente el legado afro en nuestra cocina .....  | 11 |
| Marco legal: .....   | 16 |
| Marco teórico: .....   | 17 |
| Nuestro plátano aborrajado .....   | 17 |
| Destilado de caña: Viche.....  | 18 |
| Técnica Milk Wash .....  | 20 |
| Metodología: .....   | 22 |
| Análisis de Resultados.....  | 23 |
| Procedimiento .....  | 23 |
| Producto final .....   | 25 |
| Análisis de Datos .....  | 26 |
| Conclusiones: .....  | 30 |
| Agradecimientos:.....  | 31 |
| Referencias: .....   | 32 |
| Bibliografía .....   | 32 |
| Anexos .....   | 33 |
| Anexo No.1.....  | 33 |
| Imagen No. 1: foto de una de las pruebas del cóctel .....  | 33 |
| Imagen No. 2: foto del producto final .....  | 33 |
| Anexo No. 2 .....  | 33 |
| Tabla No.1 .....   | 34 |
| Tabla No.2: Estandarización de la receta del cóctel con viche inspirado en el plátano aborrajado bajo la técnica milk wash. .... | 36 |
| Anexo No.3.....  | 37 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| Gráfico No.1 .....  | 38 |
| Gráfico No.2 .....  | 38 |
| Gráfico No.3 .....  | 38 |
| Gráfico No.4 .....  | 38 |
| Gráfico No.5 .....  | 39 |
| Gráfico No.6 .....  | 39 |
| Gráfico No.7 .....  | 39 |
| Gráfico No.8 .....  | 40 |
| Gráfico No.9 .....  | 40 |
| Gráfico No.10 ..... | 40 |
| Gráfico No.11 ..... | 41 |
| Gráfico No.12 ..... | 41 |
| Gráfico No.13 ..... | 42 |
| Gráfico No.14 ..... | 42 |

## **Resumen**

En el presente trabajo de grado, se sostiene en la gastronomía del departamento del Valle del Cauca se encuentra un legado cultural permeado por las comunidades afro pacíficas, pues en la revisión bibliográfica se encontró hallazgos acerca de la influencia principalmente africana en la utilización del plátano aborrajado, esta elaboración hizo parte de la seguridad alimentaria para hombres, mujeres y niños esclavos en la zona.

A su vez, esta lectura de documentos nos posicionó en la bebida ancestral del viche, preparado por las mismas comunidades, con ello, se obtuvieron dos productos influenciados por la cultura negra y con un peso de ancestralidad que hoy en día hacen parte de cómo nos percibimos cuando hablamos de ser vallecaucanos.

Por tanto, esto conllevó a la glorificación de estos dos productos, y se decidió realizar un cóctel como inspiración en el característico sabor del plátano aborrajado y el destilado del viche para darle a nuestra ciudad de Cali una muestra gastronómica de innovación y cultura.

## **Planteamiento del problema:**

### **¿Somos un Mestizaje culinario?**

La gastronomía del Valle del Cauca es un mestizaje colonial según (Guevara, 2020). Esta afirmación proviene de la historia que posee Latinoamérica y la conquista, pues en ella, se dio diferentes dinámicas como la traída de negros africanos a la región como mano de obra barata, estas personas al igual que indígenas fueron esclavizados por españoles.

Para Daza (2013) el descubrimiento de América en 1492 trajo beneficios a la corona española en varios aspectos, además de la adquisición de tierras nuevas, el mercado español tuvo acceso a nuevos productos y especias. “Se puede decir que el objetivo más importante del viaje de Colón en el tema alimentario fue la búsqueda de nuevos productos para enriquecer sus platos”.

La dieta de los indígenas constaba del consumo de tubérculos como la papa y la yuca, maíz, frijoles y ahuyama; acompañado de aves y animales como el cui, conejos, iguanas, ratones y culebras, también había espacio en la dieta para insectos.

A su vez, los españoles introdujeron esclavos negros a la región pacífica para aportar con trabajo, y así saquear el oro de nuestro territorio. Según CORHUILA (2022) “cuando se inicia la migración de los españoles a las grandes tierras americanas en donde se inician las épocas de los saqueos y de la gran esclavitud a la raza negra, durante años los abusos de poder y saqueos a lo largo de la región lo que desde allí desato una gran trifulca”.

*“En 1612, la población de color era de unos 240 negros, empleados en las pesquerías de perlas; menester en donde ofrecían mejores servicios que los indios, ya que resistían mejor el trabajo de buceador. Trabajaban también en labores agrícolas y*

*ganaderas. Los indígenas eran escasos y no trabajaban lo suficiente al sentirse intimidados por los negros” (Daza, 2013).*

La introducción de africanos a la región pacífica propició una necesidad de supervivencia en ellos, por tanto, fue crucial la utilización de ingredientes y saberes africanos, sumando los ingredientes proporcionados por el medio y la influencia española. Es el caso del plátano y el banano, pero fueron traídos por españoles y posteriormente cultivado por esclavos, Como dice (Pertuz, 2022) citando a FAOSTAT, 2020 “El plátano (*Musa Paradisiaca*) es originario de la India, se cultiva y consume ampliamente en los países africanos y caribeños con climas tropicales. En el mundo se producen alrededor de 169 millones de toneladas de plátanos y bananos, de las cuales 4,9 millones son producidos en Colombia”.

En América se generó una convergencia de productos, los productos vegetales traídos por españoles fueron el trigo, la cebada, el arroz, centeno, las habas, garbanzos, lentejas; arboles como almendros, morales, guindos, nogales, castaños, nísperos, lino, alfalfa, guayaba, manzanos, naranjos, limoneros, toronjas, perales y ciruelos; frutos que contenían hueso y hiervas aromáticas; también trajeron consigo rosales, lirios entre otras flores.

A raíz de esto se puede decir que la cultura caleña es un mestizaje de culturas gastronómicas diferentes, el arte de fritar lleva una tradición africana y todo se lo debemos a las mujeres negras esclavas que se dedicaron a pensar cuales frituras llevaban coberturas y cuales no según (Guevara, 2020)

Siendo pertinente esta reseña histórica para inferir que nuestra gastronomía esta permeada de mezclas, historia y cultura, y gracias a la cultura afro poseemos en nuestra región la

preparación del plátano aborrajado, esta posee saberes ancestrales y relatos transgeneracionales en su elaboración.

Este frito es toda una experiencia gastronómica en el Valle del Cauca, ya que estos saberes, se han ido esparciendo por las oleadas migratorias que han traído sabores culinarios afro-pacífico, el poder transformar y seguir replicando estos saberes ancestrales, es el desafío que posee la gastronomía contemporánea, el poder seguir contando la historia por medio de nuevas preparaciones, es llevar la experiencia de consumo de nuestro tradicional plátano aborrajado a nuevas técnicas.

### **Hipótesis**

Por ello, la hipótesis que se propone en esta investigación sostiene que la cultura y el legado afro gastronómico del pacífico colombiano, han construido y permeado la cultura vallecaucana con productos como el plátano aborrajado y el destilado viche, en consecuencia, se pretende glorificar estos dos productos y presentarlos en una propuesta gastronómica diferente, como lo es un cóctel que contenga notas sensoriales del frito típico del Valle del Cauca con el destilado ancestral viche.

La propuesta gastronómica, transforma esta preparación en un cóctel que por medio de la técnica milk Wash, la cual, pertenece a lo denominado mixología; se pretende extraer los sabores del plátano aborrajado, se deconstruye su presentación transformándose en una experiencia que se inspira en sabiduría ancestral de nuestro pacífico colombiano y el uso del viche como destilado artesanal de la misma región.

### **Objetivo General**

Presentar una experiencia sensorial a personas entre los 21 y 30 años, por medio de un cóctel elaborado con el destilado de la caña de azúcar, viche, y la utilización de la técnica Milk Wash que ponga a prueba el sentido del gusto y el olfato; presentando en este cóctel, la sensación de la preparación típica del plátano aborrajado del Valle del Cauca bajo la técnica de extracción de sabores antes mencionada.

### **Objetivos específicos**

- Indagar la tradición gastronómica del pacífico colombiano en torno a la preparación del plátano aborrajado y el viche mediante revisión documental.
- Crear una receta estándar del cóctel de aborrajado bajo la técnica milk wash
- Evaluar si el cóctel de plátano aborrajado bajo la técnica milk wash es bien recibido en el público objetivo que oscila entre los 21 y 30 años de edad.

## **Justificación:**

**Reconociendo culturalmente el legado afro en nuestra cocina** (Pertuz, 2022) citando a Villegas, 2006, dice “Las frituras corresponden a un método de preparación frecuente en Colombia, este se remonta al siglo XVIII cuando esclavos africanos aplicaron su conocimiento en la extracción de aceites vegetales, principalmente aceite de palma y lo empezaron a utilizar como sustituto parcial de la manteca de cerdo, con este ingrediente lograron dar crocancia a carnes y masas”.

Este documento cobra relevancia al traer a colación que detrás de un plato típico como el plátano aborrajado del Valle del Cauca, hay un trasfondo histórico, cultural y hasta político, entendiendo que hubo resistencia afro ante la opresión española; y con ella la preocupación de las mujeres negras por generar seguridad alimentaria a su comunidad, “Los fritos llevan en su genética el folclore afrodescendiente que prevalece desde la prohibición colonial” (Guevara, 2020)

El replicar los saberes afro pacíficos, en preparaciones tradicionales o adaptaciones de esta a nuevas técnicas, y así transformarlas en nuevas experiencias, promueve en la cultura caleña y Valle caucana la ingesta de estas y por ende la preservación del legado afrodescendiente, (Guevara, 2020), como se cita en luz marina velez “la gastronomía vive siempre en un avance social un plato con tradición culinaria pasa a ser consumo extendido y masivo en las ciudades cercanas rompiendo divisiones socio económicas”

Ahora bien, la propuesta gastronómica si bien está ligada en la utilización de la preparación del maduro aborrajado, la tarea consta de tomar el sabor de esta receta en otra preparación, deconstruyendo el plato, con el fin de generar en el comensal cierta expectativa de probar algo conocido en otra propuesta, como es la de presentar un cóctel que contenga los sabores de un plátano maduro aborrajado.

Esta propuesta como se ha mencionado anteriormente, se ejecutará por medio de la realización de un cóctel que contenga los sabores de un plátano aborrajado, obedeciendo a la técnica milk wash, que a su vez esta técnica obedece al termino mixología, que es usado para referirse a un grado más alto de estudio del arte de mezclar bebidas, pues los inicios de este arte se trazan al final de la Segunda Guerra Mundial (Arriciaga, Ortiz, Tello, 2022).

Para llevar a cabo esta tarea, la utilización del viche como bebida ancestral de las comunidades afro descendientes del pacífico, resulta pertinente; según (Castillo, 2021) los destilados artesanales, particularmente el viche; obedece a la imagen de la mujer negra como sujeto que atraviesa la raza, el género y en consecuencia una clase, esto señala las formas de tributo coloniales y las formas de discriminación llevadas como resistencia.

*“El viche, se presenta como contra relato del establecimiento del monopolio licorero, particularmente en el Chocó. Frente al tema de la producción del viche, hubo dos poderes que se institucionalizaron en la colonia por cuenta de estas formas de dominio con respecto a la raza y al sistema sexo – Género, estos fueron: el monopolio de las instituciones coloniales para recaudar impuestos y el monopolio de la vida pública por parte de la masculinidad” (Castillo, 2021).*

A su vez, la construcción del ferrocarril del pacífico entre 1870-1915 incentivó el aumento y concentración de comunidades étnicas brindando conectividad, y permitiendo la supervivencia de esta bebida ancestral; un ejemplo de ello es el pueblo de Triana ubicado entre Loboguerrero y Córdoba en el kilómetro 42 de la vía Cali.

Este se caracteriza por ser productor de viche destilado a partir del guarapo de panela; en San Juan y el Baudó producen viche al por mayor y lo envían a Buenaventura por vía marítima o fluvial y terrestre, el Bajo Baudó es un caso de comercialización más local.

*“La producción de viche como principal renta de la caña, es una actividad en el bajo y el medio Baudó. Los sitios en donde se produce en cantidades significativas hacia un mercado regional tienen trapiches mecanizados de uso colectivo, el cual es regulado por consejos comunitarios (Meza et al, s.f)”*.

Otro ejemplo es Sivirú, este es un corregimiento del Bajo Baudó en Chocó; la cual es considerada por los habitantes como la tierra de la abundancia, según la página oficial La Vichería, que es un tienda online que genera alianzas directas entre productores y consumidores, dice que son una comunidad con mayor desarrollo por su ruta marítima para vender sus productos, esta comunidad ha innovado en la producción del viche; a su vez, (Meza et al, s.f) argumenta que cuando llegó el primer trapiche mecanizado a Sivirú, transformó la molienda de la caña de azúcar manual.

*“Estos trapiches manuales se componían de un rodillo ajustado en medio de cuatro palos clavados en la tierra, accionado mediante dos palancas tiradas por cuatro personas, cada una en un extremo de las dos palancas, y una quinta que se encarga de introducir la caña en el rodillo. Posteriormente, la molienda se hizo por turnos y cada quien pagó una cantidad de dinero por la lata de guarapo (Meza et al, s.f)”*.

Para poder obtener esta bebida, por lo general, el cultivo de caña se siembra al borde del río para garantizar su riego; su ciclo dura alrededor de tres meses, pero las comunidades lograron sembrar en diferentes hectáreas asegurando el acceso al recurso por más tiempo “En Sivirú,

hay caña disponible para destilar viche durante todo el año, aunque no todo el mundo saca en todos los meses del año “Cuanto más activa sea la vinculación de la localidad dentro de un circuito de mercado, más intensa y prolongada será la participación de la unidad y la red doméstica en las tareas agrícolas de la caña (*Meza et al, s.f*)”.

Siendo pertinente aclarar, que la extensión de la caña de azúcar se cuantifica según la capacidad de guarapo que pueda producir, los tanques que almacenan el guarapo se le llama tambor “Un tambor es un tanque de plástico de 55 galones que se llena con 11 latas de guarapo (5 galones) y que en la destilación puede rendir hasta doce galones de viche (*Meza et al, s.f*)”.

Ahora bien, esta cultura del pacífico permea también el Valle del Cauca y en especial la ciudad de Cali por razones como ser la ciudad principal de la zona, esta posee un mayor desarrollo que las zonas anteriormente mencionadas, a su vez, esta ha tenido la capacidad de albergar personas de la región pacífica cuando estas migran por razones del conflicto y desplazamiento forzado.

Esto suma a las razones de proximidad y cercanía cultural entre el pacífico colombiano y la región del Valle del Cauca, pues dentro de estas dinámicas de violencia del país se ha generado el desplazamiento de las personas hacia otras zonas del mismo territorio nacional; según la alcaldía de Santiago de Cali la población afrodescendiente en el municipio caleño es de 26,2 % correspondiente a 605.845 personas situándose como la ciudad con mayor población de raza negra del territorio nacional y la segunda de América Latina después de Salvador Bahía en Brasil.

*“De acuerdo con la Oficina de Asuntos Étnicos de la Secretaría de Bienestar Social, el grueso de la población afrodescendiente en el municipio de Cali está concentrado en las comunas 7, 14, 15, 16 y 21, ubicadas en el oriente caleño, en cercanías al río Cauca (asentamiento Playa Renaciente) y en el corregimiento El Hormiguero (Alcaldía de Cali, 2013)”.*

En Cali existen personas dedicadas a la elaboración de bebidas derivadas del viche que traen directamente desde Buenaventura, esta producción y expendio se ha popularizado en el oriente caleño, específicamente en el distrito de Aguablanca, elaborando recetas que han aprendido de sus madres o abuelas procedentes de la región pacífica.

Toda esta contextualización de la producción artesanal de este destilado, deja en evidencia la importancia de enaltecer tanto su producción como incentivar el consumo, pues este es el verdadero trabajo para quienes nos dedicamos a la labor de la gastronomía; ya que reconocer que tenemos productos locales de alto valor permite que hagamos mayor uso de este e incentivar la economía.

Por tanto, este trabajo de grado reconoce el valor de las comunidades afros y su legado en toda la cultura del pacífico y el Valle del Cauca, porque se toma dos productos típicos que hacen parte de esta zona, y se transforma en una propuesta que pretende reconocerlos y ser un portavoz más de esta cultura.

**Marco legal:**

En Colombia el consumo de alcohol se regula bajo el Decreto 1686 del 2012 y el Decreto 162 del año 2021, este último, modifica ciertos artículos de decreto del año 2012. Para términos de condensación de la información, se expondrá los artículos relacionados a la venta de bebidas alcohólicas.

El Decreto 1686 del 2012, el cual dicta en el Art 58 la Obligatoriedad del registro sanitario úes Todas las bebidas alcohólicas que se suministren directamente al público y las a granel con o sin marca, deben contar con registro sanitario expedido por el INVIMA (MinSalud, 2012) A su vez, en el Artículo 60 del presente decreto, nombra las modalidades de expedición del registro sanitario, concediendo los registros sanitarios de bebidas alcohólicas para elaborar y vender dentro del país.

Dentro del mismo decreto en el Art 84, expresa que la distribución y comercialización de bebidas alcohólicas, deben garantizar durante su actividad, el mantenimiento de las condiciones sanitarias, es decir, que toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de bebidas alcohólicas debe garantizar las condiciones sanitarias (MinSalud, 2012)

Con el Decreto 162 del 2021 por medio del Art 15 modifica el Artículo 64 del Decreto 1686 del 2012 el cual expresa los requisitos para la obtención de registro sanitario para exportar, vender e importar, este dice: “Certificación del titular indicado quienes son los importadores autorizados de sus productos y en caso de que el titular delegue esta facultad en un distribuidor, debe allegar declaraciones formales en la que se describa tal situación” (Min Salud, 2021).

## **Marco teórico:**

### **Nuestro plátano aborrajado**

Después de abordar el mestizaje que enmarca la cultura caleña por el cruce de cultura afro, es pertinente desarrollar conceptualmente, qué es un aborrajado y el viche, sus características y en qué consiste la técnica Milk Wash.

Siendo así, el aborrajado es un tipo de fritura, “aborrajados pasado por una mezcla espesa de huevos, fécula de maíz y harina; conocida en técnica internacional con el nombre de rebosado” (Gaviria, 2023). Sí bien, se había mencionado anteriormente con (Guevara, 2020) cuando afirma que las mujeres negras esclavas pensaron que frituras debían llevar coberturas; para el libro (MinCultura, 2016) muchas de las comidas tradicionales son fritas en aceite de palma. Antiguamente se utilizaban solo aceites vegetales obtenidos del coco o del corozo, entre otros frutos.

*“se agrega al aceite caliente y deja hasta que comiencen a dorar, sin dejar quemar”.*

*Esto supone la instrucción de hacer un proceso rápido, a altas temperaturas y generar un color moderado sin exceso, en algunas recetas se reportan temperaturas entre 170° a 190° y el uso de cacerolas o sartenes, con alta superficie de exposición, para su elaboración” (Pertuz, 2022, pag 32).*

German Patiño comenta que el plátano aborrajado es un plato de transculturización, donde sus orígenes son africanos teniendo similitud con un plato llamado Fufú y que permeo la sazón de mujeres esclavas que cocinaban para los hacendados.

*“Es un plato de transculturación. Tiene ingredientes hispánicos, como el queso y la harina, y uno africano, que es el plátano maduro. El huevo es universal. El aborrajado es muy africano en el procedimiento de cocción. Las frituras que nos*

*encantan son muy africanas. Combinar lo dulce con lo salado es propio de los árabes. En sí, el aborrajado casi resume toda la transculturación alimentaria del Pacífico y el Valle del Cauca. Sólo le falta lo indígena. Es un plato más mulato que zambo” (Patiño, 2011).*

### **Destilado de caña: Viche**

Por su parte, el viche inicia con la siembra de la caña y termina con el almacenamiento del viche para la venta en canecas de plástico; para (Meza et al, s.f) el destilado del Pacífico, popularmente conocido como "viche", deriva de la transformación artesanal de la caña de azúcar que realizan las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la región.

La Vichería define al viche:

*“Es un destilado tradicional y ancestral de las comunidades afrocolombianas de la Región Pacífica con un importante significado social y cultural. El origen de la palabra “viche” proviene del término Bantú “Bichi” del continente africano y su significado sería un estado verde o inconcluso de maduración de las frutas; lo que lleva a pensar en muchas ocasiones que el viche es un destilado de caña “cruda”, pero esto podría decirse que no es así pues la caña debe de tener un estado de maduración” (La Vichería, 2024).*

Para entender la elaboración y el proceso del destilado, se debe entender de donde proviene su particular sabor; aquí juega un papel crucial la caña de azúcar, esta es sembrada en luna creciente, cada 4 meses se cosecha, en la comunidad se dan 4 tipos diferentes de caña, la Cros cros, la Blanca, la Negra e India:

*“Se plantea que la caña más antigua allí es la caña Negra esta caña hoy en día es más escasa y se usa para comer o para venderla, La caña que más se comercializa sin ser procesada es la Blanca, que se lava y se vende en varas en el mercado. La*

*Cros cros, es la más abundante y se utiliza en mayor cantidad para el viche y la panela. Es una caña más dura. La caña Mila o India, es menos común y no se usa para nada en particular, se cosecha junto con la Cros cros para comer o para transformarla.” (Castillo, 2021).*

Una vez que la caña llega a La comunidad después de ser cortada, se lleva inmediatamente a uno de los trapiches para ser molida, La molienda de caña funciona de la manera siguiente: Conforme se va moliendo la caña, el jugo, denominado guarapo, va cayendo por la boca del trapiche en grandes recipientes, se va contando el guarapo por medio de una medida denominada latas, que son baldes de 10 litros.

Una vez el guarapo está en el fogón, es necesario encenderlo y poner a hervir el líquido, este se pone a cocinar en unas pailas (ollas) de acero grandes, empotradas sobre fogones de leña ubicados en las cocinas. Para el viche, en general se utilizan entre 12 y 16 latas de guarapo que se ponen a cocer, al empezar a hervir el guarapo, las suciedades, pastos, excesos de tierra, barro y fibra, que traía el jugo de la caña recién exprimido, empiezan a aglomerarse en la superficie.

Con una herramienta rudimentaria que llaman descachazador, las productoras van removiendo todas las impurezas, el descachazador, es un palo largo con una olla agujerada que funciona como colador, amarrada en una de las esquinas del palo. Así poco a poco se le va sacando el sucio o la cachaza al guarapo hirviente hasta que queda claro. Después de hervir una vez y limpiar el guarapo, se pasa este contenido a un tanque de fermentación.

En los 90's se desarrolló el proyecto Biopacífico, donde surge el concepto sistemas tradicionales, se le asoció a los territorios colectivos de las comunidades étnicas Sánchez,

1998 citado en Meza et al, s.f. Este concepto genera peso en la labor de estos productos como el viche y el aborrajado, ya que se reconoce la complejidad en cuanto a elaboración y distribución y por supuesto el conocimiento que hay detrás de cada elaboración.

*“Los sistemas tradicionales de producción de las comunidades indígenas y negras fueron definidos como un complejo ensamblaje de las formas de conocimiento y prácticas de recolección, producción, transformación y distribución de bienes, estrechamente relacionadas con los sistemas culturales y sociales, y con la presencia de recursos naturales, así como los ciclos y dinámicas naturales de los ecosistemas en los que vive la gente y que constituyen su base productiva (Meza et al, s.f)”*

Sabiendo que el plátano aborrajado y el viche son creaciones de la región, y poseen un legado de mujeres negras africanas y su sabiduría ancestral, ellas desarrollaron estas recetas que enorgullecen la región pacífica y vallecaucana, la cual, se encuentra permeada como legado en nuestra cultura. Por tanto, seguir replicando culturalmente el gusto por estos dos productos anteriores, deja la tarea a la innovación, de esta manera nos adentramos a un método que pretende extraer los sabores y aportarnos una delicada bebida.

### **Técnica Milk Wash**

Por su parte, el método Milk Wash “es una técnica utilizada en coctelería para crear bebidas claras y suaves utilizando leche como agente aclarador. Este método implica mezclar el licor con leche, normalmente en proporciones de 1:1, y luego dejar reposar la mezcla durante varias horas en el refrigerador” (TalkAI, 2024) Durante este tiempo, la leche se cuaja y atrapa las impurezas y sabores fuertes del licor, creando una bebida más suave y con una mayor claridad.

Después de reposar la mezcla se filtra a través de un colador de malla fina o un paño de queso para separar la leche cuajada y las impurezas del licor clarificado (TalkAI, 2024) El resultado es un líquido transparente y limpio que conserva la mayor parte del sabor original del licor, pero con una textura más suave y agradable, el método Milk Wash se utiliza principalmente en cócteles a base de licores oscuros, como el whisky o el ron, para suavizar su sabor y crear un perfil de sabor más equilibrado en la bebida final.

A su vez, es pertinente aclarar que un cóctel es la creación de un nuevo sabor, y eso se obtiene con la mezcla de sabores en la bebida; a este arte de mezclar bebidas se le conoce como mixología, según Arriciaga, Ortiz, Tello, 2022 como citan a (Tufiño, 2010), define la Mixología como una coctelería de autor, con grandes influencias de los sabores tradicionales del país, muy visual ante todo y que busca el equilibrio perfecto entre sabores.

Para (Miranda, 2011) define a la Mixología como el arte que permite mezclar una bebida alcohólica con jugos e insumos para obtener como resultado un cocktail de forma equilibrada. Entendiendo esto, un cóctel posee sabores agradables, atractivos y equilibrados.

En resumen, esta es una clarificación utilizada en la coctelería para darle a las bebidas un aspecto cristalino y una textura suave, mientras se eliminan las impurezas y los sabores no deseados. Se basa en la coagulación de las proteínas de la leche, que luego se filtran a través de un paño de café o un colador fino, es así como se extrae los sabores del plátano aborrajado y se integran los sabores mezclándose homogéneamente con el sabor del viche.

**Metodología:**

Respecto a la metodología que se emplea en este trabajo de grado, en primer lugar, se realiza un análisis documental o revisión de bibliografía; esto implica la revisión de documentos e investigaciones sobre historia de nuestra región, y documentación acerca de la elaboración, y surgimiento de nuestros platos típicos y gastronomía local.

En un segundo momento se desarrolla una metodología descriptiva, ya que esta se enfoca en la observación y descripción de un fenómeno. En este caso puntual, sería toda la elaboración del cóctel, desde el momento en que se emplea la técnica Milk Wash, los días siguientes de su clarificación, hasta el momento donde se vive la experiencia.

Adicional mente, se realiza la estandarización de la receta, tomando, primeramente, referencias de otras recetas que emplean la misma técnica Milk Wash a elaborar; y mediante pruebas, degustaciones propias, con análisis sensoriales ir dando balance y ajuste adecuado de cada ingrediente que nos dé como resultado los aromas y gusto que se desea (ver anexo No.2, Tabla No.2).

está investigación, también cuenta con la elaboración y aplicación de encuestas a personas residentes en la ciudad de Cali, pertenecientes a un nicho de 21 a 30 años de edad que hayan probado una muestra del cóctel que se elaboró, con el fin, de tener conocimiento sobre la aprobación del público ante el producto.

Por último y no menos importante, es la ejecución del cóctel, si bien se mencionó la descripción de su proceso, este hace parte de una metodología práctica que pone en marcha los conocimientos adquiridos en cuanto a la elaboración de la composición de un plátano aborrajado, la técnica Milk Wash, el uso del viche, hasta su producto final para su respectiva degustación y presentación.

## **Análisis de Resultados**

### **Procedimiento**

Como se mencionó anteriormente este cóctel es resultado de una ardua revisión bibliográfica sobre dos productos culturalmente relevantes para el pacífico y el Valle del Cauca; pero a su vez, como se planteó en la metodología, para esta investigación se aplicó metodología científica de ensayo y error, utilizada para la elaboración del cóctel, esta primera parte, constará de la descripción de los diferentes ensayos que se realizaron para la obtención del resultado final.

La anterior afirmación quiere decir, que la elaboración del cóctel enaltece y glorifica dos productos que yacen profundamente en la cultura de toda una región, siendo el plátano aborrajado y el destilado viche, por medio de otro producto que contendrá la utilización de estos ingredientes anteriormente mencionados, para así obtener notas en su sabor que evocará en las personas sensaciones de la mezcla de dos productos típicos en un solo cóctel.

Aquí se describirá uno de los momentos más relevantes del desarrollo de este cóctel, por cuestión de acotar información se describe el experimento más relevante; para ello, se dio inicio con la técnica milk wash utilizada para cada uno de los experimentos, que es aquella quien nos proporciona la clarificación del ingrediente principal del plátano aborrajado.

Con la ayuda de una gramera se pesó 500ml de leche de vaca y se agregó en una olla, luego se pelaron 6 plátano guayabos bien maduros (ingrediente usado para hacer el plátano aborrajado), se picaron finamente para poder ser combinados con la leche y ponerse a fuego bajo estos dos ingredientes, para su posterior mezcla.

Con la ayuda de un termómetro de cocina, se verificó que la preparación de leche con plátano estuviese entre 35° o 40°, luego se agregó la mitad de una pasta de cuajo (agente coagulante

natural para separar la leche en dos partes, el suero y caseína), que estuviera previamente disuelta en un poco de leche, prontamente se agregó 200ml de viche, 4 limones y se dejó reposar aproximadamente unas 12 horas para darle tiempo a que esta preparación de leche con plátano guayabo y viche se corte.

Mientras el líquido anterior reposa, es decir en este lapso de tiempo, se realiza el almíbar de plátano guayabo para poder concentrar un poco más el cóctel; esto, requirió 2 plátanos guayabos maduros macerados con 200g de azúcar y 200ml de agua, se añadió todo en una olla y cuando rompió hervor se apagó y tapó el almíbar hasta que estuviera a temperatura ambiente.

Posteriormente, se realiza otra preparación que será la salsa de queso, esto representa el queso que lleva por dentro el plátano aborrajado; para ello, se vertió 200g de leche y 200g de crema de leche en una olla que se lleva a punto de ebullición, simultáneamente se raya 200g de queso cuajada, se procesa en una licuadora el queso y la mezcla, esta se deja reposar un buen rato hasta que llegue a temperatura ambiente, para luego adicionar el líquido en el sifón con una carga de dióxido nitroso para obtener una espuma de queso.

por último, se realizó el crocante que será un elemento decorativo del cóctel con la mezcla que se usa para rebosar el aborrajado, para ello, se usaron 3 huevos batidos, 100g de harina, 0,5 gramos de sal y 1 gramo de azúcar, se bate obteniendo una mezcla homogénea, luego se vierte en un molde para hacer crocantes y se precalienta el horno a 160° para hornear entre 8 o 10 minutos aproximadamente.

Regresando a la primera elaboración, después de las 12 horas esperando a que el líquido, que es la base del cóctel, se haya cortado, se pasó por un colador para separar los sólidos y los

líquidos, se vuelve a repetir este proceso, pero con un colador de lienzo para verificar que el cóctel no quede con ningún grumo de la leche, finalmente se vertió este líquido por filtros de papel para volver nuestra bebida un poco más clara y cristalina.

Ahora bien, brevemente se hicieron tres pruebas donde la anterior descripción, fue la que más se acercó al resultado final, se utilizaron 500ml de leche, 6 plátanos guayabos, en un primer momento se licuaron, luego se cortaron finamente y se pusieron a cocinar hasta que llegaron a una temperatura de 35° para así agregar 4 limones y 200ml de viche.

Después de haber realizado diferentes ensayos del cóctel, y mirar las proporciones, se realizó la receta estándar con esta información, para así, poder replicar esta receta las veces que se desee y que el resultado sea el mismo, por eso se llevaron a cabo pruebas e inspiración en recetas que manejaran la misma técnica para poder encontrar el balance perfecto de nuestro cóctel (ver anexo No.2, Tabla No.2).

El resultado en los primeros experimentos no era lo esperado, ya que salía muy poco suero de la extracción, nuevamente se realizó otra prueba similar, agregándole cuajo, pero en esta cambio totalmente su color y por ser licuado se tapaban los poros del filtro de lienzo y no se filtraba de la manera correcta, también se cometió el error de ordeñar el lienzo con un torniquete para así poder extraer nuestra bebida, pero ocurrió que por la obstrucción de los pedazos de plátano el lienzo se reventó y nunca filtró correctamente (ver anexo No.1, imagen No.1).

### **Producto final**

Con todos los errores cometidos se acercó al producto final, en el cual, se obtuvo mayor calidad del producto, dando continuidad al paso final, este consta de armar el cóctel, para ello, se agregó en una coctelera 90ml de la clarificación de plátano, 30 ml de viche, 30ml de

almíbar de plátano guayabo y hielos, se agita bien para oxigenar nuestro cóctel por aproximadamente unos 15 segundos, ponemos en nuestro vaso old fashion, previamente enfriado.

Posteriormente se utilizó la mezcla de queso cuajada, la cual, se vertió en el sifón y con una carga de dióxido nitroso, batimos y cuidadosamente ponemos la espuma de queso dentro del cóctel, específicamente encima del líquido clarificado; para decorar, se pone el crocante de rebosado en la superficie justo encima de la espuma de queso.

Con el objetivo de que nuestro usuario viva una experiencia novedosa y placentera, se recomienda que primero, solo usando el sentido del olfato, trate de identificar las notas correspondientes a los ingredientes que queremos destacar, plátano, queso y viche; después los deguste por separado para que compare y encuentre el estrecho vínculo que hay entre nuestros ingredientes transformados y su expresión en su estado natural; para finalizar, recomendamos mezclar nuestro cóctel para consumir, esto con el fin de homogenizar y garantizar con la expresión de todos los sabores y texturas juntos, una experiencia única (Ver anexo No. 1, imagen No,2).

### **Análisis de Datos**

En cuanto a este apartado, se quiso medir la percepción de una población entre los 21 a 30 años de edad a quienes se les dio prueba del cóctel (ver anexo No.2, tabla No.1), se tomó esta decisión pensando, si bien, las personas mayores a 30 años son los principales consumidores de fritanga, cuando hablamos de consumo de cócteles de autor y asistencia a lugares como discotecas y gastrobares, los menores a 30 años son los que responden a esta población.

Ahora bien, se aplicó 35 encuestas a personas que tomaron una prueba del producto elaborado (ver anexo No.3, gráfica No.1 y 2), de estas el 54,3% pertenecen al sexo masculino y el 45%

al femenino, donde el 48,6% se encuentran en el rango de edad entre 21 a 24 año, seguido del rango de edad entre 28 a 30 años. Se les preguntó si habían probado alguna vez el aborrajado y el destilado viche (ver anexo No.3, gráfica No.3 y 4) y el 94,3% respondió que sí había probado el aborrajado y el 71,4% respondió haber probado el viche.

Es decir que solo 2 personas de las encuestadas no conocen el aborrajado y 10 de ellas no conocen el viche, con esta población es un poco más complejo saber que percepción les causó el cóctel si no identifican el producto del aborrajado, pero a su vez se intuye que si identifican el sabor del plátano siendo un producto de uso colombiano.

21 encuestados, o sea el 60% respondieron saber lo que representa el destilado viche para las comunidades negras (ver anexo No.3, gráfica No.5), mientras que un 40% no tenían conocimiento, encontrándose una diferencia de tan solo 4 personas que respondieron la pregunta si han probado el destilado y no saben que representa para las comunidades negras esta bebida;

También se les preguntó la frecuencia en la que salen a tomar cócteles de autor (ver anexo No.3, gráfica No.6) y el 37,1% lo realiza una vez al año, seguido de un 22% que lo hace 1 o 2 veces al mes, es decir, que hay 13 personas que no lo hacen seguido mientras que 8 personas si lo hacen con mayor frecuencia.

En la pregunta (ver anexo No.3, gráfica No.7) se indagó si estas personas probarían otros cócteles cuya inspiración sea algún otro frito vallecaucano, siendo la opción más votada el aborrajado o plátano aborrajado con 32 personas representadas en un 91%, seguido de la Marranita con 60% de 21 personas y las opciones menos votadas fueron empanada con 45%

y papa aborrajada con un 42%, esto puede responder a que el plátano posee en la gastronomía local un uso muy cotidiano y versátil, y por tal razón puede poseer mayor aceptación.

A su vez, con la necesidad de saber si para los caleños este cóctel representaría algún impacto en la ciudad (ver anexo No.3, gráfica No.8), 33 personas siendo un 94% respondieron que generaría un impacto positivo, y tan solo el 5% dijo que tener un cóctel con este sabor no generaría ningún impacto, con esta pregunta, se podría intuir que la implementación de una bebida alcohólica que contenga características en su sabor del plátano aborrajado podría ser bien recibido en la cultura caleña generando en ella un impacto positivo.

En el (ver anexo No.3, gráfica No.11), se les preguntó sí un cóctel con viche inspirado en el plátano aborrajado lo consideran un producto innovador y el 97% coincidieron en que sí sería innovador, por tanto, nuevamente se cree que este producto generaría impacto positivo para la ciudad donde su principal consumo se encontraría en un gastrobar.

Por esta razón, fue pertinente indagar en donde creen las personas encuestadas que se ubicarían esta propuesta de cóctel dentro de la ciudad (ver anexo No.3, gráfica No.9), el 85% dijo que en gastrobares y el 66% en restaurantes, mientras que un 14% dice que, en discotecas, siendo esta última opción, la que menos votos obtuvo por tanto se intuye que quienes van a discotecas no consumen cócteles, sino que optan por comprar la botella de licor;

mientras que los motivos por los cuales las personas consumirían cócteles de autor (ver anexo No.3, gráfica No.10), con un 82% son para momentos de dispersión con amigos, lo que significa que dependiendo del tipo de plan que se haga depende el consumo o no de un cóctel, en otras palabras, si el esparcimiento entre amigos es en un gastrobar probarían este cóctel,

mientras que, si el plan de estos mismos involucra asistir a una discoteca, la acogida del cóctel no sería la misma.

Por último, dentro del proceso de responder la encuesta, las primeras 11 preguntas no requería de haber probado el cóctel, fue tan solo a partir de la pregunta 12 que se les dio a probar para continuar con el proceso. La calificación fue del 1 al 5, donde 1 era la peor puntuación y 5 la mejor para calificar aspecto visual, sabor y aroma.

En cuanto al aspecto visual (ver anexo No.1, imagen No.2), 19 personas o sea un 54,3% le pusieron un 5, el 40% siendo estas 14 personas, lo ubicaron en la escala con una calificación de 4 y tan solo dos personas la ubicaron en la posición 3. El 58% es decir 20 personas percibieron el aroma del cóctel muy agradable con una calificación de 5, y 11 personas la puntuaron en la escala de 4; y no menos importante el sabor del cóctel, este obtuvo en la escala de 5, o sea un 58% siendo las mismas 20 personas de la pregunta anterior, las que les gustó mucho este producto (ver anexo No.3, Grafica No.12, 13, 14).

Este producto según la encuesta, promete una acogida en el público y fortalece autóctonos de la región, pues el cóctel como se ha venido diciendo, es tan solo el resultado de la investigación de dos productos de la región que con el paso de los años se ha arraigado dentro de la cultura del Valle del Cauca y el pacífico colombiano.

**Conclusiones:**

Para concluir, con este trabajo se realizó la revisión bibliográfica donde nos dimos cuenta de la importancia y el impacto de las comunidades afro para nuestra ciudad y región pacífica, y con ella el legado y el impacto en nuestra gastronomía local, es decir, que sin la comunidad afro pacífica no tendríamos identidad cultural.

En un segundo momento, se realizaron varias pruebas del cóctel antes de entrar a encuestar; ello, para estandarizar la receta y llegar a la más óptima, dando como resultado los gramajes y procesos exactos para la realización de la bebida, se obtuvo mejor aroma, aspecto y por supuesto mejor sabor (ver anexo No.2, tabla No.2).

Adicionalmente, se requirió la percepción de un grupo objetivo acerca del cóctel, la mayoría de los encuestados dijo tener un impacto y aceptación de esta bebida inspirado en el plátano aborrajado, de manera positiva, es decir, este producto es potencialmente bien recibido en la cultura caleña; también es destacable mencionar, que para los encuestados hubo una notable similitud en identificar las notas del plátano aborrajado, y no menos importante el viche como base alcohólica de este cóctel.

Por último y con fines académicos, se presentará la experiencia del cóctel en un menú asignado, este tiempo tendrá como nombre asignado “Cali del mañana”; para este día se vivirá la experiencia gastronómica con diferentes degustaciones de proyectos, donde se encontrarán los evaluadores, invitados especiales y abierto al público en general para degustar cada proyecto, siendo el espacio pertinente para concluir este proyecto y recalcar el legado afro pacífico para la identidad caleña y vallecaucana.

**Agradecimientos:**

Agradezco infinitamente a mis padres en todos los aspectos de mi vida, a mi hermana por el apoyo académicos, y en especial, el esfuerzo sobrehumano de mi madre que me han traído hasta este triunfo porque sin ella no me estaría proyectando como futuro gastrónomo.

Doy las gracias a cada uno de los encuestados, por darse la oportunidad de probar y conocer mi propuesta gastronómica, que sin estas personas abiertas a nuevas propuestas que resaltan nuestra identidad, no sería posible replicarle al mundo nuestra cultura. A mis compañeros y amigos que me acompañaron en el proceso, en especial cuando los necesite para hacer degustaciones de proyectos anteriores, también les doy gracias.

Agradezco a mi tutor de trabajo de grado, Gustavo Valderrama por brindarme el acompañamiento y su experiencia sensorial para poder llegar al objetivo deseado de este trabajo, y a mis profesores y chefs por brindarme conocimientos y saberes durante la carrera, infinitas Gracias.

## Referencias:

### Bibliografía

- Alvares. (2009). *El Mundo De Los Cocteles* . Buenos Aires Argentina : RTM S.A.
- Arriciaga, O. T. (2022). La coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas, Ambato, Ecuador. *CIENCIAMATRIA*.
- Castillo. (2021). *La producción del viche por mujeres afrocampesonas del Chocó*. Colombia .
- CORHUILA. (2022). *Turismo y Región: Una Mirada Global Al Desarrollo Sostenible*. Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=%E2%80%9Ccuando+se+inicia+le+migraci%C3%B3n+de+los+espa%C3%B1oles+a+las+grandes+tierras+americanas+en+donde+se+inician+las+%C3%A9pocas+de+los+saqueos+y+de+la+gran+esclavitud+a+la+raza+negra%2C+durante](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=%E2%80%9Ccuando+se+inicia+le+migraci%C3%B3n+de+los+espa%C3%B1oles+a+las+grandes+tierras+americanas+en+donde+se+inician+las+%C3%A9pocas+de+los+saqueos+y+de+la+gran+esclavitud+a+la+raza+negra%2C+durante)
- Daza. (2013). Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia. Barcelona.
- Gaviria. (2023). *Técnicas Profesionales De Cocina Colombiana*. Bogotá: Universidad de la Sabana .
- Guevara. (2020). *Paladar Vallecaucano Una Exploración De La Gastronomía De Santiago De Cali*. Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=paladar+vallecaucano+&btnG=#d=gs\\_qabs&t=1714173456844&u=%23p%3DhKg9x4cANW0J](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=paladar+vallecaucano+&btnG=#d=gs_qabs&t=1714173456844&u=%23p%3DhKg9x4cANW0J)
- MinCultura. (2016). *Saberes Y Sabores Del Pacífico Colombiano*. Buenaventura y Tumaco.
- MinSalud. (2012). *Decreto 1686 del 2012*. Obtenido de [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Decreto%201686%20de%202012.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Decreto%201686%20de%202012.pdf)
- Pertuz. (2022). *DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ACRILAMIDA Y PRECURSORES EN ALIMENTOS* . Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=%E2%80%9CEl+pl%C3%A1tan+o+%28Musa+Paradisiaca%29+es+originario+de+la+India%2C+se+cultiva+y+consume+ampliamente+en+los+pa%C3%ADses+africanos+y+caribe%C3%B1os+con+climas+tropicales.+En+el+mundo+se+produc](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=%E2%80%9CEl+pl%C3%A1tan+o+%28Musa+Paradisiaca%29+es+originario+de+la+India%2C+se+cultiva+y+consume+ampliamente+en+los+pa%C3%ADses+africanos+y+caribe%C3%B1os+con+climas+tropicales.+En+el+mundo+se+produc)
- TalkAI. (2024). *Inteligencia Artificial*. Obtenido de <https://talkai.info/chat/>
- Alcaldía de Cali. (2013). Cali, segunda ciudad con Mayor población afrodescendiente del país. Obtenido de: [https://www.cali.gov.co/bienestar/publicaciones/51642/cali\\_segunda\\_ciudad\\_con\\_mayor\\_poblacion\\_afrodescendiente\\_en\\_el\\_pas/](https://www.cali.gov.co/bienestar/publicaciones/51642/cali_segunda_ciudad_con_mayor_poblacion_afrodescendiente_en_el_pas/)
- La Vichería. (2024). Entrevista a productoras del destilado artesanal Viche. Obtenido de: <https://lavicheria.com/viche-resistencia-ancestral/>

## **Anexos**

### **Anexo No.1**

**Imagen No. 1:** foto de una de las pruebas del cóctel



**Imagen No. 2:** foto del producto final



### **Anexo No. 2**

Encuestas al público objetivo de 21 a 30 años de edad para evaluar si el cóctel de plátano aborrajado bajo la técnica milk wash es bien recibido.

### Tabla No.1

Encuestador: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

| Preguntas   |
|---|
| <b>Marca con una X, única respuesta.</b><br><br><b>¿A qué sexo perteneces?</b><br><input type="radio"/> Femenino<br><input type="radio"/> Masculino   |
| <b>Marca con una X, única respuesta.</b><br><br><b>¿Cuál es tu rango de edad?</b><br><input type="radio"/> 21 a 24<br><input type="radio"/> 25 a 27<br><input type="radio"/> 28 a 30  |
| <b>Marca con una X, única respuesta.</b><br><br><b>¿Has probado el plátano aborrajado?</b><br><input type="radio"/> Sí<br><input type="radio"/> No  |
| <b>Marca con una X, única respuesta.</b><br><br><b>¿Has probado en algún momento el destilado viche?</b><br><input type="radio"/> Sí<br><input type="radio"/> No  |
| <b>Marca con una X, única respuesta.</b><br><br><b>¿Sabes lo que culturalmente representa el destilado viche para las comunidades afro?</b><br><br><input type="radio"/> Sí<br><input type="radio"/> No   |
| <b>Marca con una X, única respuesta.</b><br><br><b>¿Con qué frecuencia sale usted a tomar cócteles de autor?</b><br><input type="radio"/> 1 o 2 veces al mes<br><input type="radio"/> 1 vez cada 3 meses<br><input type="radio"/> 1 vez al año<br><input type="radio"/> Nunca |
| <b>Marca con una X, Elige varias opciones.</b>  |

**¿Usted como conocedor de la cultura caleña se arriesgaría a probar un cóctel elaborado con viche e inspirado en alguno de estos fritos del Valle del Cauca?**

- Marranita
- Aborrajado
- Papa aborrajada
- Empanada

**Marca con una X, única respuesta.**

**¿Qué tipo de impacto cree usted que este cóctel inspirado en el aborrajado generaría en la ciudad de Cali?**

- Impacto positivo
- Impacto negativo
- Ningún Impacto

**Marca con una X, Elige varias opciones.**

**¿Dónde cree usted que se ubicaría este tipo de propuesta?**

- Restaurantes
- Bares
- Discotecas
- Gastrobares

**Marca con una X, Elige varias opciones.**

**¿Cuáles serían los motivos por los cuales usted tomaría cócteles de autor?**

- Momento con amigos
- Momento familiar
- Momento con pareja
- Desamor
- Curiosidad

**Marca con una X, única respuesta.**

**¿Cree usted que es innovador realizar un cóctel con viche inspirado en el plátano aborrajado?**

- Sí
- No
- No sabe/no responde

**Marca con una X, única respuesta.**

**Califique de 1 a 5, siendo 1 el peor y 5 el mejor: ¿Qué puntaje le das al aspecto visual del cóctel?**

- 1

- 2
- 3
- 4
- 5

**Marca con una X, única respuesta.**

**Califique de 1 a 5, siendo 1 el peor y 5 el mejor: ¿Qué puntaje le das al aroma del cóctel?**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Marca con una X, única respuesta.**

**Califique de 1 a 5, siendo 1 el peor y 5 el mejor: ¿Con qué puntaje calificas el sabor del cóctel?**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Tabla No.2:** Estandarización de la receta del cóctel con viche inspirado en el plátano aborrajado bajo la técnica milk wash.



Proyecto de Grado

Elaborada por: CRISTHIAN CAMILO CAICEDO ZULETA

Asesor: GUSTAVO VALDERRAMA

COCTEL INSPIRADO EN EL ABORRAJADO BAJO LA TECNICA MILK WASH

|                    |             |            |   |
|--------------------|-------------|------------|---|
| N° de porciones    | 5 Porciones | Utensilios | olla para cocción, colador de tela, estufa, coladores de papel, recipientes ondos, coctelera, jigger, horno, rayador, sífon y macerador |
| Tamaño por porción | 200ml       |            |   |
| Tiempo aprox       | 2 Días      |            |   |

| Ingredientes       | Cantidad   |                  | PROCESO PARA LA PREPARACIÓN |  |
|--------------------|------------|------------------|-----------------------------|--|
|                    | Peso Bruto | Unidad de Medida | Paso                        | coctel de aborrajado   |
|                    |            |                  | 1                           | Pelar 4 platanos y maserarlos, reservarlos en una olla y agregar la leche.   |
|                    |            |                  | 2                           | Dejar cocinar a fuego muy mínimo y con la ayuda de un termometro verificar que la temperatura llegue a 40°                                       |
| platanos guayabo   | 5          | und              | 3                           | Agregar media pasta de cuajo, 200ml de viche, dejar reposar 12 horas para poder agregar el zumo de 4 limones                                     |
| viche              | 350        | ml               | 4                           | En una olla maserar el platano faltante agregar 200g de azucar y 200ml de agua para hacer un almibar   |
| leche              | 1000       | ml               | 5                           | Con la ayuda de un rayador, rayar el queso y agregar a una olla con los 200g de crema de leche y una C/N de leche                                |
| azucar             | 200        | g                | 6                           | Agregar en un vaso o una licuadora la preparacion anterior, le añadimos platano del almibar que se realizo anteriormente y reservar              |
| agua               | 200        | g                | 7                           | precalentar el horno a 180°  |
| crema de leche     | 200        | g                | 8                           | En un bowl agregar 3 huevos y agregar poco a poco los 100g de harina hasta obtener una mezcla homogenea  |
| queso cuajada      | 200        | g                | 9                           | Con la ayuda de un mondel para crocantes poner la mezcla y hornear por aporximadamente 8min  |
| balas de nitrogeno | 1          | und              | 10                          | Despues de transcurrir las 12 horas con la ayuda de un colador colar el residuo de la preparacion con leche, platano, viche                      |
| limón              | 4          | und              | 11                          | Agregar en filtro de papel grueso el liquido base del coctel y filtrarlos las veces que se desee   |
| huevos             | 3          | und              | 12                          | luego de repetir el proceso del filtrado se procede a hacer el coctel  |
| harina             | 100        | g                | 13                          | En una coctelera agregar 90ml de nuestro coctel de platano, 30ml de viche, 30ml de almibar de platano y C/N de hielo, agitar por 15 a 20 segundo |
| hielos             |            | C/N              | 14                          | En un vaso old fashion agregar el liquido de la coctelera  |
| cuajo              |            | C/N              | 15                          | Con la ayuda del sífon, agregamos nuestra mezcla de queso, leche y crema de leche al sífon, y lo recargamos con una bala de nitrogeno            |
| sal                |            | C/N              | 16                          | previamente el coctel ya preparado y frío, se agrega suavemente la mezcla del sífon y decorar con los crocantes de hechos anteriormente          |

fotos del proceso y el coctel

Ingredientes



Macerado



Cocción



Separación del suero y caseína



Filtrado

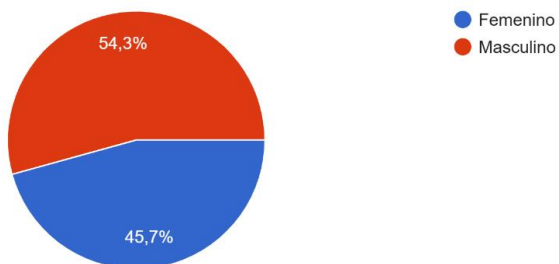


Emplatado



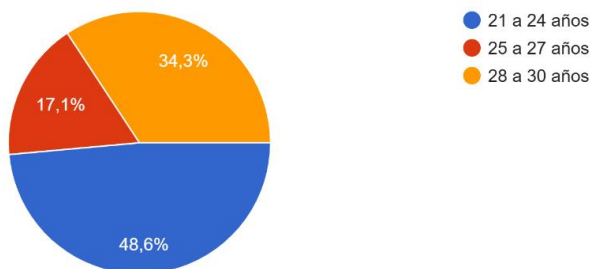
### Gráfico No.1

¿A que sexo perteneces? única respuesta  
35 respuestas



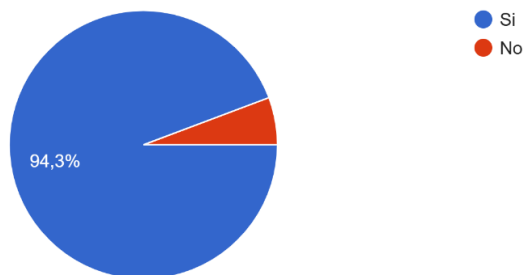
### Gráfico No.2

¿Cuál es tu rango de edad? única respuesta  
35 respuestas



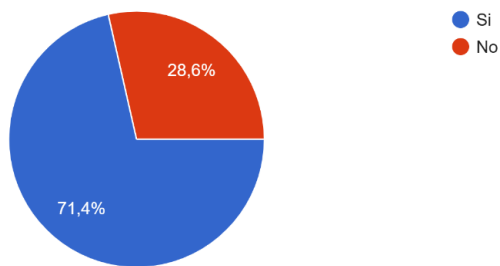
### Gráfico No.3

¿Has probado el plátano aborrajado?  
35 respuestas



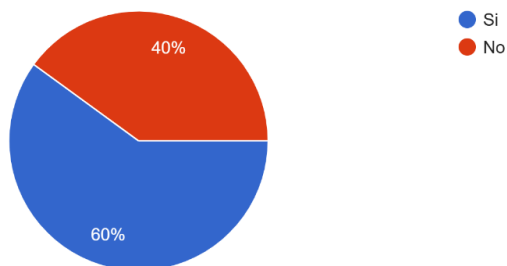
### Gráfico No.4

¿Has probado en algún momento el destilado viche?  
35 respuestas



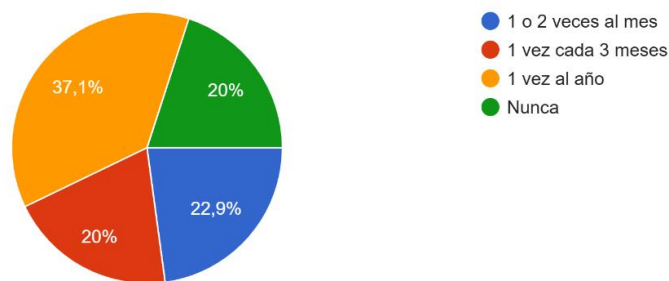
### Gráfico No.5

¿Sabe lo que culturalmente representa el destilado viche para las comunidades afro?  
35 respuestas



### Gráfico No.6

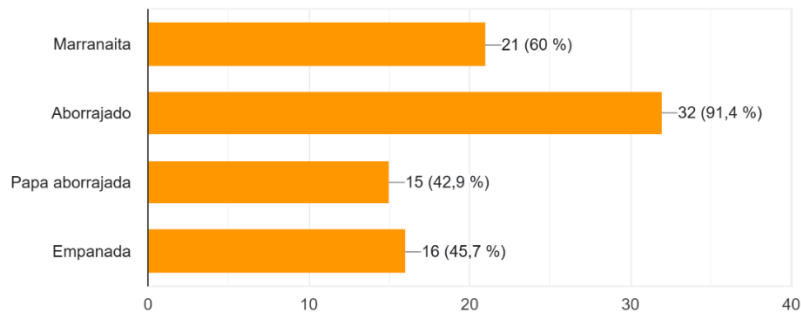
¿Con que frecuencia sale usted a tomar cocteles de autor?  
35 respuestas



### Gráfico No.7

Elige varias opciones. ¿Usted como conocedor de la cultura caleña se arriesgaría a probar un coctel con viche inspirado en estos fritos típicos del valle del cauca?

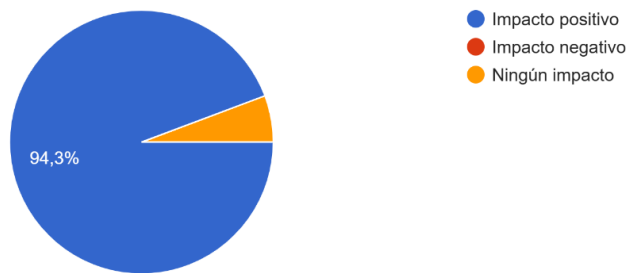
35 respuestas



### Gráfico No.8

¿Qué tipo de impacto cree usted que este coctel inspirado en el aborrajado generaría en la ciudad de Cali?

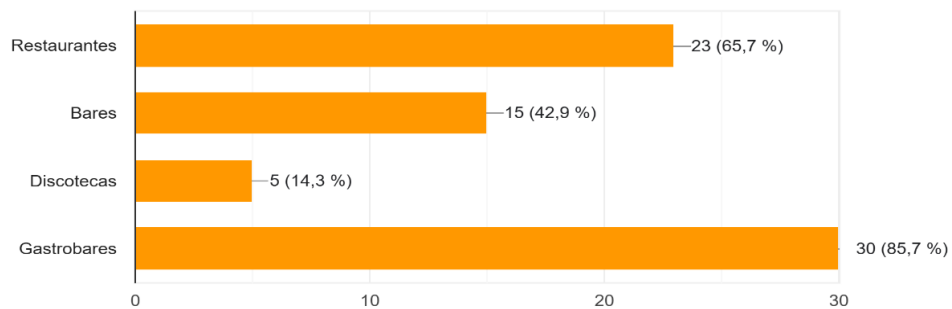
35 respuestas



### Gráfico No.9

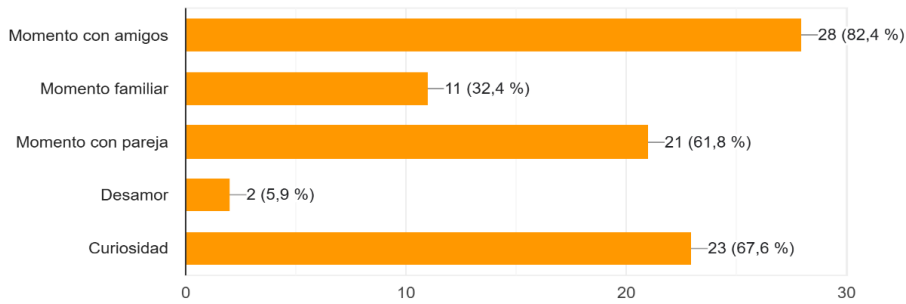
Elige varias opciones. ¿Dónde crees tu que se ubicarían este tipo de propuestas?

35 respuestas



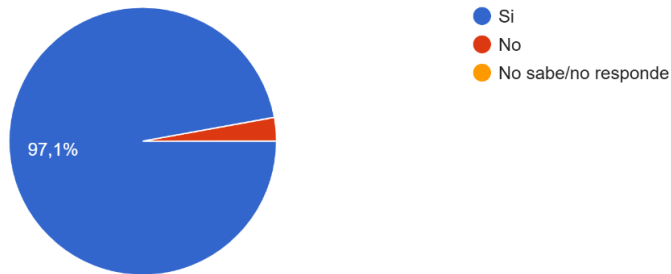
### Gráfico No.10

Elige varias opciones. ¿Cuáles serían los motivos por los cuales usted tomaría cocteles de autor?  
34 respuestas



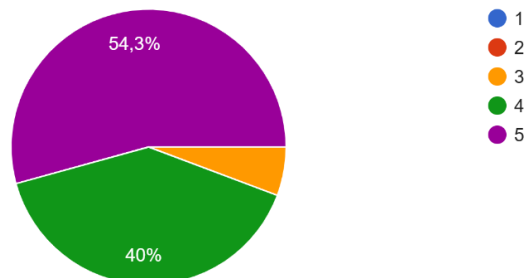
### Gráfico No.11

¿Cree usted que es innovador realizar un coctel con viche inspirado en el plátano aborrajado?  
35 respuestas



### Gráfico No.12

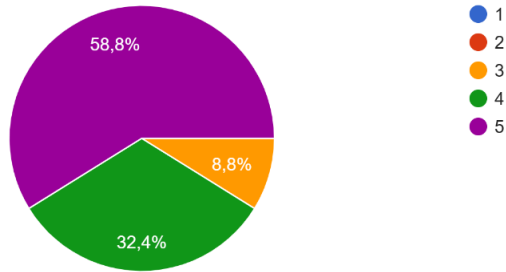
Califique de 1 a 5, siendo 1 el peor y 5 el mejor: ¿Qué puntaje le das al aspecto visual del coctel?  
35 respuestas



### Gráfico No.13

Califique de 1 a 5, siendo 1 el peor y 5 el mejor: ¿Qué puntaje le daría al aroma del coctel?

34 respuestas



### Gráfico No.14

13. Califique de 1 a 5, siendo 1 el peor y 5 el mejor: ¿Con que puntaje calificaría el sabor del coctel?

34 respuestas

