

**UNIVERSIDAD IBEROAMEROCANA DEL ECUADOR. UNIB.E**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

Trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniería en administración  
de empresas gastronómicas.

**Usos y aplicaciones del borojó en la gastronomía ecuatoriana.**

Torres Chamba Víctor Fabián

Director: Ms. Ivanova Riofrío

Quito, Ecuador

Diciembre, 2012

*Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “Usos y aplicaciones del borojo en la gastronomía ecuatoriana”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente trabajo de investigación.*

*Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.*

.....  
*Víctor Fabián Torres*  
*4 de diciembre del 2012*

## *AGRADECIMIENTOS*

*Expreso mis agradecimientos infinitos a Dios, por llenarme de bendiciones, trabajo, temple y coraje para culminar este grandioso logro.*

*A mi directora y tutora Iuanova Riofrío y al master Diego Salazar quienes con sus conocimientos impartidos y su colaboración infinita me permitieron alcanzar esta meta tan anhelada.*

*A mis amigos y compañeros de la UMB. E Adriana, Johanna, Fernanda, Vanessa, Nancy, Lenin, Eduardo y Esteban que siempre estuvieron pendientes de este gran paso, me ayudaron y mantuvieron sus esperanzas en que alcanzaríamos nuestros objetivos como profesionales.*

*A mis eternos amigos del colegio pero en especial a Roció, Jair y Eduardo, con los cuales he compartido un millón de experiencias y buenas vivencias juntos a lo largo de todo este tiempo, donde estoy completamente seguro que jamás nos separaremos por que somos una gran familia.*

*Y para finalizar agradezco al imponente pueblo de mis amores, Pacayacu, su gente y mis amigos de toda la vida, los cuales fueron la vitalidad, el elixir que necesitaba todos los días para terminar este trabajo de titulación. Dios les pague amigos.*

*Victor Fabián Torres*

## DEDICATORIA

*Dedico este trabajo de titulación principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.*

*A mis padres Víctor y María quienes con su trabajo, esfuerzo, amor y cariño me apoyaron en todas las formas posibles desde que me trajeron al mundo hasta estas instancias, infinitamente mil gracias y dios les bendiga siempre.*

*A mi hermana Nathaly, que aunque tuvimos buenos y malos momentos juntos la adoro con toda mi alma ya que por medio de este trabajo quiero inculcarle que no decaiga en la búsqueda de su profesión, es muy dura pero si se puede llegar lejos.*

*A mis tíos Ruth y José quienes fueron los grandes profesionales que me ayudaron y motivaron como ejemplo a seguir en las etapas de mi carrera.*

*A mis abuelitos Carlos y Fabiola, Honorio y Amada, mis tíos y primos de Loja Y el Oro los cuales me han visto crecer pues son los pilares fundamentales de toda mi vida, para ellos va dedicado con mucho amor este trabajo.*

*A Maritza, que siempre confió en mi y nunca permitió que me derrumbe ante alguna adversidad, para ti y por ti fue posible esto.*

*Victor Fabián Torres*

<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS</b>	<b>PÁG.</b>
Índice de Contenidos.....	1
Índice de Gráficos .....	3
Índice de Figuras.....	4
Resumen.....	5

<b>CAPÍTULO I.</b>	<b>PÁG.</b>
1.1 Introducción.....	6
1.2 Justificación.....	7
1.3 Definición del Problema.....	9
1.4 Objetivos Generales.....	10
1.4-1 Objetivos Específicos .....	10

<b>CAPÍTULO II.</b>	<b>PÁG.</b>
2.1- Marco teórico .....	11
2.1-1 El Borojón ( <i>Borojoa patinoi</i> spp.....	11
2.1-2 Generalidades.....	11
2.1-3 Reseña histórica .....	13
2.1-4 Cultivo del borojón .....	14
2.1-4.1 Clima.....	15
2.1-4.2 Suelo.....	16
2.1-4.3 Métodos de propagación del borojón.....	17
2.1-4.4 Plantación .....	18
2.1-4.5 Fertilización .....	19
2.1-4.6 Plagas y enfermedades del borojón.....	19
2.1-4.7 Cosecha y pos cosecha .....	20

2.1-5 Taxonomía del borojé.....	21
2.1-5.1 Descripción Botánica.....	21
2.1-5.2 Descripción Química, nutricional y medicinal .....	22
2.1-6 Recetario de cocina.....	26
2.1-6.1 Definición .....	26
2.1-6.2 Receta y receta estándar .....	26
2.1-7 Cocina de Autor .....	27
2.1-7.1 Reseña Histórica .....	27
2.1-7.2 Definición .....	28
2.2-Metodología .....	29
2.2-1 Extracción de la pulpa de Borojé.....	29
2.2-1.1 Materiales necesarios .....	31
2.2-1.2 Despulpado Artesanal .....	31
2.2-2 Métodos de Investigación.....	31
2.2-2.1 Materiales para la aplicación de la investigación .....	37
2.3- Definiciones operacionales .....	37
2.3-1 Glosario de términos culinarios .....	39

### **CAPÍTULO III.**

### **PÁG.**

3. Análisis del entorno y mercado .....	50
3.1- Macroentorno .....	51
3.2- Microentorno .....	52
3.3- Investigación de mercado .....	52
3.3-1 Evaluación sensorial .....	53
3.3-1.1 Muestra .....	53

3.3-2 Universo .....	54
3.3.-3.Encuestas .....	55
3.3-3.1 Análisis de datos .....	55
3.3-4.2 Aplicaciones actuales del Borojó en Ecuador .....	55

**CAPÍTULO IV. PÁG.**

4. Presentación de resultados .....	57
4.1 Tabulación y análisis de encuestas .....	57
4.2 Propuesta de recetario a partir de borojó .....	67
4.2-1 Introducción.....	67
4.2-2 Recetario de Autor .....	67
4.2-3 Objetivos del Recetario .....	69
4.3 Recetario a partir de borojó con recetas de autor .....	70

**CAPÍTULO V. PÁG.**

Conclusiones y recomendaciones.....	102
Bibliografía .....	106
Anexos .....	110
Requisitos para registrar en el IEPI.....	116

**ÍNDICE DE GRÁFICOS**

<b>Gráfico 1:</b> Conocimiento de la fruta .....	57
<b>Gráfico 2:</b> Degustación de la fruta .....	58
<b>Gráfico 3:</b> Comentarios en base a la fruta.....	59
<b>Gráfico 4:</b> Características Organolépticas de la fruta .....	60
<b>Gráfico 5:</b> Tipo de degustación de la fruta .....	61
<b>Gráfico 6:</b> Consumo de la fruta en preparaciones gastronómicas.....	62

<b>Gráfico 7:</b> Conocimiento de un recetario de cocina a partir de borrojó.....	63
<b>Gráfico 8:</b> Consulta de degustación de recetas con borrojó.....	64
<b>Gráfico 9:</b> Preparaciones gastronómicas con borrojó que degustaría.....	65
<b>Gráfico 10:</b> Características importantes para las recetas escogidas.....	66

## **ÍNDICE DE FIGURAS.**

## **PÁG.**

<b>Figura 1:</b> Mini brochetas de res en salsa agridulce de borrojó .....	70
<b>Figura 2:</b> Mini brochetas de pollo en salsa agridulce de borrojó. ....	72
<b>Figura 3:</b> Mini brochetas de camarón en salsa agridulce de borrojó .....	74
<b>Figura 4:</b> Champiñones rellenos con jamón y borrojó .....	76
<b>Figura 5:</b> Pimientos rellenos con camarones, crutones y borrojó. ....	78
<b>Figura 6:</b> Crep de camarones en salsa de borrojó y mostaza .....	80
<b>Figura 7:</b> Timbal de camarones y vinagreta de borrojó .....	82
<b>Figura 8:</b> Vegetariano en vinagreta de borrojó .....	84
<b>Figura 9:</b> Lomo de cerdo en salsa dulce de borrojó.....	86
<b>Figura 10:</b> Suprema de pollo en salsa de borrojó y finas hierbas.....	88
<b>Figura 11:</b> Lomo fino en salsa de borrojó y champiñones .....	90
<b>Figura 12:</b> Estofado de res al borrojó y vino tinto .....	92
<b>Figura 13:</b> Almíbar de borrojó.....	94
<b>Figura 14:</b> Mermelada de borrojo .....	95
<b>Figura 15:</b> Helado de borrojó.....	96
<b>Figura 16:</b> Mousse de borrojó y nueces .....	97
<b>Figura 17:</b> Panacota en almíbar de borrojó .....	98
<b>Figura 18:</b> Jugo en borrojó .....	99
<b>Figura 19:</b> Batido de borrojó .....	100
<b>Figura 20:</b> Coctel de borrojó .....	101

## RESUMEN

Las frutas exóticas ecuatorianas son muy cotizadas y apreciadas en el mercado nacional e internacional por su alta calidad. Un gran número de cultivadores se empapan de técnicas nuevas de cultivo para obtener una mejor producción y ofertar un producto nuevo a sus consumidores: La pulpa de borjón. Esta fruta que se ha empezado a darle importancia por sus características organolépticas y de gran aceptación a los paladares que buscan la elaboración de nuevos platos con este ingrediente especial.

Nuevas recetas de comida fusión se ofrecen a los clientes como batidos, cocteles, helados entre otras con la pulpa del borjón, pero hasta el momento no ofrecen un verdadero recetario gastronómico de autor a partir del borjón, pues es una novísima propuesta el crear estas recetas originales.

Donde esta investigación pretende plantear un valor agregado sobre esta fruta, por medio del recetario de autor que incluirán picadas, entradas, platos fuertes, dulces, postres y bebidas energéticas. Se elaborarán 3 a 4 recetas por cada división de menú, que también se evalúa por la aceptación y conocimiento de la misma en base a una encuesta planteando por preguntas cerradas a cerca de la fruta, dando connotación que es necesaria la creación de un recetario de autor a partir de borjón, pues serán recetas gourmet y con una serie de combinaciones que encantaran al cliente y al medio gastronómico.

La Cocina de autor se ha convertido en el “boom” del momento en la gastronomía nacional e internacional, ya que constituyen una nueva y diferente experiencia al que degusta combinándose con la imaginación y la creatividad del chef. Los sabores de los ingredientes principales de la cocina con el sabor un poco fuerte pero sensacional de la pulpa de borjón, nos llevaran a un desliz de placer, sabor y exclusiva a los paladares de único elite.

## CAPÍTULO I.

### 1.1- Introducción.

El borojón es una fruta conocida por ser fuente de energía y tener un alto contenido nutricional. En nuestro país es poco conocida, pero su consumo es muy popular en otros países vecinos como Colombia y Panamá. Sin embargo, en seis provincias del Ecuador se ha cultivado el borojón por medio del INIAP y comunidades indígenas como la población local obteniendo cultivos artesanales de 9,13 toneladas métricas por hectárea al año y 5,6 toneladas métricas por año en el rendimiento de la pulpa.<sup>1</sup>

El sector agrícola ecuatoriano mediante la colaboración del Ministerio de Agricultura se ha reinventado en el cultivo de esta fruta pues se estableció que es mucho mejor acompañarla de otras plantas frutales como la papaya y el cacao para una mejor producción, pues de a poco está consiguiendo un lugar importante en el mercado nacional, donde se conoce la distribución de la pulpa de borojón empacada al vacío por parte de la empresa de alimentos Camari Ltda., en sociedad con la Fundación Comercializadora Solidaria de la Prov. de Orellana a los principales supermercados del país como “Supermaxi” y “Mi Comisariato”.<sup>2</sup>

Está claro que el borojón puede ser una gran e importante fruta que revolucione nuestro mercado, ya que mucha gente conoce o ha probado su sabor

---

<sup>1</sup> Camari Ltda.- FEPP. 2009. *Convenio de distribución de pulpa de borojón*. Ecuador. P.17

<sup>2</sup> Camari Ltda.- FEPP. 2009. *Convenio de distribución de pulpa de borojón*. Ecuador. P.20

en batidos o jugos pero también puede ser un agregado interesante en la gastronomía ecuatoriana. ¿Quién no desearía degustar nuevos e innovadores sabores en la comida tradicional ecuatoriana o internacional basados en una propuesta diferente a la ya común? (Camari Ltda.- FEPP. 2009. p 21)

Se estima que la pulpa de esta fruta única como es el borjón expide un olor a tierra fuerte y un sabor a hierro, si nos basamos en las nuevas tendencias gastronómicas que experimentan con espumas y gelatinas utilizando procesos químicos y físicos se diría que la gastronomía actual se encuentra en la búsqueda de innovación, entonces se podrían lograr diferentes e interesantes salsas, postres, platos fuertes, cocteles y mas usando el borjón como ingrediente en la cocina de autor, ofreciendo una idea nueva a las generaciones venideras de chefs ecuatorianos en completa complicidad con el público que exige cada día una oferta saludable, natural y exquisita.<sup>3</sup>

## **1.2- Justificación**

Ecuador es poseedor de una gastronomía y cocina tradicional milenaria como suculenta donde constan una gran cantidad de recetas muy conocidas y elaboradas pero también una incontable variedad de ingredientes en la extensión de nuestro territorio los mismos que le agregan la exclusividad a nuestros platos.

Lamentablemente, se están perdiendo nuestras costumbres y tradicio-

---

<sup>3</sup> Hollihan, A. 2004, *frutas exóticas y tropicales*. México. Editorial Lexus p. 15; CORPEI. 2005. *Proyecto de exportación de borjón a través de una alianza estratégica*. Coca-Orellana.

nes sociales propias, y peor aún dentro del mundo gastronómico desaparece la cultura de los sabores que por tanto tiempo ha sido la principal carta de presentación como ecuatorianos. Se ha permitido dar paso a culturas imperialistas y extranjeras, mezclando los estilos de vida actuales donde todos tenemos el tiempo corto con una alimentación rápida, degradante al organismo y nada saludable.

Entonces, Ecuador siendo un país rico y exuberante, que acoge su gente en plena y máxima expresión a lo largo y ancho del territorio, no se le puede abandonar haciendo a un lado sus sabores propios, tradicionales y únicos, principalmente los chefs, como precursores de nuestra gastronomía. Se debe recuperar y mejorar la propuesta alimenticia nacional, la misma que genere interés para que sea adquirida y de total agrado al comensal donde sea posicionada como ideal al momento de alimentarse.<sup>4</sup>

Por consiguiente, se propone mediante este trabajo de investigación el estudio, uso y aplicación del borjón como fruta natural y energizante que nos permita mediante sus propiedades organolépticas, ofrecer productos elaborados que aporten a la innovación de la cocina nacional e internacional, así como también la sustitución de energizantes artificiales, entregando una distinta cultura alimenticia sana, innovadora y deliciosa.

---

<sup>4</sup> ([www.turismo.gob.ec/](http://www.turismo.gob.ec/))

### **1.3- Definición del problema.**

Se utiliza una gran variedad de ingredientes en nuestra cocina, los cuales por sus características permiten jugar con sabores y gustos. Pero se debe reconocer que no han sido explotados al máximo, debido a que se ha dado prioridad a productos extranjeros que por su importación se asume son de mejor calidad e incluso se ha inmiscuido ingredientes artificiales o sencillamente sustitutos en la preparación de alimentos para un respectivo consumo, estos que podrán entregarnos preparaciones fabulosas con la diferencia que no contienen un valor nutricional óptimo.

Cabe citar que el principal problema a definir en este proyecto no es únicamente el aspecto nutritivo, si no también la actualidad en la sociedad nacional como en la ciudad de Quito, se esta viviendo un boom alimenticio diferente al anterior y tiene que mucho que ver con las nuevas tendencias en la cocina donde se utiliza un sin numero de productos artificiales y dañinos para la salud que son comestibles, ofrecen un plus extraordinario pero no son saludables como el nitrógeno liquido para helados, espumantes, retardantes y más.

Es así que existe una extensa variedad de productos que no se han usado en nuestro país por desconocimiento, imagen, remplazo o por sabor que se encuentran el amazonia ecuatoriana, estos que en algún lugar del tiempo fueron la alimentación de nuestros antepasados y ahora los consumen los habitantes residentes de estas zonas como es el caso de la uva de monte, la fruta de pan, el membrillo o arazá, borjón, entre otros. Quienes tienen un estilo de vida agitado pero que gracias a esta alimentación natural suplen las necesida-

des energéticas en sus actividades diarias.

Por ende se plantea y define el problema de este proyecto, que es la falta de conocimientos, aplicaciones y usos del borjón para la elaboración de un recetario con productos derivados de la fruta siendo sustitutos de energizantes artificiales en la alimentación diaria aptos para el consumo en la sociedad ecuatoriana. Donde el sector gastronómico ecuatoriano estaría beneficiado al poder tener otra opción para experimentar en nuevos menús y deleitar paladares de gran exigencia.

#### **1.4- Objetivos Generales.**

Crear un recetario que aporte a la gastronomía ecuatoriana e involucre productos elaborados a partir del borjón como sustitutos energizantes en la alimentación diaria.

##### **1.4-1. Objetivos Específicos**

- Determinar el consumo de borjón en el Ecuador a nivel general en las microempresas e industrias, en especial en los mercados del norte de Quito.
- Establecer la combinación del borjón con las principales preparaciones básicas de platos de Autor, y obtener sus respectivos productos derivados.
- Crear un Recetario gastronómico con platos de Autor utilizando los productos derivados obtenidos a partir del borjón.

## CAPÍTULO II.

### 2.1- Marco Teórico

#### 2.1-1 El Borojón (*Borojoa patinoi* spp)



**Fig. 1.** Fruta Borojón Parroquia Pacayacu  
**Fuente:** Fabián Torres 2012.

#### 2.1-2 Generalidades

“El Borojón, fruta amazónica de los dioses”, una frase propia de los indígenas del Oriente ecuatoriano que se identifican con ella por medio de las bondades y beneficios que ha brindado a sus familias por generaciones; tanto es así que la consideran un regalo milagroso por parte de la naturaleza.

“Ellos afirman que podrían no desayunar debido al cuidado de sus cultivos o estar mal anochecidos por la caza nocturna pero que al instante de tomar el borojón con agua y panela automáticamente pueden seguir en pie sin descan-

so alguno, pues la describen como el energizante natural de la selva”.<sup>5</sup>

Los usos de esta fruta son diversos, sea en formas naturales o elaboradas. La pulpa de la fruta es utilizada para elaborar jugos, sus principales características son conocidas por ser afrodisiacas. Tradicionalmente las comunidades indígenas de los Shuar y Alamas asentadas en las zonas donde crece naturalmente el Borojó lo han utilizado como alimento y medicina; entre los usos medicinales, la comunidad Shuar de la parroquia Pacayacu (Prov. Sucumbíos), dice que la pulpa es buena para cicatrizar heridas, controlar el azúcar en la sangre, control de hipertensión entre otras.

Entonces se explica también las opiniones que se vierten a cerca del borojó ya que los habitantes de los sectores urbanos de las provincias amazónicas dicen: “Quizás la pulpa sola no sea sabrosa o agradable, por su alto contenido en vitaminas, energía natural y su sabor característico a hierro o tierra que tiene pero al combinarse licuándolo con otros ingredientes como leche y azúcares o frutas ácidas ya sea pues el membrillo o naranjilla, se convierte en una delicia y por supuesto se concentran sus beneficios de mejor manera en el cuerpo humano”.<sup>6</sup>

El borojó es buscado, consumido y cotizado en estas provincias por extranjeros y turistas ecuatorianos por bondades que se le han atribuido de ser

---

<sup>5</sup>**Sati, Pedro.** *Entrevista. Por: Fabián Torres.* Escrita. Dureno- Sucumbíos. 10 de noviembre 2011.

<sup>6</sup>**Tapui, Rubiela.** *Entrevista. Por: Fabián Torres.* Escrita. Coca – Orellana, 13 de enero del 2012.

una fruta afrodisiaca que eleva la potencia sexual en el hombre, convirtiéndose en un mito pues ningún alimento es afrodisiaco pero que ha sido una forma de realzar la fama de esta fruta, pues su costo varia de entre 5 y 10 dólares una sola unidad.

Y es que degustar un buen batido con pulpa de borojó es una delicia, que podríamos darle otro uso en la gastronomía ecuatoriana como un postre, un coctel o una salsa, ofreciendo una novísima experiencia.

### **2.1-3 Reseña histórica**

El borojó es una fruta longeva y especial para los indígenas de Colombia, Panamá, y Ecuador; por que los nativos llamados “Farallones de Antioquia” (Colombia) antes de los años cincuenta ya la consumían y hasta realizaban orfebrería con la cascara de la fruta haciéndola secar al sol.

El dialecto propio de estos nativos colombianos fue el “citará” que significaba árbol de cabeza colgante, que luego por sus características lo nombraron así al borojó pues en la realidad, la fruta se encuentra colgando de las ramas con su particular forma grande y circular.

Después en 1951 se hace el descubrimiento de la especie desde el punto de vista botánico y taxonómico, por el Doctor Víctor Manuel Patiño, quien recoge la especie en el departamento del Chocó (Colombia) y la lleva donde el botánico taxónomo, el Doctor José Cuatrecasas profesor de taxonomía de la Universidad de Colombia quien es el encargado de clasificar la especie descu-

bierta, y en respeto a la desaparición del Dr. Patiño la denominó *Borojoa patinoi*.<sup>7</sup>

Pero dentro de la investigación del Dr. José Cuatrecasas descubre que no solo la especie es nueva para la ciencia, sino también el género. En 1953 en Brasil reclasifica la especie. El género borojó tiene la característica de que el tejido placentario<sup>8</sup> no tiene divisiones ni tejido ninguno, es connivente y convergente, quiere decir que su pulpa esta unida y junta a sus semillas. Por medio de esta característica se da lugar a la aceptación del género universalmente hasta los tiempos actuales.

#### 2.1-4 Cultivo del borojó



Fig. 2 Invernadero, plantas de Borojó (Shushufindi)  
Fuente: Fabián Torres, 2012.

En Ecuador, el borojó se encuentra en las seis provincias amazónicas de nuestro país y el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP, a través de la Estación Experimental Central de la Amazonía se encuen-

---

<sup>7</sup>([www.borojo.net/](http://www.borojo.net/))

<sup>8</sup>**Placentario.**- Proviene de placenta, interno. (es.wikipedia.org/)

tra difundiendo este cultivo dentro de sistemas agroforestales.<sup>9</sup>

Además, cabe recalcar que de acuerdo a los resultados nacionales y provinciales del III Censo Nacional Agropecuario, no se registran plantaciones de esta fruta en cantidades considerables. El cultivo que existe es mayoritariamente natural, sin pesticidas ni abonos tóxicos en pequeños solares de distintas comunidades indígenas ya citadas, pero en su gran mayoría en la zona de los bosques húmedos en Esmeraldas y en zonas cálidas húmedas de las provincias de la Amazonia como Sucumbíos y Francisco de Orellana.<sup>10</sup>

#### **2.1-4.1 Clima**

El clima apto para el borojó es cálido húmedo tropical, bajo las siguientes condiciones: La precipitación debe oscilar de 2.000 a 4.000 mm anuales y su temperatura deberá mantenerse 20 a 35°C y su humedad relativa estará entre un 75 a 90% promedio anual.

Cabe recalcar que el Borojó es muy sensible a los vientos pero necesita poca luminosidad pues lo aconsejable es que tenga sombra parcial permanente y una altitud de 0 a 600 m.s.n.m.; es decir no debe encontrarse en lugares muy abiertos y altos.<sup>11</sup>

---

<sup>9</sup>**Heredia G. 2012.** *El Borojó en nuestra amazonia.* Quito – Ecuador. INIAP.

<sup>10</sup>([www.magab.gob.ec/](http://www.magab.gob.ec/))

<sup>11</sup>**Vargas, Y. 2012.** *El borojó, un frutal promisorio de la amazonia ecuatoriana.* Palora. INIAP.

## 2.1-4.2 Suelo

En lo que respecta al suelo, la textura de los suelos para el cultivo del borojó realmente buenos se encuentran en la zona baja estos podrían ser dí-gase Loreto, Cascales, Lumbaqui, Shushufindi entre otros cantones de las provincias de Sucumbíos y Orellana donde sus zonas son propicias y han tenido mejor producción de esta fruta.

También se debe agregar que el suelo se mantendrá entre franco o un franco limoso,<sup>12</sup> condición en la cual las especies del borojó producen muy bien y en especial que sean limpios es decir fuera de impedimentos físicos como arcilla en cantidades grandes y otras malezas.

Además, el pH de los suelos buenos en la zona baja es de 5,5 - 6, es decir son suelos ligeramente ácidos, condición en la cual las especies del borojó producen favorablemente. El pH ideal del suelo para el Borojó es 5,5 - 6,5.

Para finalizar, la fertilidad de estos suelos se basaran en un alto contenido de materia orgánica, nutrientes y una alta capacidad de intercambio catiónico<sup>13</sup>, es decir que en la fruta se concentran los nutrientes y por medio de la fotosíntesis los devuelve. Para mantener la fertilidad de los suelos se utiliza, la Leucaena<sup>14</sup>, porque ésta, como leguminosa, fija nitrógeno atmosférico y lo in-

---

<sup>12</sup>**Limoso.**-Las partículas con un tamaño comprendido entre 0,002 mm y 0,05 mm son clasificadas como limo. El suelo limoso se encuentra entre el arcilloso y el arenoso y tiene una textura lisa o suave. (Pollock, M. 2007. Enciclopedia del cultivo de frutas y hortalizas. Londres. Grupo Editorial Blume. P. 14.)

<sup>13</sup>**Catiónico.**- Derivado de catión, ion con carga eléctrica positiva. (es.wikipedia.org/)

<sup>14</sup>**Leucaena.**- Es un género de árbol-arbusto de la familia de las leguminosas, que tiene frutos y semillas comestibles y es en la alimentación animal (forraje).

corpora al suelo.<sup>15</sup>

### 2.1-4.3 Métodos de propagación del borojó.



**Fig. 3** Planta de borojó semillero 30 a 35 cm.  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012.

El borojó al igual que otros árboles frutales, puede propagarse ya sea por semillas o por codos y estacas (método asexual). Actualmente, por los programas agrícolas que se han aplicado por medio del INIAP y MAGAB, se la propaga por semillas en semilleros organizados con diferentes niveles de suelos pues así la germinación de las plantas aparece a los dos años manifestándose con el segundo par de hojas que pueden tardar hasta 60 días.

Para la propagación, se toma semillas de frutos maduros de plantas seleccionadas y deben germinar a la sombra, en una capa de aserrín descom-

---

<sup>15</sup>Hollihan, A. 2004. *frutas exóticas y tropicales*. México. Editorial Lexus P. 22; CORPEI. 2005. *Proyecto de exportación de borojó a través de una alianza estratégica*. Coca-Orellana.

puesto, arena o tierra vegetal, pero que se encuentre húmedo, el crecimiento de la pequeña planta es muy lento, pues deberá permanecer de 9 a 10 meses hasta que alcancen el tamaño adecuado, es decir de 30 a 35 cm. para ser trasplantadas a un campo definitivo.<sup>16</sup>

#### **2.1-4.4 Plantación.**

Para la plantación del borjón se necesita hacer hoyos de 20 cm. de ancho por 30 cm. de profundidad, para luego distribuirlos en los lugares definitivos después de que las fundas del borjón se hayan cortado debidamente y podado sus raíces, retiramos las fundas situamos las plantas donde estas deben quedar a nivel del suelo, se cubren y compactan muy bien con la tierra extraída para evitar cámaras de aire en el suelo que pueden perjudicar el crecimiento de las plantas.

La densidad de siembra recomendada para el borjón es de 3 x 4 m con 625 a 630 plantas por hectárea ya que el inicio de su producción es a los tres años en el caso de las plantas producidas por vía asexual las mismas que entregarían 30.000 frutos.<sup>17</sup>

---

<sup>16</sup>**CORPEI. 2008.** *Proyecto de exportación de borjón a través de una alianza estratégica.* Coca-Orellana; **Vargas, Y. 2012.** *El borjón, un frutal promisorio de la amazonia ecuatoriana.* Palora. INIAP.

<sup>17</sup>**Mosquera y Arenas, 1995.** *Química mega.* Colombia. Editores Terranova. P. 31.

#### 2.1-4.5 Fertilización

Los elementos que más necesita el cultivo de Borojón son nitrógeno, fósforo y potasio. Para la floración y formación de frutos se necesita principalmente de fósforo y potasio, pero si se llegara a tener suelos desgastados para recuperar la pérdida de nutrientes extraídos en cada cosecha, se introduce en el sistema la *Leucaena* como especie de apoyo ecológico aporta materia orgánica.

Además se recomienda abonar con cáscaras descompuestas de café, arroz y sembrar leguminosas como cobertura, sin embargo se deben realizar controles de malezas por lo menos tres veces al año y que su poda se la realice por lo menos cada dos años para un crecimiento óptimo y mejorado.<sup>18</sup>

#### 2.1-4.6 Plagas y enfermedades del borojón

Hay que decir que nos se han encontrado plagas y enfermedades que afecten de manera significativa y que incidan en la producción del borojón, a excepción de la hormiga arriera (*Atha Cephalotes*) o más conocida por las indígenas Shuar como “quinquina negra”, la cual puede provocar la caída prematura de las hojas sino se la controla debidamente con cebos de otros animales o pesticidas orgánicos. Esta especie *Borojoa patinoi* no tiene enfermedades conocidas, excepto manchas negras que salen en su cascara al madurar y cuarteadas en la misma causadas por los rayos solares.<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup>Vargas, Y. 2012. *El borojón, un frutal promisorio de la amazonia ecuatoriana*. Palora. INIAP.

<sup>19</sup> INIAP. 2008. *Programa Agrícola del borojón*, Municipio de Lago Agrio 2010.

### 2.1-4.7 Cosecha y pos cosecha.

Se inicia de manera rápida en plantaciones que hayan sido propagadas asexualmente pues pueden tardar de entre 5 a 7 meses, a diferencia de las que hayan sido propagadas por semilla que pueden llegar a demorarse de 2 hasta tres años pero con un mejor producto.<sup>20</sup>

Además, al borjón se le considera una fruta que se puede cosechar antes de su maduración organoléptica<sup>21</sup> o de consumo, es por ello que su cosecha es inmediatamente de la caída del árbol, y se la reconoce por que todas sus hojas empiezan a caer de la rama donde cuelga, la fruta toma un color verde oscuro, un perfumado olor y un sabor agrio dulce.

Luego de 24 horas o hasta 48 horas la fruta se madura recogida del suelo, llega a tomar un color pardo café con su pulpa blanda, clara y consistente, con una temperatura de 20°C. El borjón es una fruta muy resistente a comparación con otras frutas pues sin refrigeración puede durar hasta tres meses y en refrigeración puede durar hasta seis sin mostrar algún daño.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup>**Mejía, M. 1990.***Borjón, Fruta Ecuatorial Colombiana.* Colombia. Grupo Editorial Clon, P. 4445.

<sup>21</sup>**Organoléptico.**-Se dice de las propiedades de los cuerpos que se pueden percibir por los sentidos. (definicion.org/)

<sup>22</sup>([www.nutriward.com.es/](http://www.nutriward.com.es/))

## 2.1-5 Taxonomía<sup>23</sup> del borojó

La clasificación taxonómica del borojó es la siguiente (SIAC, 2008):

**División:** Magnoliophyta

**Clase:** Magnoliopsida

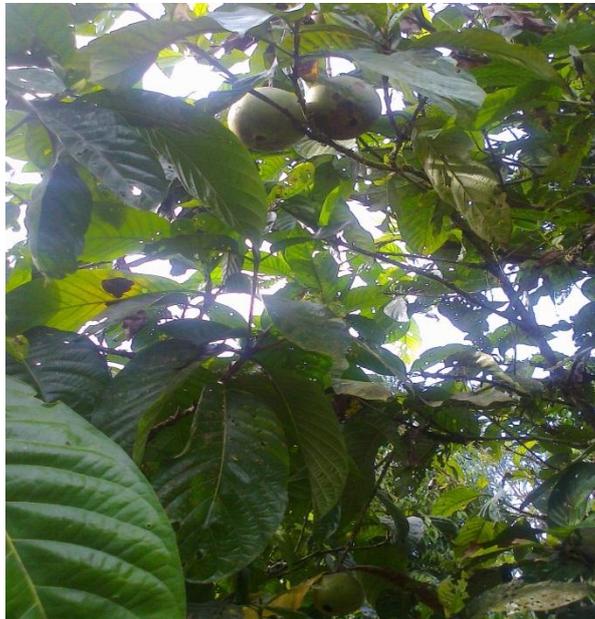
**Orden:** Rubiales

**Familia:** Rubiaceae

**Genero:** *Borojoa*

**Especie:** *patinoi*

### 2.1-5.1 Descripción Botánica



**Fig. 4.** Plantación de borojó. (Parroquia Pacayacu).  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012

---

<sup>23</sup>**Taxonomía.-** Ciencia que se ocupa de la descripción, nomenclatura y ordenación o clasificación, así como de las bases, principios, métodos y normas o leyes que regulan dicha clasificación. (webs.uvigo.es/)

El Borojó es una fruta que tiene de 7 a 12 centímetros de diámetro,

“[...] es de color verde cambiando a café cuando madura, permanece colgante en las ramas con una forma circular muy particular; la pulpa es de color chocolate, ácida, sin aparente separación con la cascara, espesa y densa [...]”<sup>24</sup>

Alcanza hasta 300 semillas en su interior, donde por lo general son frutas que alcanzan hasta las cuatro libras de peso, además pertenece a la familia *Rubiaceae*, el nombre científico es *Borojoapatinoi cuatrec*, y *Borojoa sorbilis cuatrec*. Las dos especies son muy parecidas, y se las conoce como borojó.

Fácilmente, el árbol de borojó alcanza una altura de 3-6 metros y proviene de una especie dioica que quiere decir que la flor femenina está en un árbol y la flor masculina en otro. La mayoría de las especies de este tipo han desaparecido pero en nuestro país se conocen solo dos familias: *sorbilis* y *patinoi*.<sup>25</sup>

### **2.1-5.2 Descripción Química, nutricional y medicinal.**

El borojó tiene frutos con un rango de peso de 250 gr hasta 1000 gr, que están constituidos por un 61 % de pulpa, 24 % de semillas y 15 % de cáscara. La acidez con 3.85 % de ácido málico y los sólidos solubles con 28,36 °Brix, se interrelacionan con la fruta. Su valor nutricional situado en la pulpa se presenta en la Tabla 1.

---

<sup>24</sup>([www.borojo.net/](http://www.borojo.net/))

<sup>25</sup>([www.nutropical.es/](http://www.nutropical.es/))

(INIAP. 2010. *Programa Agrícola del borojó*, Municipio de Lago Agrio.)

**Tabla 1.** Valor nutricional de la pulpa del borojó en 100 gr.

COMPONENTE	CONTENIDO
Humedad (%)	65,45
Carbohidratos (%)	28,94
Azúcares totales (%)	16,6
Fibra cruda (%)	3,75
Cenizas (%)	0,76
Proteína (%)	1,01
Extracto etéreo (%)	0,09
Calcio (ug.g-1)	300
Magnesio (ug.g-1)	200
Potasio (ug.g-1)	3400
Fosforo (ug.g-1)	200
Sodio (ug.g-1)	100
Hierro (ug.g-1)	9
Zinc (ug.g-1)	3
Selenio (ug.g-1)	0,07
Cadmio (ug.kg-1)	10
Plomo ( ug.kg-1)	40
Antocianinas ( mg. 100 g-1)	0,13
Poli fenoles totales ( mg. 100 g-1)	26,23
Carotenoides totales ( mg. 100 g-1)	0,08
Sólidos solubles (°Brix)	24,36
Vitamina A (UI. 100 g.-1)	253
Vitamina C ( mg. 100 g-1)	12,4
PH	2,92
Acidez titulable (% ácido málico)	3,85
Actividad Antioxidante (u mol trolox g-1)	18

**Fuente:** INIAP, 2010

Está claro que en esta fruta resalta su alto contenido en proteínas, vitaminas y minerales, pues al parecer por su jugo o batido se está haciendo conocer.

Es el caso de lugares amazónicos de nuestro país como el Banguí, la Joya de los Sachas (Prov. de Orellana) por sus propiedades afrodisíacas o naturales se le llama “La bebida del amor” o “Viagra” y lo interesante es que poco a poco en todas partes del mundo las bebidas energéticas naturales están ganando popularidad cada día más.

Casi ninguna otra fruta en el mundo tiene tan alta cantidad de vitaminas B solubles en agua que son excelentes para la salud, el ácido nicotínico (B3) es encontrado en cantidades muy altas en esta fruta tan especial, en investigaciones de medicina ortomolecular<sup>26</sup>, se ha demostrado que ayuda en el tratamiento de la depresión, ansiedad, artritis, cáncer y más en particular, la esquizofrenia.

Una investigación científica reciente realizada por la Universidad de Santiago en California, ha mostrado que el borajó contiene abundancia de una sustancia química llamada sesquiterperlatona, que inhibe o impide el crecimiento de las células en tumores y promete ayudar en el tratamiento de enfermedades terribles, como el cáncer.<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup>**Ortomolecular.**- Terapia que acentúa el uso de las sustancias naturales tales como vitaminas, oligoelementos, enzimas, antioxidantes, aminoácidos, ácidos grasos esenciales, fibra dietética y ácidos grasos intestinales de cadena corta (SCFA), para la prevención y el tratamiento de enfermedades. ([www.infoestetica.com.ar/](http://www.infoestetica.com.ar/))

<sup>27</sup>([www.reocities.com/](http://www.reocities.com/))

Otras vitaminas y minerales encontrados en cantidades grandes son el hierro, el magnesio, el calcio, el fósforo, las vitaminas C, B1, B2 y silicio. El fósforo se encuentra en gran abundancia en esta fruta exótica y es excelente para las funciones del cerebro, como la memoria y la concentración. Los vegetarianos también lo adoran debido a su cantidad típicamente alta de proteína y contenido de aminoácidos esenciales, ya que se ha comprobado que una libra de la pulpa equivale a 3 libras del contenido de aminoácidos de la carne.<sup>28</sup>

Por todos los beneficios biológicos, nutricionales, medicinales y por supuesto alimenticios que se han expuesto sobre el borjón va en la elaboración de nuevos proyectos, un claro ejemplo sería utilizarla en la gastronomía dentro del mundo de las salsas, o en la repostería como un ingrediente diferente para un producto final, la dulcería o la coctelería agregando nuestros conocimientos y poniéndole la firma en cada uno de sus resultados.

Hay que aclarar que para conseguir estos resultados tenemos que manejar conceptos y definiciones, las cuales nos ayudarán a comprender y obtener con mayor facilidad las propuestas que hemos abordado, entre estas definiciones se encontraría: que significa la cocina de autor, la creación de un recetario, para que sirva, como emplear; pues así se ofrecerá un trabajo impecable, entendible e ilustrado para el lector.

---

<sup>28</sup>(Alimentación-sana.org/)

## **2.1-6 Recetario de cocina**

### **2.1-6.1 Definición**

Específicamente no encontramos una definición convincente y establecida sobre que significa en realidad un recetario de cocina, pero se dice que es un libro o folleto lleno de formulas para preparar diversos productos domésticos o industriales, general y específicamente en las comidas.<sup>29</sup>

Aunque podríamos agregar que un recetario de cocina no solo contiene los sabores, tendencias y rubrica de un chef o varios, es mucho mas pues revela el arte de hacer gastronomía de una forma impresa, informativa y visual para transmitir las ideas de su ingenio en la cocina.

### **2.1-6.2 Receta y receta estándar**

Pero también encierra al principal objeto que tiene la gastronomía para plasmar las mejores exquisiteces con sus características más importantes, pesos, precios y mucho más; se trata de la receta.

Esta que se define como una lista de ingredientes como también una serie de instrucciones para elaborar un platillo o una bebida específicos. Las recetas pueden transmitirse de generación en generación mediante libros de cocina o recetarios.

---

<sup>29</sup>([www.definition-of.net/](http://www.definition-of.net/))

Las recetas son una parte importante de la cultura de un grupo humano. El ingrediente personal o secreto para cada receta es el empeño o dedicación que implica la realización del platillo o la bebida.

Es decir, las recetas son el fundamento de mayor relevancia en la gastronomía antigua y actual para la elaboración exitosa de los platos más sencillos hasta los más complejos, sin embargo la cúspide de la cocina sin duda alguna ha sido la evolución de la receta simple y normal a la estándar.

Donde se puede decir que es aquella en la que están explicados todos los elementos, técnicas empleadas, temperaturas, pesos, dificultad y tiempos, de tal manera que el resultado sea siempre el mismo, sea quien sea la persona que la realiza.

Es como la fórmula magistral que permite que un plato en un restaurante tenga siempre las mismas características, que son las que busca el cliente, aunque es de suma importancia puntualizar que la perfección en una receta estándar se nutre siguiendo paso a paso cada uno de los tiempos de preparación así como la lista completa de ingredientes y proporciones.

## **2.1-7 Cocina de Autor**

### **2.1-7.1 Reseña Histórica**

El concepto se inicia y se define formalmente en los Estados Unidos en

1970, ensayando platos de contraste entre occidente-oriental y buscando la sorpresa del comensal. El enriquecimiento cultural de la cocina se debe, sobre todo, a la convivencia en las grandes ciudades de cocinas de las diferentes culturas. Aquello nos permite conocer, comparar y adoptar ideas para nuestras creaciones.

La convivencia de estas distintas culturas culinarias hace que, los unos adapten sus elaboraciones a los gustos de la clientela local, y los otros tomen y adapten ideas de los anteriores para modificar y renovar sus cartas. Pero se deriva su nombre por el surgimiento de la Nouvelle Cuisine y la Cocina Fusión.<sup>30</sup>

### **2.1-7.2 Definición**

Podría decirse que el concepto o definición de la cocina de autor no es muy claro por que se encuentra confuso por el surgir de cocinas nuevas, sin embargo el chef Manuel Vázquez Montalbán, cita en su libro “cocina de autor” una reflexión interesante sobre el concepto;

“[...] Pepe Carvalho para referirse a aquellos cocineros o restauradores no cocineros que diseñaban una estrategia culinaria singular y renovadora, mas o menos basada en el gusto tradicional, pero tan innovadora que representa un salto cualitativo con respecto a la cocina anterior.[...]”

Significa la madurez creativa de la cocina del siglo XX que pasa de la dictadura del chef cómplice, aunque a veces genial, aceptando la palabra “es-

---

<sup>30</sup>([www.gastronlab.co/](http://www.gastronlab.co/))

tablishment”, a la aportación del cocinero creador que encuentra un estilo propio y modifica el gusto.<sup>31</sup>

La cocina de autor se relaciona con la cocina tradicional representativa de un país, en el cual un acreditado cocinero, mediante su experiencia, trayectoria y sabiduría culinaria, innova y fusiona la cocina de su país de origen con una cocina foránea o mestiza.

Ambas cocinas se unen para crear un nuevo género, caracterizado por la armonía, estética y exquisitez de los platillos, especialmente en el uso de las materias primas, sazones, aromas y especias. El autor integra de manera creativa y científica esas particularidades, creando nuevas versiones de los platillos típicos y tradicionales.<sup>32</sup>

## **2.2-Metodología**

### **2.2- 1 Extracción de la pulpa de borojó.**

El despulpado artesanal del borojó es el método más común empleado para obtener la pulpa de la fruta en un estado fresco, limpio y lo más importante listo para la preparación de batidos o jugos; o para su uso como es el caso de este proyecto dirigido para la elaboración de un recetario gastronómico con recetas derivadas de la pulpa como por ejemplo postres, jaleas, dulce, coctel y

---

<sup>31</sup>([www.dechefachef.com/](http://www.dechefachef.com/))

<sup>32</sup>([www.gastronlab.com/](http://www.gastronlab.com/))

salsas para carnes rojas y blancas.

Por supuesto no es el único método para obtener la pulpa del borjón en óptimas condiciones, entre estos existe también el despulpado industrial por medio de una despulpadora donde la fruta pasa por un tamiz inoxidable con orificios de 0,5 mm obteniendo la pulpa sin semillas.



**Fig. 5.** Despulpadora Industrial de borjón (Colegio Gamboa- Coca)  
**Fuente:** Fabián Torres, 2011.

Cabe destacar que el método artesanal manual, permite extraer el producto o la pulpa en perfectas características de olor, color, y sabores típicos de la fruta, los mismos que son necesarios para conservarlos en las preparaciones del recetario.

### 2.2-1.1 Materiales necesarios



**Fig. 6** Materiales para extraer la pulpa del borjón.  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012.

- Fruta de borjón
- Agua limpia tibia de 60 °C a 70 °C.
- Envase plástico hermético de preferencia transparente.
- Cuchillo, cuchara, tenedor y tamiz
- Azúcar granulada

### 2.2-1.2 Despulpado artesanal manual.

#### Procedimiento

- Retirar la cáscara de la fruta de borjón.



**Fig. 7** Retirar la cáscara  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012

Se debe retirar la cáscara del borjón con mucho cuidado por dos razones, la primera es para evitar que la pulpa se vaya toda en la cascara al despojarla de la fruta; y la otra es por que usaremos la cáscara para elaborar confitería, preparación que veremos en el recetario de propuesta.

- Cortar la fruta al horizontal y vertical para el despulpado.



**Fig. 8** Cortes vertical y horizontal  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012.

Para obtener una pulpa abundante se debe cortar de esta forma, pues otras frutas podrían tener una maduración mayor a la que observamos y sencillamente se desparramaría.

- Despojar la pulpa de la fruta con una cuchara en un solo movimiento de desde el ápice hasta el otro extremo.



**Fig. 9** Despulpado de la fruta  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012

- Agregamos la azúcar granulada al envase plástico conjuntamente con la pulpa de borojó y el agua tibia.



**Fig. 10** Proceso de optimización de la pulpa.  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012.

Se ha realizado este proceso para la optimización de la pulpa, donde al introducir la pulpa de una fruta peso promedio, cuatro cucharadas de azúcar en medio litro de agua tibia dentro de un recipiente plástico común, reduce el sabor y olor fuerte que contiene la misma, desarrollando un mejor nivel de conservación en refrigeración o congelación y su textura es mucho mas manejable para otras preparaciones gastronómicas.

- Cerrado hermético y reposo en un lugar frio y oscuro.



**Fig. 11** Cerrado y reposo.  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012

Para obtener los resultados esperados del proceso de optimización de la pulpa es necesario que el frasco se encuentre cerrado herméticamente para evitar que se dañe la pulpa pero en especial para que absorba el azúcar con el efecto del agua tibia. Es aconsejable que permanezca en refrigeración por 2 días y a oscuras para que su color no cambie.

- Por ultimo, luego de las 48 horas se filtra con un tamiz el agua que se introdujo y se conserva en el frasco hasta por tres meses y medio.



**Fig. 12** Pulpa de borjón óptima  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012.

## **2.2- 2 Métodos de investigación**

Los métodos inductivo-deductivos en conjunto con los métodos experimental y documental serán aquellos que llevarán a cabo la investigación de este proyecto.

Se escogió los métodos inductivo-deductivo por la razón que se complementan idealmente entre si para este proyecto, el método inductivo permite realizar la observación y generalización sobre todo lo que concierne al borjón, información básica y compleja de la fruta como se detalló en la redacción del trabajo.<sup>33</sup>

---

<sup>33</sup>Leiva, L. 2011, *Lenguajes republicanos*, Madison. Editorial Fundición polar. P. 24-25.

Y se adjunto con el método deductivo relacionándolo con la creación del recetario, pues se aplicará el uso de la pulpa del borjón para la elaboración de recetas nuevas y así comprender sus respectivas propiedades organolépticas combinadas con otros ingredientes.

Para la total aplicación y comprensión del uso del borjón se debe experimentar, es por ello que se agregó el método experimental al proyecto para despejar todas las preguntas y respuestas que se generen en base a las innumerables veces en que se realicen los experimentos de manera directa.

Obviamente mediante los detalles del método inductivo-deductivo aportaron desde el comienzo de la investigación como en la presentación de la fruta, la extracción de su pulpa y la preparación de las recetas.

Pero, además es documental pues para conseguir la información detallada sobre el tema central y su desglose, se recurrió a la revisión bibliográfica de absolutamente todo el proyecto en general, así como también a las entrevistas, notas y apuntes que se efectuaron a las personas que consumen y cultivan la fruta en el oriente ecuatoriano.<sup>34</sup>

Y al final, se pueda demostrar los productos derivados a partir del borjón completamente terminados, en condiciones óptimas y aptas para el consumo humano; pero sobre todo para que puedan ser plasmadas en el recetario de

---

<sup>34</sup>Leiva, L. 2011. *Lenguajes republicanos*, Madison. Editorial Fundición polar. P. 28-30.

cocina.

### 2.2-2.1 Materiales para la aplicación de la investigación.

- Material Vegetal: Pulpa de borjón despulpada artesanalmente de la variedad (*Borjoa patinoi*) cultivada y cosechada en la parroquia Pacayacu, prov. de Sucumbíos – Ecuador.
- Bebidas de grado alcohólico como: Ron, Vodka entre otros.
- Productos orgánicos e inorgánicos para preparaciones de pastelería, repostería, coctelería, cocina caliente y fría.
- Utensilios de cocina
- Menaje de cocina.
- Platería

### 2.3 Definiciones Operacionales

**Gastronomía.** Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y el entorno del medio ambiente en el que subsiste.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 90)

**Gastrónomo.** Es la persona que se ocupa de esta ciencia. Sin embargo esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina, pero cabe recalcar que no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 90)

**Energía.** Fuerza de acción o fuerza de estar trabajando, tiene diversas acepciones y definiciones, relacionadas con la idea de una capacidad para obrar, transformar o poner en movimiento.

(wikipedia.com.es/)

**Bebida energética.** Es una bebida sin alcohol y con algunas virtudes estimulantes que ofrece al consumidor supuestas virtudes regeneradoras de la fatiga y el agotamiento, además de aumentar la habilidad mental y desintoxicar el cuerpo. Están compuestas principalmente por cafeína, varias vitaminas, y otras sustancias naturales orgánicas, que eliminan la sensación de agotamiento de la persona que las consume.

(Fundación wikimedia, inc. 2011)

**Alimentación humana.** Es el proceso biológico por el cual nuestro organismo va asimilar los líquidos y los alimentos necesarios para el funcionamiento apropiado, vital, teniendo en cuenta el crecimiento y el desarrollo del ser humano.

**Nutrición humana.** Según la Asociación Médica Estadounidense, es la ciencia que estudia los alimentos, nutrientes y otras sustancias conexas, su acción, interacción y equilibrio respecto a la salud y a las enfermedades. Pero así mismo, se preocupa por el estudio de los procesos que el organismo dirige, absorbe, transporta, utiliza y elimina en las sustancias alimenticias como también de las consecuencias sociales, económicas, culturales y psíquicas de los alimentos y la ingestión en los seres humanos.

(Herrera, P. 2010. *Del comer al nutrir, la ignorancia ilustrada del comensal moderno*. España. Editorial Plaza y Valdez. P. 39)

**Coctel.** Es una bebida que se prepara a base de mezclar varias bebidas con diferentes proporciones, las mismas que son prácticamente bebidas alcohólicas como vodka, ron, whisky, entre otras bebidas no alcohólicas como frutas, salsas, miel, leche, crema o especias; además son ingredientes comunes para la preparación de los cocteles bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol como el agua tónica y la soda.

(Fundación wikimedia, inc. 2011)

## **2.3-1 Glosario de términos culinarios.**

### **2.3-1.1 Cocina Caliente**

Es aquella que se caracteriza por cocinar y servir caliente las distintas preparaciones precedidas de calor, como pastas, salsas, fondos, guisos, asados entre otros para conservar un buen sabor.

(Ed. Océano, 2008. *La gran cocina*. España. p. 90)

**Aclarar.** Eliminar aquellas sustancias que generan turbidez en un líquido.

(Editora El Comercio S.A. 2007. *Cocina creativa*. Lima- Perú. P. 92)

**Adobar.** Introducir un género crudo en un preparado denominado adobo (principalmente mezcla de aceite, vino y especias diversas) con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un sabor o aroma especial.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 199).

**A punto.** Cuando un artículo alcanza su grado justo de cocción o sazónamiento, se dice que está “a punto” para utilizarlo.

**Aromatizar.** Añadir a un género una preparación de elementos con aromas fuertes como especias, hierbas aromáticas, vinos, licores entre otros.

**Blanquear.** Sumergir carnes, verduras o frutas en agua hirviendo y después en abundante agua con hielo para detener la cocción, este procedimiento sirve para ablandar, suavizar el sabor facilitar el pelado de los géneros y eliminar residuos. Conocido también como “baño maría invertido.

(Pollock, M. 2007. *Terminología culinaria universal*, Londres Grupo Editorial Blume. P. 17)

**Bouquet garni.** Término francés que designa un ramo pequeño compuesto de hierbas aromáticas con el que se perfuman los caldos, salsas y guisos. Se lo puede preparar con un hoja larga de puerro o con un pedazo de tela fina.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P. 93)

**Bridar.**Fijar con bramante una pieza para que no se deforme el cocinado.

**Caldo corto.** Esta expresión designa un sabroso caldo compuesto de hortalizas, hierbas aromáticas y vinoque se utiliza para la cocción de pescados y mariscos.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P. 94)

**Emulsionar.** Consiste en mezclar vigorosamente elementos compatibles como grasas y líquidos. El éxito de la emulsión es conseguir una mezcla homogénea y estable.

(Ed. Océano, 2008. *La gran cocina*. España. P. 91)

**Eneldo.** Conocido también como dill, es una hierba aromática de tallos verdes y finos, y de penetrante sabor cítrico y anisado. En estado fresco, se consume en vinagretas, y seco en pescados, mariscos y verduras.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P. 95)

**Escabechar.**Preparación de género ya cocinado en un sofrito con unas especias determinadas.

**Guarnecer.** Acompañar un género principal con otros sólidos menores, que reciben el nombre de guarnición.

**Hinojo.** Planta muy aromática y de sabor dulce y anisado, sus hojas se emplean para perfumar pescados y aves; a diferencia de sus semillas que se usan para condimentar salsas, vinagretas y guisos.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P. 95)

**Ligar.** Dar consistencia a un líquido o espesar una salsa. Se puede ligar con yemas de huevo, harina, almidón, crema, mantequilla amasada.

**Muselina.** Lienzo fino que sirve para colar sopas o salsas.

**Napar.** Recubrir un preparado con una salsa espesa.

**Rectificar.** Ajustar el sazónamiento o color de una salsa ya sea por especias u otro ingrediente que condimente.

**Reducir.** Obtener jugo o esencia hirviendo un fondo con guarnición aromática durante un lapso prolongado y a fuego lento, para que disminuya su volumen y su sabor se concentre.

(Ed. Océano, 2008. *La gran cocina*. España. P.93)

**Reforzar.** Añadir a una salsa o sopa un preparado que intensifique su sabor o color.

**Roux.** Pasta base de harina y mantequilla u otra grasa en proporciones iguales que se cuece a fuego bajo durante unos minutos. Sirve para la preparación de muchas cremas y salsas.

**Salsa.** Mezcla líquida de ingredientes fríos o calientes que tienen por objeto guarnecer un plato.

“[...] Las salsas no solo afectan a las sensaciones del gusto y el olor, pueden ofrecer colores diversos que afectan a la apariencia visual de un plato y a veces manifiestan diversos sentidos al mismo tiempo [...]”.

([wikimedia.inc.com.ec/](http://wikimedia.inc.com.ec/))

**Salsa Madre.** Preparaciones básicas a partir de un caldo, de las cuales se derivan muchas salsas.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P.102)

**Salsear.** Cubrir o rociar un género de salsa, generalmente al servirse.

**Trabar.** Ligar una salsa, crema, u otra preparación por medio de huevos, farináceas, sangre, y otros ligantes mas.

### 2.3-1.2 Cocina Fría

Es una alternativa a los platos de invierno también una variedad de preparaciones para fiestas, media mañana, media tarde o incluso almuerzo ligero por ejemplo pasa bocas, sandwiches, cocteles, sopas frías, ensaladas y más.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 199)

**Aderezar.** Acción de agregar sal, aceite, vinagre, especias entre otros ingredientes a ensaladas u otras preparaciones. Dar un sabor justo a una comida con la adición de sal u otras especias.

**Aligerar.** Volver más fluida o ligera una composición espesa.

**Concasse.** Picar en forma gruesa y rustica algún género sea vegetal o animal.

**Decorar.** Embellecer un género con adornos, para su presentación.

**Espalmar.** Aplastar un género con la espalmadera para hacerlo más fino y delgado.

**Filetear.** Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

**Macerar.** Poner a remojo en vino, licor y especias, géneros diversos a fin de que adquieran sabor. Generalmente se aplica a frutas, pero por extensión se aplica también a las carnes en adobo o en marinada.

(Ed. Océano, 2008. *La gran cocina*. España. P.94)

**Paisana.** Guarnición de verduras cocidas cortadas en bastones.

**Picar.** Cortar cualquier género finamente de diferentes formas.

**Refrescar.** Pasar un género por agua fría abundante nada más cocerlo para cortar el proceso de cocción y, quitar el exceso de sal y enfriarlo.

**Tornear.** Recortar las aristas de un género para darle forma regular, redonda. Normalmente se utiliza para verduras que van de guarnición como la zanahoria o la papa.

**Vinagreta.** Salsa de acompañamiento a base de vinagre, aceite, sal y verduras generalmente cebolla, tomate, pimiento verde y pimiento rojo.

### **2.3-1.3 Repostería**

Aquella que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más.

(Pollock, M. 2007. *Terminología culinaria universal*, Londres Grupo Editorial Blume. P. 18)

**A punto de nieve.** Claras emulsionadas por medio de un batidor incorporando aire hasta conseguir un aspecto de nieve o algodón.

**Abrillantar.** Dar brillo con mermeladas, gelatinas, jalea, grasa o huevo a diferentes elaboraciones tanto en el caso de piezas para hornear como elaboraciones ya hechas para darles brillo.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P.91)

**Almíbar.** Jarabe más o menos espeso, preparado con azúcar y agua.

**Atemperar.** Trabajar una cobertura de chocolate previamente fundida, que se coloca sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta hasta que se enfríe y espese, sin llegar a solidificar, antes que alcance su temperatura de utilización.

(Pollock, M. 2007. *Terminología culinaria universal*, Londres Grupo Editorial Blume. P. 15)

**Bavarois.** Postre frío elaborado con una crema inglesa 8 de vainilla, chocolate, café), claras montadas o nata montada y gelatina. Se puede elaborar con jugos de frutas.

(Editora El Comercio S.A. 2007. Cocina creativa. Lima- Perú. P.100)

**Bañar.** Cubrir un género totalmente con un líquido pero lo suficientemente espeso para que permanezca sobre él.

**Budín.** Alimentos cocidos al baño maría en los que se utiliza el huevo como elemento de ligazón para que cuajen.

**Caramelizar.** Colocar caramelo en estado líquido en un molde o preparado hasta que se cristalice.

(Pollock, M. 2007. *Terminología culinaria universal*, Londres Grupo Editorial Blume. P. 16)

**Castigar.** Agregar a un almíbar o caramelo, un ácido, como zumo de limón, crémor tártaro, glucosa o cualquier otro tipo de ácido comestible con la finalidad de que no se empanice.

(Editora El Comercio S.A. 2007. *Cocina creativa*. Lima- Perú. P.100)

**Compota.** Dulce elaborado de la cocción de diversas frutas con azúcar, generalmente manzana, pera, higos, pasas entre otras.

**Coulis.** Salsa obtenida de la pulpa triturada de una fruta o verdura.

**Crocanti.** Preparado de pastelería, compuesto por azúcar y frutos se-

costostados y semicaramelizados.

**Escarchar.** Técnica culinaria por la un alimento generalmente fruta se queda recubierto de una capa de azúcar cristalizada. Se suele hacer sumergiéndolo en un almíbar en forma de cocción.

**Emborrachar.** Empapar o bañar una elaboración en almíbar aromatizado con algún licor y alguna fruta o especia.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 198)

**Espolvorear.** Cubrir la superficie de una elaboración con cacao en polvo, azúcar glasé u otros productos.

**Glasear:** Cubrir una preparación con azúcar glass (polvo). Dorar la superficie superior de una preparación. Cocinar a fuego suave un género con mantequilla azúcar y un poco de agua para que al final quede caramelizado.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 198)

**Mermelada.** Es una conserva de fruta cocida en azúcar.

**Mousse / Mus.** Espuma. Elaboración esponjosa a base claras a punto de nieve o de nata semi-montada que se ayuda de colas para asegurar la consistencia mezclados con un ingrediente ya sea dulce o salado.

(Mancha, M. 2007. *Cocina saludable*. España. Editorial Lexus. P. 199)

**Pudding.** Pastel dulce o salado de pan o bizcocho. Se puede presentar frío o caliente.

**Tartaleta.** Pequeño recipiente en forma de cuenco para contener una preparación. Elaborado con pasta quebrada. Nombre que se aplica a las preparaciones que llevan como continente una tartaleta.

(Pollock, M. 2007. *Terminología culinaria universal*, Londres Grupo Editorial Blume. P. 18)

**Templar.** Bajar la temperatura de un producto de una temperatura elevada a una temperatura media.

## CAPÍTULO III

### 3.- Análisis del entorno y mercado

El entorno que se manifiesta alrededor de este proyecto nuevo de negocio tiene muchos factores que influyen directa e indirectamente creando ciertas desventajas en el desarrollo de ideas para un país más productivo.

Uno de ellos es político; ya que se han presentado decisiones radicales en base al crecimiento de las carreras turísticas como son gastronomía, hotelería y turismo, por parte del Gobierno central al pretender introducir carreras tecnológicas a la juventud futura, desmereciendo los grandiosos ideales que podrían ofrecer al país las carreras turísticas.

Otro factor importante es sociocultural, pues el proyecto que se presenta en este trabajo de titulación pertenece a la creación de un recetario gastronómico a partir del borojón, el mismo que es parte de un gran mito en nuestra sociedad ecuatoriana, ya que se piensa que tienen ciertos poderes milagrosos que elevan la potencia sexual, cuando únicamente es una fruta energizante y rica en vitaminas y minerales. Y esto debido al uso incorrecto de la culturización de nuestra población, pues aun vivimos en un ambiente machista y mal intencionado.

Ello en lo que respecta al entorno, pero en el estudio de mercado; este proyecto puede lograr grandes réditos a futuro, pues tiene un sin número de

servicios que puede ofertar entre ellos: Incentivar la aplicación del recetario gastronómico en los menús de hospitales y centros de salud con el objetivo de crear nuevas plazas de trabajo en el sector gastronómico en la ciudad de Quito, y así contrarrestar la baja de peso y desnutrición en los pacientes y disminuir el desempleo.

Indicar la valorización de proyectos nuevos de investigación como el del borjón en los estudiantes de gastronomía de Quito, para la superación e innovación de nuestra cocina en el futuro.

Estableciendo el segmento de mercado de este proyecto es el público en general, pues el borjón puede ser consumido desde un niño hasta un adulto mayor en cantidades respetables, pero situándose básicamente en el sector gastronómico de la ciudad de Quito, porque el principal servicio que ofrece este proyecto es la nueva idea gastronómica, recetas estándar a partir de esta maravillosa fruta.

### **3.1 Macroentorno**

El macroentorno del proyecto se dirige básicamente en la creación de nuevos tipos de cocina, las nuevas tendencias mundiales de la gastronomía, que generalmente como ha sucedido a lo largo del tiempo han cambiado la ideología del consumidor.

La utilización de productos y alimentos artificiales, o peor aun productos transgénicos, que si bien es cierto serán dueños de un gran mercado a nivel global, establecidos en un sin número de franquicias de comida rápida, pero que sin ninguna duda causan daños irreparables para el organismo.

### **3.2 Microentorno**

Esencialmente, depende muchísimo la calidad del recetario que se propone en este proyecto, pues hay que reconocer que existen ideas muy novedosas dentro de nuestro país. Las mismas que han sido un éxito total y que empresas comerciales se han interesado al ciento por ciento, como las carnes vegetales, las pulpas envasadas al vacío de frutas como el noni, la chonta hasta el mismo borjón.

Pueden ser la competencia directa, pero también convertirse en la estrategia ofensiva para conseguir mejores productos y crecer industrialmente. Como por ejemplo: si la pulpa de borjón envasada ya se expende en los principales centros comerciales por que no introducir el recetario de igual forma como fuente de consulta para lograr nuevas preparaciones con ese producto.

### **3.3. Investigación de Mercado.**

Se estableció que para obtener información real y veraz a cerca de la incógnita que se origina en esta investigación la cual es; la aceptación de un recetario, el mismo que contenga recetas a partir del borjón, su posible degus-

tación y la preparación en que el público gustaría degustar. Es por ello que se aplicó una encuesta respectiva donde sus resultados están netamente dirigidos para la creación del recetario.

### **3.3-1 Evaluación Sensorial**

#### **3.3-1.1 Muestra**

El tamaño adecuado de la muestra para una encuesta relativa a la población está determinado en gran medida por tres factores: la primera que se trata de la prevalencia estimada de la variable considerada, en segundo lugar el nivel deseado de fiabilidad y por último el margen de error aceptable.

Cabe reconocer que el no realizar este importante proceso, puede llevarnos a dos situaciones diferentes: primera que realicemos el estudio sin el número adecuado de posibles consumidores, con lo cual no podremos ser precisos al estimar los parámetros. Y la segunda situación es que se podría estudiar un número innecesario de consumidores posibles, donde solo explícitamente se direcciona a la pérdida de tiempo e incremento de recursos innecesarios, pero además la calidad del estudio, dado dicho incremento, puede verse afectada en sentido negativo.<sup>35</sup>

---

<sup>35</sup> Dawson-Saunders B. 2005. *Bioestadística Médica*. México. Editorial el Manual Moderno; P. 36.

Es así, que se determinó el número de la muestra en base a la fórmula de tamaño muestral:

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

**Donde:**

**N** = Total de la población

**Z<sub>α</sub><sup>2</sup>** = 1.96<sup>2</sup> es el nivel de seguridad o fiabilidad del 95% (Z= 1.96)

**p** = proporción esperada cuyo valor es 5% = 0.05

**q** = corresponde a 1 – p (1-0.05) = 0.95 es decir (q=0.95)

**d** = margen de error o precisión (en este caso deseamos un 5%).

### **3.3-2 Universo**

Se determinó que para un nivel de fiabilidad del 100%, se debían realizar 100 encuestas de consulta para la creación del recetario de cocina con recetas de autor, ya que nuestro número total de población era el mismo comparado al del número del tamaño muestral pues cabe citar que fueron dirigidas y aplicadas estas encuestas para los estudiantes de gastronomía de la UNIB.E, donde no se estima un número considerablemente alto de estudiantes en comparación a otras universidades.

### **3.3-3 Encuestas**

#### **3.3-3.1 Análisis de Datos**

El análisis de datos se realizará netamente a los resultados que se encuentren en las encuestas realizadas. Se establece que tanto datos e información que sean arrojados se manejarán con suma responsabilidad de autoría.

Además con el siguiente análisis se pretende conocer la aceptación y acogida que podría tener el recetario de cocina a partir de recetas con borojó al ser degustados por paladares exigentes que se encuentran acostumbrados a ser partícipes de nuevos y exquisitos sabores dentro de las ramas de la gastronomía, y este al ser un recetario novísimo y único en su categoría, puesto que fue elaborado en base a la pulpa del borojó, instantáneamente causará sensación placentera y de completa aceptación gracias al uso especial del ingrediente natural, energético y orgánico.

#### **3.3-3.2 Aplicaciones actuales del Borojó en Ecuador.**

En nuestro país, como ya se había citado anteriormente las provincias en las que se produce borojó son las Provincias de Esmeraldas, Loja, Orellana y Sucumbíos y una parte en la provincia de Santo Domingo de los Tsachilas según el INIAP y el MAGAB respectivamente.

Donde las aplicaciones que se le han dado a esta fruta no han sido bastas a comparación de Colombia y Panamá que la consideran como fruta de exportación hacia Estados Unidos, Europa y Asia, pero que las micro empresas e industrias ecuatorianas desde hace 8 años atrás han propuesto el expendio de esta fruta en la presentación del pulpa al vacío, entera o en botellas plásticas como por ejemplo: Multialimentos S.A. que se encuentra ubicada en Guayas.

La Fundación Renovación Ecológica que se caracterizan por la distribución de la pulpa desde Sucumbíos a Pichincha y los fondos se recaudan para ayuda social. Frutmar Cia. Ltda. reside en Quito pero desde Orellana y Sucumbíos recolecta y manipula la fruta para distribuirla a Supermercados como Santa María y Supermaxi así como también a los mercados populares donde según esta empresa los mercados de Ñaquito y Santa Clara son sus mayores compradores por la demanda alta que existe de la fruta para la preparación de jugos energéticos con otros ingredientes como alfalfa y pony malta.<sup>36</sup>

---

<sup>36</sup>([ecuador.acambiode.com/empresas?find=borojo](http://ecuador.acambiode.com/empresas?find=borojo))

## CAPITULO IV

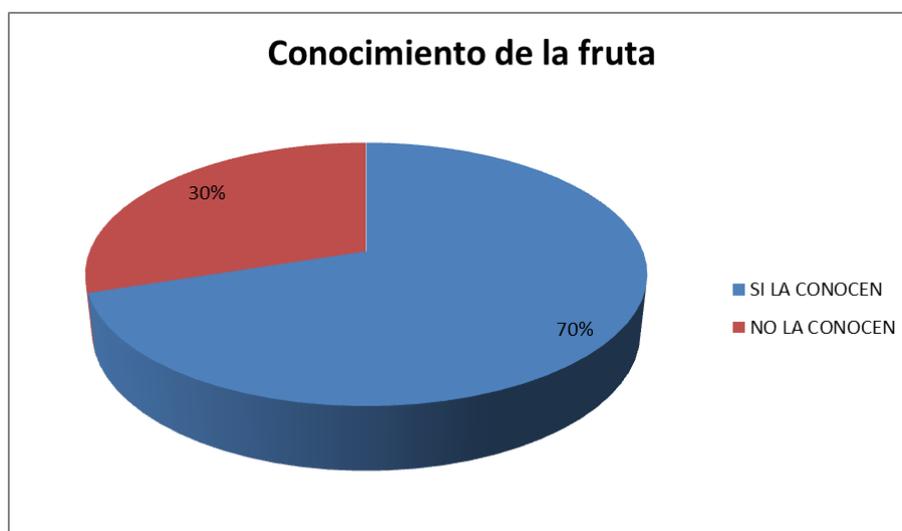
### 4. Presentación De Resultados

#### 4. 1 Tabulación y análisis de las encuestas

Después de realizar las encuestas de conocimientos y creación de un recetario a partir de borojó, se procedió a analizar los datos para obtener mediante pasteles los resultados en base a información sobre la fruta, su consumo en otras preparaciones y la sugerencia de crear un recetario a partir del borojó, donde se produjeron los siguientes resultados:

##### 4.1-1 Conocimiento de la Fruta

**Pregunta No. 1: ¿Conoce usted que es el borojó?**



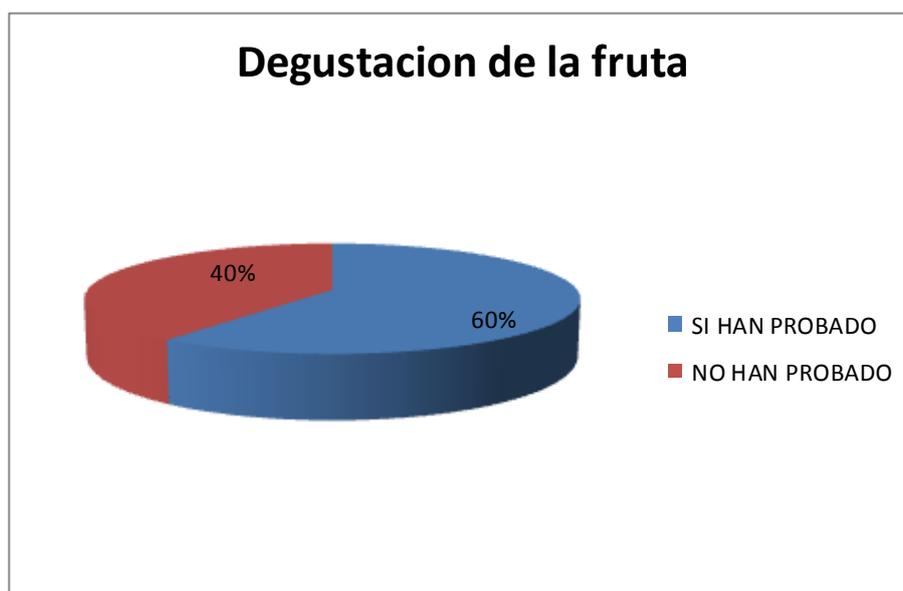
**Gráfico 1.** Conocimiento de la Fruta  
Elaborado por: Fabián Torres 2012.

En el **Gráfico No. 1** se puede observar que en cuanto a la pregunta realizada acerca del conocimiento de la fruta de borojó al público encuestado, se

expresa como resultado que el 70% conocen la fruta, la han visto y conocen su apariencia, a diferencia del 30% restante que no la conoce. Una explicación acertada a los resultados arrojados es que el porcentaje de conocimiento de la fruta es alto ya que alrededor de ocho años atrás se expende en supermercados al vacío y de mucho más antes en mercados populares.

#### 4.1-2 Degustación de la Fruta.

##### Pregunta No. 2: ¿Ha probado la fruta?



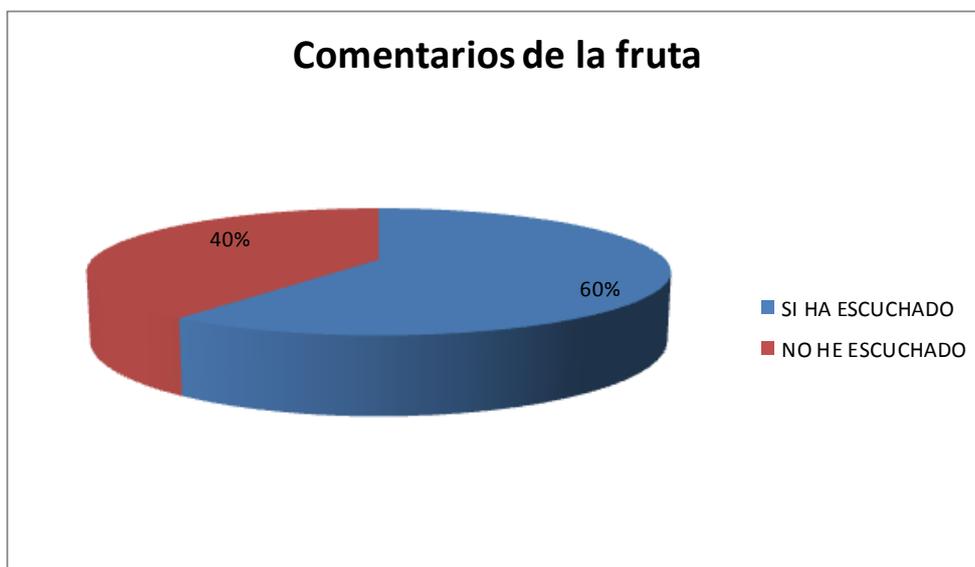
**Gráfico 2:** Degustación de la Fruta  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012

En el **Gráfico No. 2**, se puede observar que en relación a la pregunta realizada en la encuesta, la misma que trataba sobre la degustación de la fruta exótica borojó, de parte de los encuestados que han consumido o no la fruta, como resultado se obtuvo que el 60 % del público encuestado si la ha probado, ahora con la diferencia que se vio reflejado en un 40 % por cierto que no la han probado, lo cual nos indica en conjunto con las respuestas anteriores que en el

mercado, el borojó mantiene un equilibrio entre su conocimiento y degustación. Se podría decir que es un porcentaje un tanto equilibrado debido a que se ha probado la fruta varias ocasiones pero por su sabor la relacionan con el tamarindo.

#### 4.1-3 Comentarios en base a la fruta.

##### Pregunta No. 3: ¿Ha escuchado hablar de sus propiedades?

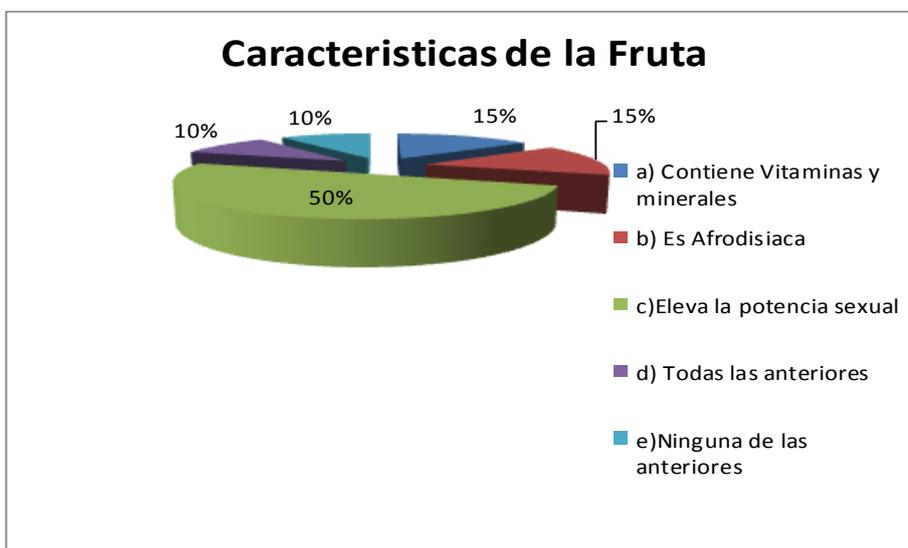


**Gráfico No. 3:** Comentarios acerca de la fruta.  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Grafico No. 3**, se puede apreciar el porcentaje de encuestados que han escuchado u oído sobre el borojó, donde claramente se muestra un 60 % que si ha oído sobre las propiedades de la fruta, a pesar que el 40 % es un porcentaje muy alto de las personas que no han tenido información, ya que es una fruta que esta difundándose en mensajes comerciales y demás medios de comunicación por sus propiedades especiales.

#### 4.1-4 Características Organolépticas de la fruta

Pregunta No. 4: ¿Qué es lo que ha oído hablar sobre la fruta?



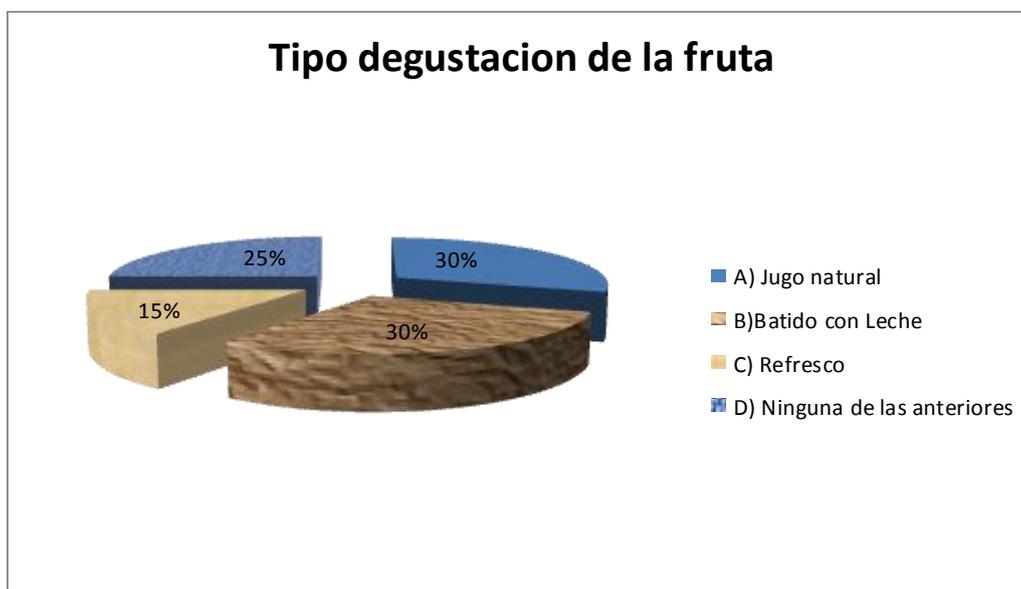
**Gráfico No. 4:** Características organolépticas de la fruta.  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Gráfico No. 4**, se encuestaron las características organolépticas que el público en general conoce y no conoce de esta fruta, la razón de esta pregunta se basa por que se cree en la sociedad ecuatoriana que la fruta contiene poderes especiales en la estimulación sexual.

Y tenemos que: El literal a y b con el 15 % igualan, los encuestados responden que contiene vitaminas y es afrodisíaca, mientras el literal d y e respectivamente se manejaron de la misma forma con el 15 %. Dejando al literal c con el 50 % y con la respuesta a la vista que él público arroja, es decir que eleva la potencia sexual.

#### 4.1-5 Tipo de degustación de la Fruta

Pregunta No. 5: ¿En que preparación a probado la fruta?



**Gráfico No. 5:** Tipos de degustación de la fruta en el público.  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Gráfico No. 5**, se puede observar los tipos o formas de degustación que los encuestados se han servido la fruta.

Para el 30 % del público que se encuestó aprecian la fruta en jugo natural, el otro 30 % les agrada en batido con leche, una cantidad pequeña el 15 % les gusta servirse en refresco y por última el 25 % de las personas que no lo han degustado de ninguna manera.

Se puede argumentar que es normal que el público haya degustado la fruta en batido, refresco y jugo natural en mayor proporción ya que la fruta sola tiene un alto grado de acidez.

#### 4.1-6 Consumo en otras preparaciones gastronómicas de la fruta.

**Pregunta No. 6: ¿Probaría en otras preparaciones la fruta?**



**Gráfico No. 6:** Consumo en otras preparaciones  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

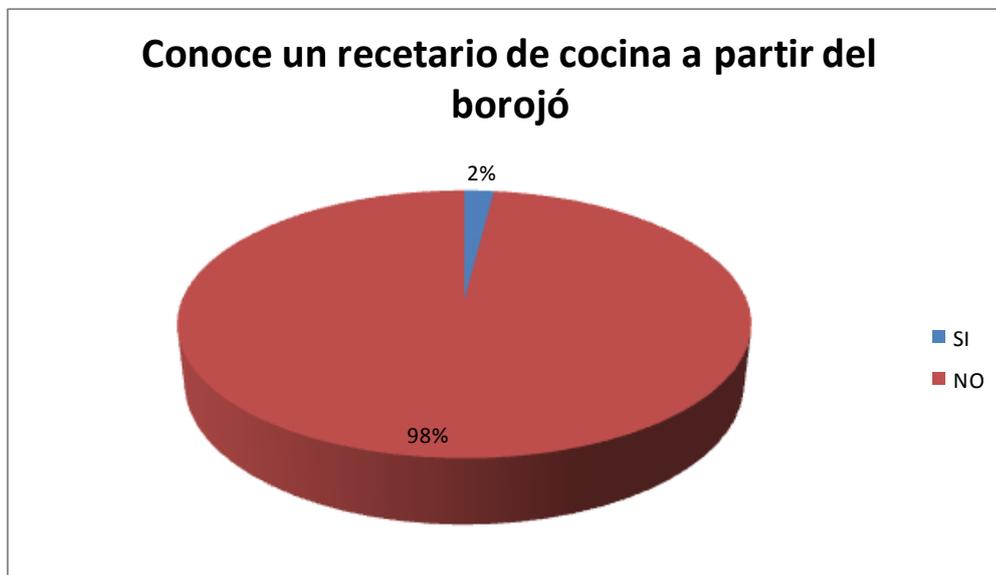
En el Gráfico No. 6, se puede observar el rotundo sí con el 90% de las respuestas en la pregunta que se aplicó; donde se interrogaba si consumiría en otra preparación gastronómica el borjón, con un porcentaje no del 10%.

El análisis más lógico que se adapta a esta pregunta es muy sencillo, ya que después de degustar algo novedoso e interesante, desea conocer otro tipo de sabores, donde el borjón contiene una alta gama de aplicaciones en la gastronomía y por qué no decir en otras ramas.

Además, el 90 por ciento reflejado en la encuesta habla por sí solo, pues da a entender que su sabor diferente atrae a probar otras opciones sin duda alguna.

#### 4.1-7 Conocimiento de un recetario de cocina a partir de borojón.

**Pregunta No.7: ¿Ha conocido un recetario de cocina con recetas de autor a partir de borojo?**



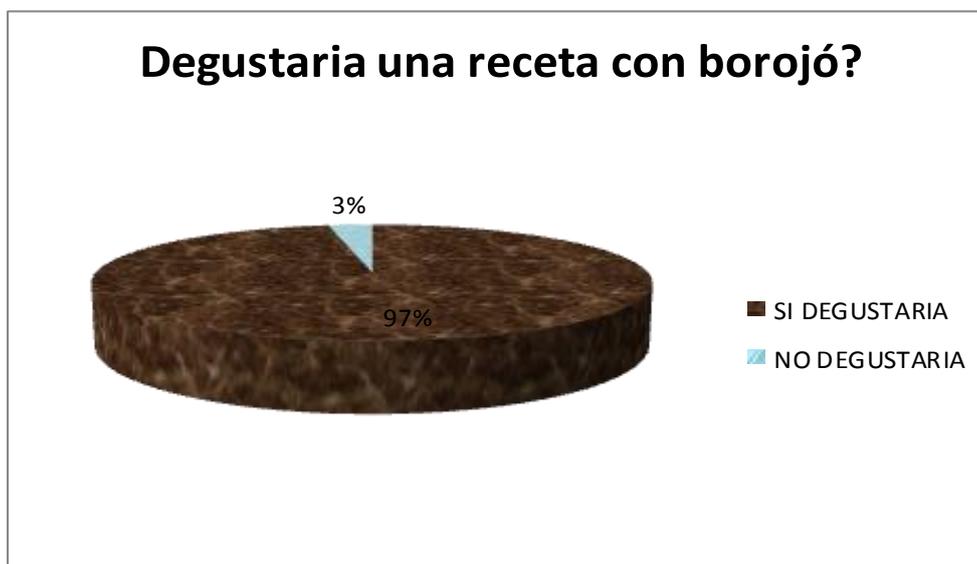
**Gráfico No. 7:** Conocimiento de un recetario de cocina con borojón.  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Gráfico No. 7**, se da a entender por si solo, ya que se presenta con un 98 % de negatividad en cuanto a si conoce o ha escuchado hablar sobre un recetario de cocina con recetas a partir del borojón, en el lado opuesto tenemos al 2 %, donde sin mas preámbulos, permite se catapulte a la creación de uno.

La respuesta es clara y salta a la vista, es tan alto el porcentaje por que sencillamente no existe un recetario de este tipo en nuestro país, se puede decir que existan recetas de como preparar el jugo, batido o hasta el coctel pero recetas de autor como las que se pretende mostrar en este recetario de ninguna manera.

#### 4.1-8 Consulta de degustación de recetas basadas con borojón

Pregunta No. 8: ¿Degustaría alguna receta a partir de borojón?

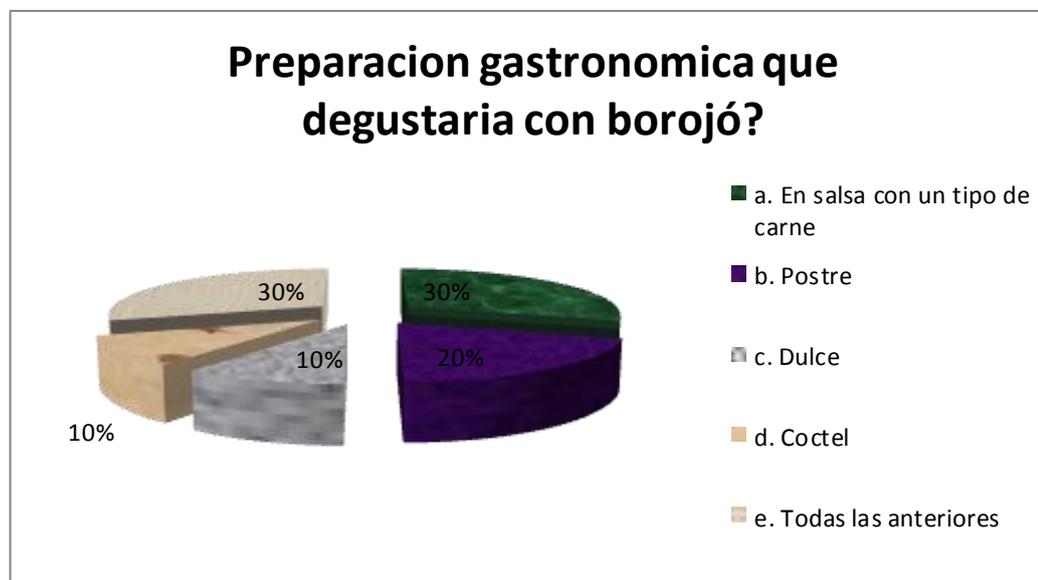


**Gráfico No. 8:** Degustación de receta con borojón.  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Gráfico No. 8**, se encuestó al público si degustaría o probaría alguna preparación gastronómica a partir de la fruta borojón. Lo cual se plasmó con una total aceptación de los encuestados, se marco el 98 % con la mínima diferencia del 2 % de personas que se negaron a degustar un verdadera delicia.

También es claro, y su motivo de igual forma, el público en general si degustaría una receta a partir de borojo por que en el mercado no existe nada que se le parezca, las propiedades que puede ofrecer esta fruta en la gastronomía son únicas y la gente lo intuye por las preparaciones que anteriormente habrá degustado.

**4.1-9 Preparaciones gastronómicas a partir del borojé que degustaría. Pregunta No 9. : ¿ Señale que tipo de preparación gastronómica con borojo le gustaría degustar?**



**Gráfico No. 9:** Recetas gastronómicas que degustaría con borojé  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Gráfico No. 9**, se observa la intensidad que tendrían los encuestados en el caso de consultarles que preparación gastronómica les gustaría degustar con borojé.

Donde se estableció, que un 30 % degustaría el borojé en un salsa para carnes, por otro lado, un 20 % se inclina por la repostería, un 10 % en lo que respecta a dulces, un 10% mas en cocteles, y el 30% restante en todas las preparaciones anteriores mencionadas degustarían el borojé.

Donde el motivo de este porcentaje es variado pero no se desvía de las anteriores respuestas, ya que esta fruta da para ser preparada en cualquier tipo de receta.

#### 4.1-10 Características Importantes para las preparaciones gastronómicas escogidas.

Pregunta No. 10: ¿Cuál de las siguientes características le gustaría que se concentre en la preparación escogida?



**Gráfico No. 10:** Características especiales para las recetas escogidas.  
**Elaborado por:** Fabián Torres, 2012.

En el **Gráfico No. 10**, los encuestados se manifestaron con las respuestas en claro definiendo que características especiales se encontraran en las preparaciones que escogieron y los resultados fueron los siguientes:

El 20% demanda que las preparaciones contengan vistosidad en sus preparaciones gastronómicas escogidas, con un 30 % que exige un gran sabor en cada una de las mismas. Por otro lado solicitan en la encuesta que este previsto de una muy buena textura con el 20 %, para finalizar con el 30 % restante que sugieren se ocupe de todas las anteriores características organolépticas y obtener platillos de calidad.

## **4.2 Propuesta del Recetario a partir de Borojó.**

### **4.2-1 Introducción**

Desde hace mucho tiempo atrás se ha buscado maneras o formas de plasmar ideas gastronómicas que desarrollen la capacidad de crear o inventar una nueva receta o preparación.

Pero sin duda alguna no se ha podido mostrar una total y basta creatividad, ya que los ideales puestos en la gastronomía se han podido difundir en nuevos platos y preparaciones pero no totalmente proveniente de una creación netamente pura sino con una muestra de fusionarse en otras ideas, donde saldría a relucir la cocina de autor.

Por ello, la cocina de autor y la cocina fusión se considera según muchos chefs en todo el mundo, un intercambio de sabores extraordinario, de muy buenas presentaciones y lo que es mas importante, con el toque sutil del chef que la prepara.

### **4.2-2 Recetario de Autor**

Una definición o concepto establecido no existe para esta cocina de autor, ya que lo primero que se vendría a la mente al mencionar recetario de autor se diría que, “es la creación de un conjunto de recetas o menús que no han sido publicados o expuestos y que cuentan con el sello autentico del chef que los preparo”.

Esto es lo que se podría argumentar si se preguntara, pero según el chef Garchoff dice: “que la cocina de autor se encuentra básicamente en toda la cocina, salvo que se cocine en un ambiente controlado como lo practican los restaurantes de comida rápida”.<sup>37</sup>

Donde se podría acoger este mensaje, ya que sencillamente la introducción de variaciones es inevitable en la preparación de nuevos platos. Jamás se prepara una receta tal y cual como se presenta en la fotografía de algún libro por que juega mucho los entornos y el ambiente, ingredientes a utilizar, temperaturas y un sin fin de factores.

De esto se puede decir que la cocina de autor es “la cocina en donde una se encuentre consigo mismo”, ya que son fundamentales y primordiales buenos entornos y ambientes que relacionen nuestra actividad a preparar.

Y esta claro que se puede tener días pesados que pueden desembocar en relajarse y preparar algo que para la persona que esta cocinando y para la familia sea de total y completo agrado, y mucho mejor si fue en improviso, pues se rescata lo que se quiere hacer pero ya se encontraba estipulado, y es allí donde al intentar construir algo mejor, afloran las técnicas culinarias y la imaginación de la mano, como la música al compositor y nacen los ensayos hasta que se logre algo mucho mejor.

---

<sup>37</sup>([www.garchoffkitchen.com.ar/](http://www.garchoffkitchen.com.ar/))

### **4.2-3 Objetivos a alcanzar con el Recetario**

- Establecer el recetario de autor a partir de borjón como una nueva opción para los estudiantes de gastronomía de la UNIB.E
  
- Aplicar el recetario a partir de borjón en las preparaciones de menús de futuros proyectos de creación de bares o restaurantes en la UNIB.E

### 4.3 Recetario a partir de Borojó con recetas de Autor.

#### 1.- Picadas

**Nombre de la Preparación:** Mini Brochetas  
de Res en salsa agridulce de Borojó.

**No. Porciones:** 1

**No. Pax:** 4



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	LOMO DE FALDA	200	g	1,42	1,42
2	CEBOLLA PERLA	90	g	0,10	0,10
3	PIMIENTOS TRES COLORES	90	g	0,05	0,15
4	LECHUGA CRESPA VERDE	80	g	0,35	0,35
5	ZANAHORIA	70	g	0,08	0,08
6	SAL PIMIENTA	7	g	0,05	0,05
7	PEPINO	100	g	0,13	0,13
8	VINO TINTO	60cc	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJÓ	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE VEGETAL	25cc	lt	0,17	0,17
11	REDUCCIÓN BALSÁMICO	30cc	lt	0,19	0,19
Costo total de la materia prima					3,31
Margen de error de variación				10%	0,33
Costo total de la preparación					3,64
Costo de porción					3,64
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	6,76
Precio potencial de venta					10,40
IVA				12%	1,24
<b>Precio de venta</b>					<b>11,64</b>

## **Procedimiento:**

- Limpiar el lomo de falda y hacer cuadros pequeños, para luego condimentar con sal y pimienta. Realizar el mismo procedimiento con los pimientos amarillo, rojo, verde y la cebolla.
  
- Saltear en una sartén a fuego alto con el aceite los cuadros del lomo y los vegetales hasta que se doren. Pasar por palillos alternando un cuadrito de lomo y de vegetales.
  
- Para la preparación de la salsa, se ocupa la sartén donde se salteó el lomo y los vegetales reduciendo el vino tinto, la pulpa de borjón y la reducción balsámico. Se rectifica sal y pimienta al gusto.

**Nombre de la Preparación:** Mini Brochetas

de Pollo en salsa agrdulce de Borojó.

**No. Porciones:** 1

**No. Pax:** 3



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PECHUGA DE POLLO	250	g	1,64	1,64
2	CEBOLLA PERLA	90	g	0,10	0,10
3	PIMIENTOS TRES COLORES	90	g	0,05	0,15
4	LECHUGA CRESPA VERDE	80	g	0,35	0,35
5	LIMON SÚTIL	20ml	lt	0,05	0,05
6	SAL PIMIENTA	7	g	0,05	0,05
7	CHAMPIÑONES	30	g	0,16	0,16
8	VINO TINTO	60cc	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJÓ	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE VEGETAL	25cc	lt	0,17	0,17
11	TOMATE RIÑÓN	80	g	0,08	0,08
12	REDUCCIÓN BALSÁMICO	30cc	lt	0,19	0,19
Costo total de la materia prima					3,61
Margen de error de variación				10%	0,36
Costo total de la preparación					3,97
Costo de porción					3,97
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	7,37
Precio potencial de venta					11,34
IVA				12%	1,36
<b>Precio de venta</b>					<b>12,70</b>

## **Procedimiento:**

- Deshuesar la pechuga completamente y sacar cuadros pequeños, para luego condimentar con sal, pimienta. Se repetirá lo mismo con los pimientos amarillo, rojo, verde y la cebolla.
  
- Saltear en una sartén a fuego alto con el aceite los cuadritos de pollo y los vegetales hasta que se doren. Pasar por palillos alternando un cuadrito de lomo y de vegetales.
  
- Para la preparación de la salsa, se ocupa la sartén donde se salteo el pollo y los vegetales, se agrega el vino tinto, pulpa de borjón y balsámico hasta que espese un poco. Se rectifica con sal y pimienta al gusto.

**Nombre de la Preparación:** Mini Brochetas

de Camarones en salsa agri dulce de Borojó

**No. Porciones:** 1

**No. Pax:** 2



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	CAMARONES DESVENADOS	200	g	1,54	1,54
2	CEBOLLA PERLA	90	g	0,10	0,10
3	PIMIENTOS TRES COLORES	90	g	0,05	0,15
4	LECHUGA CRESPA VERDE	80	g	0,35	0,35
5	LIMÓN SÚTIL	20ml	g	0,05	0,05
6	SAL PIMIENTA	7	g	0,05	0,05
7	TOMATE RIÑÓN	150	g	0,16	0,16
8	VINO TINTO	60cc	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJÓ	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE VEGETAL	25cc	lt	0,17	0,17
11	REDUCCIÓN BALSÁMICO	30cc	lt	0,19	0,19
Costo total de la materia prima					3,43
Margen de error de variación				10%	0,34
Costo total de la preparación					3,77
Costo de porción					3,77
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	7,00
Precio potencial de venta					10,77
IVA				12%	1,29
<b>Precio de venta</b>					<b>12,06</b>

## **Procedimiento:**

- Descascarar y desvenar los camarones para luego condimentar con sal y pimienta. Se repetirá lo mismo con los pimientos amarillo, rojo, verde y la cebolla.
  
- Saltear en una sartén a fuego alto con el aceite los camarones y los vegetales hasta que se doren. Pasar por palillos los camarones y vegetales donde estén alternados y muestren una brocheta.
  
- Para la preparación de la salsa, se ocupa la sartén donde se salteo los camarones y los vegetales, se agrega el vino tinto, pulpa de bo-rojó y balsámico hasta que espese un poco. Se rectifica con sal y pi-mienta al gusto.

**Nombre de la Preparación:**

Champiñones rellenos con jamón y borrojó.

**No. Porciones:** 1**No. Pax:** 2

N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	CHAMPIÑONES GRANDES	200	g	1,12	1,12
2	NUECES	20	g	0,41	0,41
3	JAMON AMERICANO	60	g	0,41	0,41
4	QUESO MOZZARELLA	30	g	0,28	0,28
6	SAL PIMIENTA	7	g	0,05	0,05
8	VINO TINTO	60cc	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJÓ	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE DE OLIVA	10cc	lt	0,14	0,14
11	REDUCCIÓN BALSÁMICO	30cc	g	0,19	0,19
Costo total de la materia prima					3,27
Margen de error de variación				10%	0,32
Costo total de la preparación					3,59
Costo de porción					3,59
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	6,66
Precio potencial de venta					10,25
IVA				12%	1,23
<b>Precio de venta</b>					<b>11,48</b>

## **Procedimiento:**

- Se lavan bien los champiñones, quitamos los pies y las cabezas las colocamos en la lata sazonándolas con aceite de oliva, sal y pimienta. En el interior de cada champiñón agregamos un cuadrito de mozzarella.
- Se llevan al horno a 180° por 8 minutos para que se asen, luego se pican en brunoise los pies de los champiñones y el jamón, se saltean en una sartén con aceite de oliva. Agregamos la pulpa de borjón disuelta en un chorrito de agua a esta preparación y retiramos del fuego.
- Sacamos los champiñones del horno y repartimos el refrito, la nuez y mozzarella rallado. Introducimos por 2 minutos al horno nuevamente a que se gratinen y están listos para servirse con perejil picado.

**Nombre de la Preparación:**

Pimientos rellenos con camarón, crutones y borojé.

**No. Porciones:** 1

**No. Pax:** 3



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	CAMARÓN PICADO	150	g	1,15	1,15
2	CEBOLLA PERLA	90	g	0,10	0,10
3	PIMIENTOS TRES COLORES	150	g	0,12	0,37
4	QUESO MOZZARELLA	50	g	0,46	0,46
5	QUESO PARMESANO	20	g	0,31	0,31
6	SAL PIMIENTA	8	g	0,06	0,06
7	AJO	30	g	0,03	0,03
8	CREMA DE LECHE ESPESA	50cc	lt	0,35	0,35
9	PULPA DE BOROJÓ	50	g	0,25	0,25
10	ACEITE DE OLIVA	15cc	lt	0,21	0,21
11	CRUTONES	70	g	0,35	0,35
Costo total de la materia prima					3,64
Margen de error de variación				10%	0,36
Costo total de la preparación					4,00
Costo de porción					4,00
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	7,42
Precio potencial de venta					11,42
IVA				12%	1,37
<b>Precio de venta</b>					12,79

### **Procedimiento:**

- Despojar la cascara del camarón y desvenar, picar en pequeños cortes. Picar la cebolla y el ajo en brunoise para luego en una sartén, sofreírles en aceite de oliva junto el camarón, agregamos la crema de leche hasta que espese y salpimentamos.
- Cortar los pimientos en forma de triángulos a su alrededor y retirar las semillas. Dorar al horno por 2 minutos a 200° condimentado con sal y pimienta y aceite de oliva.
- Rellenamos los pimientos con el condumio antes elaborado, agregamos los crutones, el parmesano y la mozzarella. Llevamos a gratinar por 2 minutos mas al horno a 200 °, retiramos y se sirve instantáneamente.

## 2.- Entradas

### Nombre de la Preparación:

Crep de camarones en salsa de borojó y mostaza.

No. Porciones: 1

No. Pax: 1



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	CAMARÓN DESVENADO	150	g	1,15	1,15
2	LECHE	350ml	lt	0,26	0,26
4	HUEVO	1	unidad	0,12	0,12
5	HARINA	150	g	0,13	0,13
6	SAL PIMIENTA	10	g	0,08	0,08
7	FONDO DE CAMARÓN	50ml	lt	0,05	0,05
8	MANTEQUILLA	45	g	0,18	0,18
9	PULPA DE BOROJO	30	g	0,15	0,15
10	ACEITE VEGETAL	10cc	lt	0,06	0,06
11	VINO BLANCO	30cc	lt	0,13	0,13
12	MOSTAZA	15	g	0,08	0,08
13	PEREJIL PICADO	10	g	0,02	0,02
Costo total de la materia prima					2,41
Margen de error de variación				10%	0,24
Costo total de la preparación					2,65
Costo de porción					2,65
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	4,92
Precio potencial de venta					7,57
IVA				12%	0,90
<b>Precio de venta</b>					<b>8,47</b>

## Procedimiento:

- Para hacer las creps, se bate huevo, harina, leche y la mantequilla ya derretida y se deja reposar unos 10 minutos. Luego se engrasa el sartén y se pone a fuego. Darle la vuelta hasta que se doren por ambos lados.
- En otra sartén, se saltea los camarones ya pelados y desvenados con aceite de oliva, sal y pimienta. Después en la misma sartén, preparamos una salsa bechamel simple, es decir doramos un Roux con leche y dejamos espesar.
- Se cierne esta salsa y se adhiere la mostaza, la pulpa de borjón y el vino blanco, se consume el vino, rectificamos con sal y pimienta.
- Para terminar, con los camarones y las crepes hacemos una bolsita, amarramos con una tira de cebolla blanca, y se sirve con la salsa caliente.

**Nombre de la Preparación:**

Timbal de camarones y vinagreta de boroj .

**No. Porciones:** 1**No. Pax:** 1

N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	CAMARÓN DESVENADO	130	g	1,00	1,00
2	ACEITE VEGETAL	10cc	lt	0,06	0,06
5	LIMÓN SÚTIL	20ml	lt	0,05	0,05
6	SAL PIMIENTA	10	g	0,08	0,08
7	CILANTRO PICADO	8	g	0,02	0,02
8	VINAGRE DE VERDURAS	15ml	lt	0,02	0,02
9	PULPA DE BOROJO	30	g	0,15	0,15
10	ACEITE DE OLIVA	20cc	lt	0,28	0,28
11	REDUCCION BALSÁMICO	15cc	lt	0,09	0,09
Costo total de la materia prima					1,75
Margen de error de variación				10%	0,17
Costo total de la preparación					1,92
Costo de porción					1,92
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	3,56
Precio potencial de venta					5,48
IVA				12%	0,65
<b>Precio de venta</b>					6,13

## **Procedimiento:**

- Se pelan y desvenan los camarones por completo, luego se sazona con sal y pimienta. En una sartén muy caliente se saltean hasta cocerlos con aceite de oliva. Dejamos enfriar por un choque térmico con hielo.
- Después marinamos los camarones con limón, aceite de oliva, cilantro picado, sal y pimienta por 15 minutos. Llevamos a refrigeración los camarones en un tubo cilíndrico donde tomara su forma.
- Para la vinagreta, batimos el aceite con el vinagre, luego el borjón y la reducción balsámico, rectificamos con sal y pimienta.

**Nombre de la Preparación:**

Vegetariano con vinagreta de borjón.

**No. Porciones:** 1**No. Pax:** 1

N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	QUESO MOZZARELLA	20	g	0,18	0,18
2	ACEITE VEGETAL	15cc	lt	0,09	0,09
5	ZANAHORIA	30	g	0,03	0,03
6	SAL PIMIENTA	8	g	0,06	0,06
7	ZUQUINIS 2 COLORES	30	g	0,03	0,03
8	VINAGRE DE VERDURAS	15ml	lt	0,02	0,02
9	PULPA DE BOROJÓ	30	g	0,15	0,15
10	ACEITE DE OLIVA	20cc	lt	0,28	0,28
11	REDUCCIÓN BALSÁMICO	15cc	lt	0,09	0,09
12	PIMIENTOS TRES COLORES	60	g	0,05	0,15
Costo total de la materia prima					1,08
Margen de error de variación				10%	0,10
Costo total de la preparación					1,18
Costo de porción					1,18
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	2,19
Precio potencial de venta					3,37
IVA				12%	0,40
<b>Precio de venta</b>					<b>3,77</b>

### **Procedimiento:**

- Cortar en triángulos iguales los pimientos y el queso mozzarella. Luego sacar cortes slices de la zanahoria, es decir rombos finos.
- En una sartén, saltear los vegetales con aceite, sal y pimienta. Dejar enfriar y montar en vertical, entrelazando uno con otro, donde al final se encuentre el mozzarella.
- Para la vinagreta, batimos el aceite con el vinagre, luego el borjón y la reducción balsámico, rectificamos con sal y pimienta.

### 3.- Platos Fuertes.

**Nombre de la Preparación:**

Lomo de cerdo en salsa dulce de borojón

**No. Porciones: 1**

**No. Pax: 1**



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	LOMO DE CERDO	320	g	1,76	1,76
2	PAPA CHOLA	150	g	0,13	0,13
3	PIMIENTOS TRES COLORES	90	g	0,05	0,15
4	FONDO DE VEGETALES	50	lt	0,05	0,05
5	PEREJIL PICADO	10	g	0,02	0,02
6	SAL PIMIENTA	10	g	0,08	0,08
7	SEMILLAS DE BOROJÓ	10	g		
8	VINO TINTO	60	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJO	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE VEGETAL	80	lt	0,17	0,17
11	REDUCCIÓN BALSÁMICO	30	g	0,19	0,19
12	AZÚCAR	70	g	0,06	0,06
Costo total de la materia prima					3,28
Margen de error de variación				10%	0,32
Costo total de la preparación					3,60
Costo de porción					3,60
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	6,68
Precio potencial de venta					10,28
IVA				12%	1,23
<b>Precio de venta</b>					<b>11,51</b>

## Procedimiento:

- Limpiamos el lomo del cerdo, y sacamos 4 filetes de 80 gramos cada uno. Sazonamos con aceite, sal y pimienta y llevamos a marcar o grillar lado por lado, 1 minuto por lado.
  
- Lavamos las papas con cascara, sazonamos con aceite, sal, pimienta y orégano, envolvemos el papel aluminio para que se cocinen. Se retira el papel y se corta en cuartos y fríe en aceite hasta que queden crujientes.
  
- Después enviamos los lomos al horno por 8 minutos a 180° para que se hornee. Y en una sartén ponemos el vino tinto, balsámico, fondo de verduras y azúcar hasta reducir, luego la pulpa de borjój y sus semillas hasta que tome fuerza, rectificamos con sal y pimienta.
  
- Servir las papas con perejil picado y el lomo bañado con la salsa dulce caliente.

**Nombre de la Preparación:**

Suprema de Pollo en salsa de borjón y finas hierbas.

**No. Porciones:** 1

**No. Pax:** 1



N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PECHUGA DE POLLO	300	g	1,96	1,96
2	PAPA CHOLA	150	g	0,13	0,13
3	PIMIENTOS TRES COLORES	90	g	0,05	0,15
4	ZUQUINIS 2 COLORES	90	g	0,09	0,09
5	VAINITA	30	g	0,03	0,03
6	SAL PIMIENTA	15	g	0,12	0,12
7	PEPINO	30	g	0,03	0,03
8	ZANAHORIA	30	lt	0,03	0,03
9	PULPA DE BOROJÓ	30	G	0,15	0,15
10	ACEITE VEGETAL	30cc	lt	0,06	0,06
11	TOMATE RIÑÓN	80	g	0,08	0,08
12	BERENJENA	90	g	0,07	0,07
13	HARINA	25	g	0,02	0,02
14	MANTEQUILLA	25	g	0,11	0,11
15	QUESO DE MESA	80	g	0,44	0,44
16	LECHE ENTERA	40ml	lt	0,01	0,02
17	CILANTRO, OREGANO Y PEREJIL	20	g	0,06	0,06
18	FONDO DE POLLO	50ml	lt	0,05	0,05
Costo total de la materia prima					2,98
Margen de error de variación				10%	0,29
Costo total de la preparación					3,27
Costo de porción					3,27
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	6,07
Precio potencial de venta					9,34
IVA				12%	1,12
<b>Precio de venta</b>					10,46

## Procedimiento:

- Deshuesamos la pechuga entera, tomamos la mitad y sazonamos con aceite, sal y pimienta. Grillamos por ambos lados que se vean los rombos.
  
- Cortamos los pimientos y el zuquini en cuadros pequeños, en una sartén con aceite, sal y pimienta los salteamos. A la zanahoria y a la vainita las cortamos en tiras cuadradas y blanqueamos, al pepino solo cortamos, y haremos un atado de verduras.
  
- Lavamos las papas con cascara, sazonamos con aceite, sal, pimienta y orégano, envolvemos el papel aluminio para que se cocinen. Se licua el queso, la leche, sal, pimienta y perejil, donde esta salsa se bañara a las papas.
  
- Hornear la suprema a 200 ° por 8 minutos hasta que este cocida por dentro.
  
- Preparamos una salsa bechamel simple, es decir doramos un Roux con leche y dejamos espesar. Se cierne y agregamos la pulpa de borojó y las finas hierbas hasta reducir. Servir caliente cortada la suprema en dúo.

**Nombre de la Preparación:**

Lomo fino en salsa de borrojó y champiñones.

**No. Porciones:** 1**No. Pax:** 1

N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	LOMO FINO DE RES	300	g	2,64	2,64
2	PAPA CHOLA (PARA PURÉ)	100	g	0,08	0,08
3	ZANAHORIA	30	g	0,05	0,15
4	FONDO DE RES	50ml	lt	0,05	0,05
5	BROCOLI	30	g	0,02	0,02
6	NUEZ MOSCADA SAL PIMIENTA	15	g	0,12	0,12
7	TOMATE RIÑÓN	50	g	0,05	0,05
8	VINO TINTO	60cc	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJÓ	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE VEGETAL	80cc	lt	0,17	0,17
11	REDUCCION BALSÁMICO	30cc	lt	0,19	0,19
12	CHAMPIÑONES	70	g	0,39	0,39
13	QUESO PARMESANO	20	g	0,31	0,31
14	CREMA DE LECHE ESPESA	80cc	lt	0,56	0,56
Costo total de la materia prima					5,40
Margen de error de variación				10%	0,54
Costo total de la preparación					5,94
Costo de porción					5,94
% Costo materia prima establecida				35%	
% Utilidad				65%	11,03
Precio potencial de venta					16,97
IVA Al 12 %				12%	2,03
<b>Precio de venta</b>					19,00

## Procedimiento:

- Limpiar el lomo fino completamente y hacer tres filetes de 100 gr cada uno. Sazonar con sal, pimienta y aceite. Marcar en el grill caliente 1 minuto por lado hasta obtener rombos perfectos y un termino blue.
- Pelar la papa y cocinarlas hasta que estén suaves para realizar el puré a la crema. Luego de estar cocidas, aplastamos hasta que no queden grumos y se agrega parmesano, mantequilla (derretida), crema de leche, sal y pimienta, nuez moscada, sal y pimienta.
- Cortamos la zanahoria en slice, el brócoli en arbolitos y tomate en corte confit, donde se blanquean los dos primeros y al tomate le agregamos aceite, orégano, sal y pimienta.
- Para la salsa, salteamos los champiñones en una sartén muy caliente, para después incluir el fondo de res, vino tinto y balsámico hasta que reduzca. Luego agregamos la pulpa hasta que espese, rectificamos con sal y pimienta
- Por ultimo llevamos los lomos al horno a 200° por 10 minutos, retiramos y servimos con la salsa de champiñones caliente y las otras guarniciones.

**Nombre de la Preparación:**

Estofado de res al borojó y vino tinto.

**No. Porciones:** 1**No. Pax:** 1

N.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	LOMO DE FALDA	200	g	1,42	1,42
2	CEBOLLA PERLA	90	g	0,10	0,10
3	PIMIENTOS TRES COLORES	120	g	0,10	0,30
4	ZUQUINIS 2 COLORES	120	g	0,15	0,15
5	ZANAHORIA	90	g	0,11	0,11
6	SAL PIMIENTA	10	g	0,08	0,08
7	BROCOLI	60	g	0,04	0,04
8	VINO TINTO	60cc	lt	0,27	0,27
9	PULPA DE BOROJO	80	g	0,40	0,40
10	ACEITE VEGETAL	15cc	lt	0,06	0,06
11	PASTA DE TOMATE	80	g	0,45	0,45
12	COLIFLOR	60	g	0,04	0,04
13	FONDO DE RES	50ml	g	0,05	0,05
14	AJO	90	g	0,09	0,09
Costo total de la materia prima					3,56
Margen de error de variación				10%	0,35
Costo total de la preparación					3,91
Costo de porción					3,91
% Costo materia prima establecida				35%	
				65%	7,26
Precio potencial de venta					11,17
IVA				12%	1,34
<b>Precio de venta</b>					<b>12,51</b>

## **Procedimiento:**

- Limpiar el lomo de falda lo mayor posible, cortar en cuadros pequeños y saltear en una sartén con aceite, sal y pimienta.
  
- Blanquear brócoli y coliflor a la vez en arbolitos, saltear los zuquini y pimientos en una sartén muy caliente con aceite a manera de ratatouille.
  
- Sofreír con aceite la cebolla, zanahoria y ajo hasta que se doren y agregar el lomo en cuadritos a este sofrito, inmediatamente agregar el fondo de res, la pulpa de borjój, el vino tinto y la pasta de tomate. Dejar reducir hasta que espese.
  
- Rectificar con sal y pimienta. Servir caliente con un toque de perejil picado.

#### 4.- Dulces y postres

##### Nombre de la Preparación:

Almíbar de borojó.

No. Porciones: 1

No. Pax: 1



NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	200	g	1,00	1,00
2	CANELA EN RAMA	10	g	0,02	0,02
3	CLAVO DE OLOR	10	g	0,02	0,02
4	PANELA NEGRA	80	g	0,17	0,17
5	AZÚCAR GRANULADA	80	g	0,07	0,07
6	AGUA FRIA	450ml	lt		
7	FRUTILLA	1	unidad	0,02	0,02
Costo total de la materia prima					1,30
Margen de error de variación				10%	0,13
Costo total de la preparación					1,43
Costo de porción					1,43
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	2,65
Precio potencial de venta					4,08
IVA				12%	0,49
Precio de venta					4,57

##### Procedimiento:

- Pelar el borojó desprendiendo la pulpa de la cascara, para luego cortarla uniformemente en cuatro pedazos y retirar las semillas del interior.
- Poner en una olla los pedazos de borojó con el agua, el azúcar, la canela y el clavo de olor, al iniciar el primer hervor agregar la panela en trozos pequeños.
- Dejar reducir hasta que se forme el almíbar en llama baja, es decir cocinar de 15 a 20 minutos. Servir con tostaditas y queso.

**Nombre de la Preparación:**

Mermelada de borojó.

**No. Porciones: 4****No. Pax: 2**

NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	200	g	1,00	1,00
2	AZÚCAR	200	g	0,17	0,17
3	LIMÓN	1	unidad	0,10	0,10
Costo total de la materia prima					1,27
Margen de error de variación				10%	0,12
Costo total de la preparación					1,39/4
Costo de porción					0,34
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	1,23
Precio potencial de venta					1,57
IVA				12%	0,18
Precio de venta					1,75

**Procedimiento:**

- Se escoge una buena fruta de borojó, es decir madura y sana. Luego le sacamos la pulpa y le retiramos las semillas y cualquier residuo de impurezas.
- Dejar macerar la pulpa con el azúcar de una noche a la otra, para después de macerarse llevar a una olla y hacer hervir con el zumo del limón.
- Cernir y volver a hervir el almíbar, repetir este procedimiento 2 veces hasta que espese. Servir con tostadas o galletas.

**Nombre de la Preparación:**

Helado de borojó

**No. Porciones: 2****No. Pax: 2**

NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	100	g	0,50	0,50
2	AZÚCAR	200	g	0,17	0,17
3	AGUA	500ml	lt		
4	ESENCIA DE VAINILLA	5cc	lt	0,03	0,03
5	NUECES	30	g	0,61	0,61
Costo total de la materia prima					1,31
Margen de error de variación				10%	0,13
Costo total de la preparación					1,44/2
Costo de porción					0,72
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	2,55
Precio potencial de venta					3,27
IVA				12%	0,39
Precio de venta					3,66

**Procedimiento:**

- Remojar la pulpa del borojó en agua por 30 minutos, luego con el cernidor se cuela para que se diluya toda la pulpa en el agua.
- Revolvemos la pulpa disuelta en el agua con el azúcar y la esencia de vainilla, hasta que se disuelva completamente, finalmente agregamos las nueces, repartimos en envases y a congelación por 2 horas.

**Nombre de la Preparación:**

Mousse de borojó y nueces.

**No. Porciones: 2****No. Pax: 2**

NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	80	g	0,40	0,40
2	LECHE CONDENSADA	150cc	lt	0,82	0,82
3	AGUA	80ml	lt		
4	GELATINA SIN SABOR	5	g	0,14	0,14
5	LECHE EVAPORADA	150cc	lt	0,74	0,74
Costo total de la materia prima					2,10
Margen de error de variación				10%	0,21
Costo total de la preparación					2,31/2
Costo de porción					1,155
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	4.095
Precio potencial de venta					5,25
IVA				12%	0,63
Precio de venta					5,88

**Procedimiento:**

- Licuar la leche condensada, la leche evaporada y la pulpa del borojó respectivamente.
- Disolver la gelatina sin sabor en el agua hasta que no quede grumos y verter a la licuadora, volver a licuar y repartir en recipientes o moldes.
- Refrigerar hasta que toma consistencia, 2 horas como mínimo.

**Nombre de la Preparación:**

Panacota con almíbar de borojó.

**No. Porciones: 2****No. Pax: 2**

NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	LECHE ENTERA	150ml	lt	0,11	0,11
2	CREMA DE LECHE	150cc	lt	0,89	0,89
3	AZÚCAR	50	g	0,04	0,04
4	GELATINA SIN SABOR	5	g	0,14	0,14
5	RON	2	oz	1,00	1,00
6	ALMÍBAR DE BOROJÓ	25cc	lt	0,05	0,05
7	AGUA	60ml	lt		
Costo total de la materia prima					2,23
Margen de error de variación				10%	0,22
Costo total de la preparación					2,45/2
Costo de porción					1,225
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	4,34
Precio potencial de venta					5,56
IVA				12%	0,66
Precio de venta					6,22

**Procedimiento:**

- Se mezcla la leche con la crema de leche para luego llevarla a hervir.
- A continuación disolvemos la gelatina en agua, y la agregamos a la mezcla anterior, cuando se hayan pasado 2 o 3 minutos de hervor.
- Para terminar, incluimos el ron y se coloca en moldes pequeños. Dejar enfriar una noche.

## 5.- Bebidas.

### Nombre de la Preparación:

Jugo de Borojó.

No. Porciones: 2

No. Pax: 2



NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	100	g	0,50	0,50
2	AZÚCAR GRANULADA	80	g	0,07	0,07
3	LIMÓN	10ml	lt	0,01	0,01
4	AGUA	400ml	lt		
Costo total de la materia prima					0,58
Margen de error de variación				10%	0,05
Costo total de la preparación					0,63/2
Costo de porción					0,315
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	1,11
Precio potencial de venta					1,43
IVA				12%	0,17
Precio de venta					1,60

### Procedimiento:

- Se licuan la pulpa, el agua, azúcar con el zumo de limón.
- Servir en un vaso long ball, con tres cubitos de hielo y una rodajita de limón.

**Nombre de la Preparación:**

Batido de borojó.

**No. Porciones:** 2**No. Pax:** 2

NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	120	g	0,60	0,60
2	AZÚCAR GRANULADA	100	g	0,08	0,08
3	LECHE ENTERA	300ml	lt	0,22	0,22
4	AGUA	100ml	lt		
5	ESENCIA DE VAINILLA	5cc	g	0,03	0,03
Costo total de la materia prima					0,93
Margen de error de variación				10%	0,09
Costo total de la preparación					1,02/2
Costo de porción					0,51
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	1,80
Precio potencial de venta					2,31
IVA				12%	0,27
Precio de venta					2,58

**Procedimiento:**

- Se licuan la pulpa, leche, agua, azúcar y esencia de vainilla en conjunto.
- Se sirve en un vaso cervecero con una tajita de naranja americana.

**Nombre de la Preparación:**

Coctel de borojó.

**No. Porciones:** 4**No. Pax:** 4

NO.	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
				UNITARIO	TOTAL
1	PULPA DE BOROJÓ	120	g	0,60	0,60
2	AZÚCAR IMPALPABLE	80	g	0,07	0,07
3	LECHE ENTERA	150ml	lt	0,11	0,11
4	ESENCIA DE VAINILLA	5cc	lt	0,03	0,03
5	MIEL DE ABEJA	100cc	lt	0,40	0,40
6	RON	2	oz	1,00	1,00
7	CREMA DE LECHE	150cc	lt	0,89	0,89
Costo total de la materia prima					3,01
Margen de error de variación				10%	0,31
Costo total de la preparación					3,32/4
Costo de porción					0,83
% Costo materia prima establecida				22%	
% Utilidad				78%	2,94
Precio potencial de venta					3,77
IVA				12%	0,45
Precio de venta					4,22

**Procedimiento:**

- Se licuan la pulpa, leche, azúcar, miel de abeja y esencia de vainilla.
- Al estar licuando de a poco se agrega la crema de leche para que tenga cuerpo el coctel.
- Al final agregamos el ron a gusto del paladar.
- Se recomienda servir con una frutilla, ralladura de limón y naranja americana.

## CAPITULO V.

### 5. Conclusiones y Recomendaciones.

#### 5.1 Conclusiones.

- La fruta Borojé variedad (*Borojoa patinoi*) cultivada en un sistema orgánico natural, cumple con las normas de calidad aptas para la utilización en fines altamente gastronómicos.
- El uso de la pulpa de borojé se establece como una alternativa natural para la creación de recetas de autor, mostrando un valor agregado de alta cocina.
- Las recetas de autor elaboradas a partir de la pulpa de borojé orgánico contienen nutritivas y energéticas debido a la presencia de minerales, vitaminas y proteína.
- El proceso de obtención de la pulpa de borojé sin acidez de alto rendimiento y mejor sabor fue el del método de despulpado artesanal.
- El costo promedio de las recetas de autor a partir de borojé orgánico natural es considerablemente mayor que las tradicionales recetas debido al precio del ingrediente principal, por lo que serían destinados a menús de alta cocina gourmet y como opción de apoyo.

- En el proceso de consulta de las recetas de autor a partir de borjón se obtuvo un 97 % de aceptación de entre los encuestados.
  
- La elaboración y preparación de recetas de autor a partir de borjón orgánico y natural representa una diferente alternativa de oferta en los nuevos menús nacionales con recetas que incluyen valor agregado.

## 5.1 Recomendaciones

- Se deben buscar otras variedades de borojón como la especie (*Borojoa cuatroi*), para la elaboración de recetas de autor, las mismas que proporcionen diferentes y mejores propiedades nutritivas y energéticas.
- Es necesario realizar combinaciones adecuadas con los diferentes ingredientes que se utilizan para la preparación de los platos, esto con la finalidad de no perder el sabor único del borojón.
- Se recomienda realizar otros recetarios de autor y menús gourmet con el uso de la pulpa del borojón, con la finalidad de aumentar los sabores propios de nuestro país.
- Se recomienda un adecuado trato y manipulación en la selección de la fruta previo al método de despulpado artesanal y su uso en recetas gourmet.
- Se recomienda retirar completamente la cascara y vestigios de la misma ya que influiría directamente en el sabor de la pulpa luego del proceso de despulpado y reposo.
- Para una mejor conservación de la pulpa reposada de borojón, se recomienda, agregarle azúcar y agua en las mismas cantidades y refrigerar a 3 °C. De esta manera durara no un mes sino dos.

- Se recomienda utilizar nuevas tendencias y técnicas gastronómicas de las ya usadas en la preparación de otras recetas de autor con propiedades nutritivas y energéticas.

## BIBLIOGRAFÍA

- **Camari Ltda.- FEPP. 2009.** *Convenio de distribución de pulpa de borojó.* Coca-Ecuador.
- **CORPEI. 2005.** *Proyecto de exportación de borojó a través de una alianza estratégica.* Coca-Orellana.
- **Dawson-Saunders B. 2005.** *Bioestadística Médica.* México. Editorial el Manual Moderno.
- **Diamantad, M. 2007.** *Nueva dieta.* Madrid. Ediciones Urano.
- **Editores Océano, 2008.** *La gran cocina.* España.
- **Heredia G. 2012.** *El Borojó en nuestra amazonia.* Quito – Ecuador. INIAP.
- **Herrera, P. 2010.** *Del comer al nutrir, la ignorancia ilustrada del comensal moderno.* España. Editorial Plaza y Valdez.
- **Hollihan, A. 2004.** *Frutas exóticas y tropicales.* México. Editorial Lexus.
- **Le Cordón Blue, 2001.** *Técnicas culinarias.* Barcelona. Grupo Editorial Cartoné.
- **Leiva, L. 2011.** *Lenguajes republicanos,* Madison. Editorial Fundación popular.
- **Meislich, H. 2003.** *Química Orgánica.* México. Editorial McGraw-Hill.

- **Mejía, M. 1990.** *Borojó, Fruta Ecuatorial Colombiana*. Colombia. Grupo Editorial Clon.
- **Mosquera y Arenas, 1995.** *Química mega*. Colombia. Editores Terranova.
- **Ospina, M. 2008.** *Términos culinarios universales*. Colombia. Ediciones El Sena.
- **Pollock, M. 2007.** *Enciclopedia del cultivo de frutas y hortalizas*. Londres. Grupo Editorial Blume.
- **Pollock, M. 2007.** *Terminología culinaria universal*, Londres Grupo Editorial Blume.
- **Sati, Pedro.** *Entrevista. Por: Fabián Torres*. Escrita. Dureno- Sucumbíos. 10 de noviembre 2011.
- **Tapui, Rubiela.** *Entrevista. Por: Fabián Torres*. Escrita. Coca – Orellana, 13 de enero del 2012.
- **Vargas, Y. 2012.** *El borojó, un frutal promisorio de la amazonia ecuatoriana*. Palora. INIAP.

## BIBLIOGRAFÍA VIRTUAL

- **Fundación Wikimedia, Inc. 2011. *Borojoa Patinoi*.** En: [http://es.wikipedia.org/wiki/Borojoa\\_patinoi](http://es.wikipedia.org/wiki/Borojoa_patinoi). Fecha de Consulta: 14 de enero 2012.
- **Fundación Wikimedia. Inc. 2010. *Salsa (Gastronomía)*.** En: [http://es.wikipedia.org/wiki/Salsa\\_%28gastronom%C3%ADa%29](http://es.wikipedia.org/wiki/Salsa_%28gastronom%C3%ADa%29). Fecha de consulta: 15 de enero 2012.
- **Nutrición natural, Info. 2010. *Nutrición Humana*.** En:<http://www.nutricionnatural.info/clases/nutricion-humana.html>. Fecha de consulta: 3 de febrero 2012.
- **Nutriward. 2010. *Manual del Borojó*.** En: [http://www.nutriward.com/images/Borojo\\_Manual1.pdf](http://www.nutriward.com/images/Borojo_Manual1.pdf). Fecha de consulta: 19 de enero del 2012.
- **Nutropical. 2009. *Borojó*.** En: <http://nutropical.com/borojo-preguntas-frecuentes-sp.html>. Fecha de consulta: 18 de enero del 2012.
- **Ministerio de Turismo. 2012. *Ecuador, país único*.** En: <http://www.ecuador.travel/acerca-de>. Fecha de consulta: 20 de febrero del 2012.

- **Borojo.net. 2011. *Propiedades del borojó.*** En: <http://www.borojo.net/whatisborojo.html>. Fecha de consulta: 23 de febrero del 2012.
- **Ministerio de Agricultura. 2011. *Provincias con borojó.*** En: [http://www.magap.gob.ec/mag01/pdfs/aministerial/2010/2010\\_08.pdf](http://www.magap.gob.ec/mag01/pdfs/aministerial/2010/2010_08.pdf)  
Fecha de consulta: 25 de febrero del 2012.
- **Reocities.com. 2010. *Propiedades del borojó.*** En: <http://www.reocities.com/RainForest/1146/propiedades.html>. Fecha de consulta: 2 de marzo 2012.
- **Infoestetica.com. 2010. *Nutrición ortomolecular.*** En: <http://www.infoesteticaysalud.com.ar/nota.asp?id=314>. Fecha de consulta: 4 de marzo del 2012.
- **Alimentacion-sana.org. 2011. *Propiedades medicinales del Borojó.*** En: <http://www.alimentacion-sana.com.ar/Boletines/066.htm>. Fecha de consulta: 5 de marzo del 2012.
- **GastroLab.com. 2011. *Definición de cocina de autor.*** En: <http://gastronlab.blogspot.com/2010/01/introduccion-la-cocina-de-autor-fusion.html>. Fecha de consulta: 10 de marzo del 2012.
- **Dechefachef.com. 2012. *Definición cocina de autor.*** En: <http://dechefachef.tripod.com/jr/id56.html>. Fecha de consulta: 17 de abril 2012.
- **Garchoff Kitchen Club. 2011. *Cocina y recetas de autor.*** En: <http://www.garchoffkitchenclub.com.ar/?p=6>. Fecha de consulta: Junio del 2012.

## ANEXOS

### Anexo 1.- Fotos – ciclos de crecimiento del Borojó (Borojoa Patinoi y Cuatrec.)



**Foto 1.** Injerto de borojó con otra especie. Shushufindi – Sucumbíos.

**Fuente:** Fabián Torres, 2012.



**Foto 2.** Planta joven injerta de borjón. Pacayacu – Sucumbíos.  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012



**Foto 3.** Fruta injerta de borojó. Pacayacu – Sucumbíos  
**Fuente:** Fabián Torres, 2012



Foto 4. Pulpa de Borojó empacada al vacío. Quito – Ecuador.  
Fuente: Fabián Torres

**Anexo 2.- Formato de la encuesta aplicada para la creación del recetario a partir de Borojó**

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**

**CARRERA GASTRONOMIA**

**ENCUESTA DE INVESTIGACIÓN**

**CONTESTE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:**

SEXO M\_\_\_\_\_ F\_\_\_\_\_ EDAD\_\_\_\_\_

NIVEL DEL EDUCACIÓN\_\_\_\_\_ SITUACIÓN LABORAL\_\_\_\_\_

**1.- ¿Conoce usted qué es EL BOROJÓ?**

SI NO

**2.- ¿Ha probado la fruta?**

SI NO

**3.- ¿Ha escuchado hablar de sus propiedades?**

SI NO

**4.- ¿Que es lo que ha oído hablar sobre la fruta?**

- a) Contiene vitaminas y minerales
- b) Es afrodisiaca
- c) Eleva la potencia sexual
- d) Todas las anteriores.
- e) ninguna de las anteriores

**5.- ¿En que preparación ha probado la fruta? Marque con una x.**

Jugo natural \_\_\_\_ Batido con leche \_\_\_\_ Refresco \_\_\_\_ Ninguna \_\_\_\_

**6.- ¿Probaría en otras preparaciones la fruta?**

SI                      NO

**7.- ¿Ha conocido un recetario de cocina con recetas a partir de borojó?**

SI                      NO

**8.- ¿Degustaría alguna receta a partir de borojó?**

SI                      NO

**9.- ¿Señale que tipo de preparación gastronómica con borojó le gustaría degustar? Subraye.**

a) En salsa con un tipo de carne

b) Postre

c) Dulce

d) Coctel

**e) Todas las anteriores**

**10.- ¿Cual de las siguientes características le gustaría que se concentre en la preparación gastronómica escogida?**

a) Vistosidad

b) Sabor

c) Textura

d) Todas las anteriores

### **Anexo 3.- Requisitos para registrar en el IEPI**

#### **REQUISITOS PARA PROTEGER UNA PATENTE**

Para que una patente pueda ser protegida se requiere que tenga:

- Novedad
- Nivel inventivo
- Aplicación industrial

#### **DOCUMENTACIÓN NECESARIA:**

La solicitud para obtener una patente de invención, deberá presentarse en el formato específico y disponible en la página web del IEPI ([www.iepi.gob.ec](http://www.iepi.gob.ec)):

- a)** Identificación del solicitante(s) con sus datos generales, e indicando el modo de obtención del derecho en caso de no ser él mismo el inventor.
- b)** Identificación del inventor(es) con sus datos generales.
- c)** Título o nombre de la invención o modelo de utilidad.
- d)** Identificación del lugar y fecha de depósito del material biológico vivo, cuando la invención se refiera a procedimiento microbiológico.

**e)** Identificación de la prioridad reivindicada, si fuere del caso o la declaración expresa de que no existe solicitud previa.

**f)** Identificación del representante o apoderado, con sus datos generales.

**g)** Identificación de los documentos que acompañan la solicitud.

#### **INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

**1)** El título o nombre de la invención con la correspondiente memoria descriptiva que expliquen la invención de una manera clara y completa, de tal forma que una persona versada en la materia pueda ejecutarla.

**2)** Cuando la invención se refiera a materia viva, en la que la descripción no pueda detallarse en sí misma, se deberá incluir el depósito de la misma en una Institución depositaria autorizada por las oficinas nacionales competentes. El material depositado formará parte integrante de la descripción.

**3)** Una o más reivindicaciones que precisen la materia para la cual se solicita la protección mediante la patente.

- 4) Dibujos que fueren necesarios.
  
- 5) Un resumen con el objeto y finalidad de la invención.6) El Comprobante de Pago de la Tasa de Ingreso de la solicitud.
  
- 7) Copia certificada, traducida y legalizada de la primera solicitud de patente que se hubiere presentado en el exterior, en el caso de que se reivindique prioridad.
  
- 8) El documento que acredite la Cesión de la invención o la relación laboral entre el solicitante y el inventor.
  
- 9) Nombramiento del Representante Legal, cuando el solicitante sea una persona jurídica.
  
- 10) Poder que faculte al apoderado el tramitar la solicitud de registro de la patente, en el caso de que el solicitante no lo haga el mismo.