



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN  
GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES  
PROGRAMA DE GASTRONOMIA**

**LA FEIJOA PARA BEBIDAS ALCOHOLICAS AUTOCTONAS  
TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO**

**VALENTINA CARDENAS PEDRAZA**

**DIRECTOR (A)**

**NOMBRE COMPLETO DOCENTE ACOMPAÑANTE**

**BOGOTÁ**

**2022**

## **NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL**

*“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.*



## CONTENIDO

<b>RESUMEN .....</b>	<b>7</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>8</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>9</b>
<b>CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO .....</b>	<b>10</b>
PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	10
JUSTIFICACIÓN.....	11
<i>Objetivo general</i> .....	12
<i>Objetivo específico</i> .....	13
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>14</b>
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN .....	15
BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES.....	16
DEFINICIÓN DE FEIJOA .....	16
VALOR E IDENTIDAD CULTURAL DE LA FEIJOA.....	17
NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS Y LA FEIJOA.....	18
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN .....	19
DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	19
<i>Laboratorio Coctel sellowiana con ron viejo caldas</i> .....	20
.....	<b>22</b>
<b>CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO .....</b>	<b>22</b>
TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	22
POBLACIÓN.....	24
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS .....	24

Segunda ronda de encuestas.....	26
<b>CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>30</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>33</b>
REFERENCIAS .....	33

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

## RESUMEN

El texto investigativo presentado en este documento está hecho con base en conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, en el ámbito de técnicas gastronómicas y de coctelería. Como objetivo principal se planteó investigar una fruta típica de la región de la sabana de Bogotá para ser partícipe de una bebida tradicional tipo coctel. Se tuvo en cuenta también que este ingrediente debía tener un componente innovador. Por esto se eligió a la feijoa, *Acca sellowiana*, como ingrediente principal.

De igual forma, se podrá encontrar una descripción a fondo de la fruta elegida, de sus propiedades, el porqué de su selección para este proyecto y distintas pruebas de laboratorio culinario que se desarrollaron para la presentación final de la bebida. Y a partir de estos pasos tanto investigativos como prácticos se concluyó que la feijoa no solo es un ingrediente que se adapta a distintos tipos de licores. Sino que también posee grandes cualidades nutricionales y una prospección de negocio amplia.

**Palabras clave:** Feijoa, investigación gastronómica, bebida típica, *Acca Sellowiana*, Cocteles.

## ABSTRACT

The research text presented in this document is based on knowledge acquired throughout the career, in the field of gastronomic techniques and cocktails. The main objective was to investigate a typical fruit from the savannah region of Bogota to be part of a traditional cocktail drink. It was also considered that this ingredient should have an innovative component. For this reason, feijoa, *Acca sellowiana*, was chosen as the main ingredient.

The same way, you can find a thorough description of the chosen fruit, its properties, the reason for its selection for this project and different culinary laboratory tests that were developed for the final presentation of the drink. And from these both investigative and practical steps it was concluded that feijoa is not only an ingredient that adapts to different types of liqueurs. It also possesses great nutritional qualities and a broad business prospect.

**Keywords:** Feijoa, gastronomic research, typical drink, *Acca Sellowiana*, cocktail.



## INTRODUCCIÓN

En el desarrollo del proceso de la gastronomía como elemento de formación y consulta; se busca establecer la importancia de los ingredientes autóctonos en la cocina nacional. La nutrición se convierte en uno de los principales elementos de profundización; que permite al ser humano identificar un estilo de vida saludable como lo expone (Batrina, p.p 4, 2018) cuando manifiesta: “En la modernidad, profesionales en ciencias como la gastronomía y la nutrición buscan ofrecer a la población opciones y ejemplos para mantener un buen estilo de vida”. Entre estos productos introducidos recientemente a la gastronomía poblacional se encuentra la feijoa, de nombre científico *Acca sellowiana Berg.* Perteneciente a la familia de las mirtáceas y originaria de Suramérica es una materia prima que ha sido bien recibida en el mercado internacional, por lo que su producción ha aumentado (Peña, Cabezas, 2014).

Sin embargo, una de las mayores ventajas de la feijoa es su capacidad de ser procesada y presentada en diferentes productos, por lo que se tomó provecho de estas cualidades se plantea esta investigación. exponiendo información objetiva extraída de fuentes investigativas, para aquellos interesados en el tema, sobre diferentes productos derivados de la feijoa, que podrían ser introducidos al mercado simultáneamente. Así como también, sus posibles opciones de empaque como materia prima y producto terminado.

## CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

### Presentación del problema de investigación

La feijoa es un ingrediente autóctono de la región de Colombia, de la cual existen varias preparaciones que le permiten trascender a nivel de postres, bebidas y otros productos.

“Esta fruta: es una baya, con tendencia a forma ovoidal y cuyo peso puede oscilar desde unos pocos gramos hasta más de 100g. La piel es de color verde brillante o verde grisáceo aun en estado de madurez fisiológica. Su piel es rugosa, coreosa y su fructificación requiere clima fresco. La pulpa del fruto es carnosas, blanquizca o amarillenta, y fragante, es comestible, con sabor dulce, rica en vitamina C y con ella se preparan bebidas, jaleas, helados y mermeladas.” (Fischer 2013 *et.al.* p. 10)

A pesar de que es actualmente uno de los frutos con prospección de negocio más prometedoros de Colombia (Peña, Cabezas, 2014), Es una fruta que ha estado presente en el campo colombiano décadas antes de su comercialización. No obstante, no existen muchos estudios ni bibliografía disponible a cerca de su cultivo, recolección y conservación adecuada en tiempo y maduración, Rodríguez *et.al* (2006) son autores de uno de los pocos estudios de este tema. Tomando esto como punto de quiebre se

consideró de valor realizar una investigación que compruebe cuales son los mejores medios de conservación de la feijoa como materia prima, y como producto final. Con este fin en mente, se expondrán métodos de conservación como las bolsas plásticas, canastas selladas, entre otros medios de conserva con y sin temperaturas controladas. Llevando esta problemática a un contexto cotidiano, pero cien por ciento aplicable a actividades de mercadeo a gran escala.

### **Justificación**

En el desarrollo de esta investigación es importante conocer los ejes principales en los que la Feijoa juega un papel importante en la construcción de los productos gastronómicos. Teniendo en cuenta que es un producto del cual no existe un numero extenso de literatura. Enfatizando también en las posibles ventajas que este documento pueda traer para futuros técnicos en gastronomía que quieran introducir este producto en sus recetas y/o bebidas.

Además de lo anterior se considera importante en esta temporalidad tomar provecho del mercado prolífico de la feijoa para expandir su comercialización no solo como materia prima sino como producto procesado a países desarrollados en los que la producción de esta baya no es constante.

Entre estos productos procesados o semi procesados destacan licores tradicionales colombianos como el sabajón, y cocteles con pulpa de feijoa en ellos. También se encontró el uso de feijoa para productos altamente comercializables como las mermeladas, compotas y salsas o siropes de esta fruta.

De igual manera se observó el uso de esta fruta como ingrediente principal en bocadillos y jugos, y como ingrediente secundario en preparaciones de platos fuertes típicas de municipios como Tibasosa, donde la producción de esta fruta es mayoritaria. (Radio Boyacá, 2020)

De manera práctica este documento servirá como una guía para aquellos profesionales y productores que busquen elevar su conocimiento en esta fruta y su conservación. Sea bien para fines productivos o comerciales. A nivel local esta investigación se alinea con la necesidad de promover el consumo de productos propios y endémicos de la región y el país. Mientras que a nivel global responde a la demanda de la feijoa por sus beneficios y sabores (Peña, Cabezas, 2014). Por lo que los métodos aquí expuestos sirven como un paso a paso para lograr un correcto manejo y potenciación de las cualidades nutricionales y gastronómicas de la baya seleccionada.

### **pregunta problema**

¿Qué elementos se deben tener en cuenta para el desarrollo de una bebida autóctona a partir de la fruta la feijoa?

### **Objetivo general**

Identificar las nuevas preparaciones de la feijoa, a partir de su impacto cultural en la gastronomía nacional.

### **Objetivo específico**

- Clasificar las características de impacto cultural que hay en la feijoa y sus preparaciones.
- Estructurar a nivel gastronómico y lo nutricional las principales preparaciones que sean producto de esta investigación.
- Diseñar un recetario de las preparaciones que se pueden realizar con la feijoa.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

Se realizó una consulta a dos niveles: Internacional y nacional, a cerca de la prospección de negocio que tiene la feijoa. Como materia prima (fruta fresca) y como producto procesado (mermeladas, bebidas, dulces, conservas, etc.).

### **INTERNACIONAL**

Se obtuvo como resultado de la consulta que a nivel internacional el mejor prospecto de negocio por sus benéficos acuerdos comerciales con Colombia y su gran interés en la fruta feijoa, es Estados Unidos. Según la investigación de Yeraldin Isabel Mosquera Gómez y Angie Vanessa Peña Gómez, de título: “Análisis del entorno para la exportación de la mermelada de feijoa” del 2017. Por otro lado, se encontró una investigación a cerca de los posibles usos gastronómicos de la feijoa. Esto en un enfoque enteramente internacional y de alta cocina. Resumiendo, dicho documento los chefs han estado buscando probar nuevos sabores nativos de sus tierras. Entre estos nuevos ingredientes esta la feijoa. Esta investigación fue recuperada de la revista internacional de cocina y ciencia de alimentos, Fabiana Mortimer Amaral, Alice Nogueira Novaes Southgate, Roberto Akitoshi Komatsu, Patrícia Matos Scheuer, Gustavo Adolfo Maresch, Julyetty Crystyne da Silva, “Acca sellowiana: Physical-chemical-sensorial characterization and gastronomic potentialities”, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 17, 2019)

### **NACIONAL**

La feijoa como opción de negocio ha tenido brotes victoriosos, puesto que según la revista las2orillas, es un área productiva con mucho potencial que logró dar empleo y como se dice coloquialmente “sacar adelante” a numerosos campesinos en el departamento de Boyacá. (Las2orillas.com- (2019). Feijoa, la fruta que le cambio la vida a los campesinos de Boyacá).

## **LOCAL**

Más localmente, en el municipio boyacense de Tibasosa, donde se celebra el festival de la feijoa en la página web oficial de su corporación recuperado del enlace: <https://corporacionfestivaldelafeijoa.com/la-feijoa-que-es-lo-importante/>, se menciona a la feijoa como un prolífico negocio dado a su gran resistencia a diferentes alturas. Siendo posible encontrar esta fruta en altitudes desde los 1.800 hasta los 2.700 msnm. (2021).

En dicha investigación se hace una descripción del mercado de la feijoa y de sus posibles consumidores, llevando estas características más a fondo, tanto para estratos socioeconómicos altos como para estratos socioeconómicos más bajos. Esta investigación fue realizada por los estudiantes de la Universidad Nacional Luis Felipe Rodríguez y Lilia Teresa Bermúdez, en 1996 para la revista de agronomía colombiana.

## **Antecedentes de la investigación**

Luego de realizar una consulta extensa acerca de los posibles antecedentes a esta investigación se concluyó. Que, aunque se han trabajado temas aledaños

a la feijoa, siempre han sido de índole comercial y para mejorar su producción. Dado que en este documento se busca hacer una exposición de preparaciones pensadas por los autores no se encuentran antecedentes documentados para esta investigación. Sin embargo, cabe resaltar los avances que de igual manera impulsaron esta investigación. Los cuales están citados y mencionados en el marco teórico. Las cuales sirvieron de inspiración y soporte en sus planteamientos de prospección de la feijoa y sus derivados como producto exportable y la feijoa como opción de empleo y emprendimiento a nivel nacional.

### **Bases teóricas o fundamentos conceptuales**

Tomando como una ventaja la privilegiada localización geográfica del país en el que se llevó a cabo esta investigación, Colombia, se hizo una selección entre varias frutas que, aunque abundan en la zona, no son ampliamente usada en el ámbito gastronómico más allá de usos comunes y caseros. Teniendo en cuenta lo anterior se escogió la feijoa por sus propiedades nutricionales y su potencial como ingrediente innovador y sobre la cual se pueden efectuar diferentes procesos de manufactura para proporcionar nuevas texturas y acentos en el sabor.

### **Definición de feijoa**

La feijoa es una fruta exótica mayormente encontrada en zonas de Suramérica. Es también conocida por su nombre científico *Acca Sellowiana*. Es una fruta de tipo arbóreo, color mayormente verde no muy oscuro y forma ovoidal. Como alimento tiene propiedades antioxidantes y gran cantidad de



vitaminas y minerales, entre los que destacan el yodo y el calcio. En adición a esto es una fruta potencialmente comercializable tanto a nivel nacional como internacional (Combariza, 2007).

### **Valor e identidad cultural de la feijoa**

Culturalmente ha ganado gran valor en el municipio de Tibasosa, Boyacá. Esto dado que según la entrada de la página web oficial de la estación de radio Boyacá Radio, del 22 de julio de 2020, la feijoa es el principal sustento económico de este municipio. Pues “por lo menos 300 familias subsisten de la elaboración y comercialización de productos derivados de ella” y además se han adelantado proyectos de ecoturismo enfocados en esta fruta típica. (Boyacaradio.com, 2020). Igualmente, el periódico “el diario” en su entrada del 23 de junio del 2018 menciona que la feijoa se ha convertido en el producto estrella de este municipio de la provincia de Sugamuxi. Ya que, en Tibasosa este producto es usado para preparaciones gastronómicas como el sabajón, el masato, bocadillo, mermeladas, entre otros. (periódicoeldiario.com, 2018).

En cuanto a ferias y fiestas relevantes en Tibasosa se celebra cada mes de junio el festival de la feijoa. En el que los tibasoseños reciben a cientos de turistas y reconocidas figuras del mundo cultural. Según el periódico El Tiempo, este festival se ideó a partir del uso de la feijoa como representante de la cultura de Tibasosa en las tradicionales ferias y fiestas de este municipio, puesto que es una fruta abundante en la región. A partir de este festival se ha creado una ONG sin

ánimo de lucro en honor al mismo. Y gracias a este festival se ha incorporado la feijoa a preparaciones gastronómicas más innovadoras como la lechona a la feijoa y el perrito de cerdo a la feijoa. (El Tiempo, 1996)

En adición a lo anterior, la feijoa, a ojos de la autora, añade un profundo valor cultural a cualquiera sea la preparación que se haga pues representa el sustento económico de una de las poblaciones más olvidadas y marginadas de la sociedad. Los campesinos y agricultores. (Ortiz, 2018). Al usar un producto tan arraigado en Colombia como la feijoa se le añade al plato un significado de apoyo hacia la cultura y la identidad de los agricultores colombianos. Logrando así no solo difundir sabores autóctonos ante los paladares extranjeros, sino también apoyar el sector más olvidado de toda la economía nacional. Y propicia también que costumbres como el festival de la feijoa, que se lleva realizando hace más de 35 años en Tibasosa, Boyacá, sean consideradas como patrimonio cultural.

### **Nuevas tendencias gastronómicas y la feijoa**

Por último, entregando una razón más analítica y estratégica de por qué seleccionar un ingrediente como la feijoa. Se analizó un informe sobre los retos para el sector gastronómico en 2022 de La República; En este se encontró que luego de la pandemia, los consumidores son más conscientes que nunca del impacto que la comida tiene en sus vidas. Por lo que la tendencia gastronómica más fuerte para este año serán las cosas saludables, orgánicas e inclusive

vegas. Por esto la feijoa es el ingrediente perfecto que añadir a distintas preparaciones.

### **Bases legales de la investigación**

El marco legal bajo el que se trabajará esta especificado en el decreto 1686 del 9 de agosto de 2012. En este se estipulan las buenas prácticas de manufactura que aplican a las bebidas alcohólicas. Así como también que bebidas, incluidos los cocteles frutales, están regidas por este decreto. Se especifica qué tipo de empaque y manipulación puede tener una bebida alcohólica para ser consumida y comercializada. Aquí también se incluyen las bebidas alcohólicas importadas que puedan comercializarse o usarse en cocteles. Para finalizar, dado que se usó ron es preciso mencionar que la adición de maceraciones, lixiviados y/o extractos de frutas es solo legal y permitida después del proceso natural de fermentación del ron.

### **Diseño de la propuesta**

Como propuesta inicial para el diseño de las bebidas se realizó un laboratorio práctico. Durante esta jornada se hizo uso de la pulpa de la feijoa, la feijoa como decorativo comestible en formato chip deshidratado, y para las bebidas alcohólicas se hizo uso del tradicional *Ron Viejo Caldas*. Una bebida hecha a base de anís.

A continuación, se muestran pruebas fotográficas del laboratorio:

## Laboratorio Coctel sellowiana con ron viejo caldas



*Paso 1 Selección de feijoas.*



*Paso 2 Corte de feijoas.*



*Paso 3 Deshidratación de la feijoa.*



*Paso 5 Procesamiento y extracción del zumo de la feijoa.*



*Paso 4 Filtración del zumo de feijoa.*



*Paso 6 Presentación de los instrumentos necesarios.*



Paso 7 Adición del licor Ron viejo Caldas.



Paso 9 Adición del zumo de feijoa al sifón.



Paso 8 Mezcla de miel de feijoa a la bebida.



Paso 10 Adición del dulce de feijoa a la bebida.



Paso 11 Adición del sifón de feijoa a la bebida.



Paso 12 Mezcla de los ingredientes previos.



*Paso 13 Presentación de la bebida.*



## CAPÍTULO III: DISEÑO METODOLÓGICO

### Tipo de investigación

Para el marco metodológico de esta investigación se fijó según el propósito una investigación aplicada de tipo documental y con un alcance descriptivo con datos enteramente cualitativos. Esto teniendo en cuenta que los conocimientos necesarios para realizar la preparación propuesta y cumplir los objetivos propuestos, tiene un origen documental. Sin embargo, es una investigación aplicada pues la aplicabilidad de los conceptos aquí expuestos es de pleno uso para el sector gastronómico. De igual manera se le clasifica con un alcance descriptivo puesto que a partir de los conocimientos documentales adquiridos y pruebas físicas se da una descripción detallada de la estrategia usada para llegar al producto final.

Según Lo anterior se definen a continuación los tipos de investigaciones tomadas en consideración:

Investigación básica: En este tipo de investigación solo se busca expandir los conocimientos acerca de determinado tema. No se busca dar explicaciones de las posibles aplicaciones.

Investigación aplicada: Este tipo de investigación busca ampliar o añadir conocimientos acerca de un tema y profundiza planteando estrategias o técnicas para cumplir un objetivo específico.

Investigación documental: En este método se obtiene la información necesaria para realizar la investigación a partir de libros, documentos y demás bibliografía. No incluye conocimientos adquiridos de manera experimental.

Investigación experimental: En este método las conclusiones se obtienen a través de la realización de experimentos en condiciones controladas y con muestras de prueba.

Investigación de campo: Busca recopilar datos de fuentes primarias con el objetivo de interactuar con los individuos de la investigación en su entorno natural.

Investigación descriptiva: Busca dar una descripción de un fenómeno o evento en especial. Teniendo en cuenta que no se buscan causas o consecuencias de este.

Investigación argumentativa: Este método busca investigar aspectos concretos de un evento y profundizar en ellos. Sin embargo, no profundiza en gran nivel, solo da una primera vista del evento.

Investigación correlacional: En este método se busca encontrar una relación entre dos variables, o eventos, que se estén investigando.

### **Población**

Como población de enfoque se fijó a los estudiantes de gastronomía de séptimo semestre de la Fundación Universitaria San Mateo, pertenecientes a la jornada de día. Para esto se tuvo en cuenta un criterio de selección exclusivo, para el entorno de quienes realizan el presente proyecto. Tomando como inicio que ellos, los estudiantes de gastronomía son quienes degustaran el producto final, son la población a quienes se estará haciendo una encuesta estadística. Y por último se considera a criterio del equipo investigativo que poseen una buena retentiva para la descripción de las propuestas presentadas y poseen criterio y conocimientos acerca del tema.

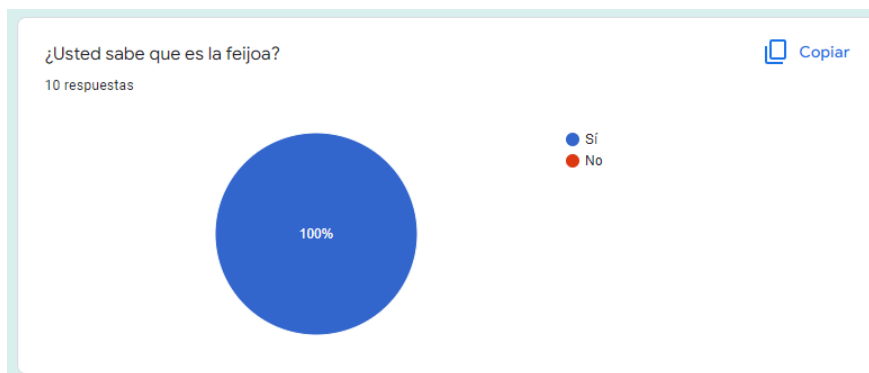
### **Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Como elemento de recolección de datos se fijó una encuesta realizada de manera virtual la cual recopila automáticamente datos de importancia para el proyecto y a partir de la cual se puede generar un análisis estadístico sobre las preferencias y respuesta de la población entrevistada.



Dentro de la presente investigación se realizaron dos encuestas. Una enfocada en los conocimientos previos de los estudiantes acerca de la feijoa, y la segunda encuesta orientada a la percepción de la propuesta planteada.

Pregunta 1: Se buscó recolectar las respuestas acerca de los conocimientos previos acerca de la existencia de la fruta. Para esta pregunta se obtuvo que un 100% de los entrevistados estaban al tanto de la existencia de la fruta.



Pregunta 2: Se buscó conocer la opinión de la población entrevistada acerca de la importancia de este producto como una nueva propuesta gastronómica. Se obtuvo que la totalidad de los entrevistados valoran este producto en el ámbito gastronómico.

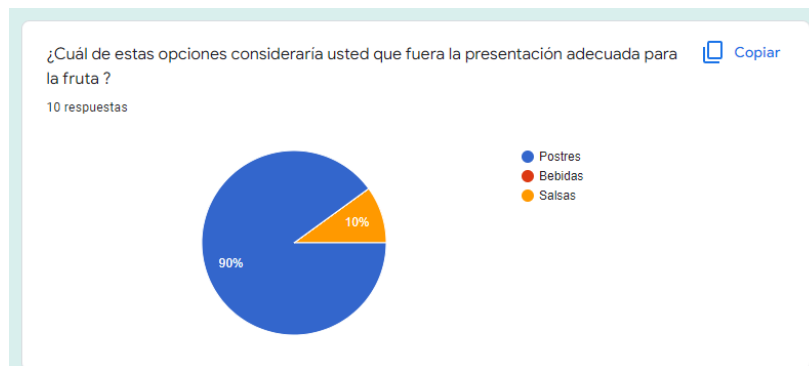


Pregunta 3: Se recopilaron datos acerca de la disposición de los estudiantes a probar una bebida con la feijoa como ingrediente. A lo que solo un 10%

respondió que no estaría dispuesto a probarla. Por lo que aún así la respuesta es positiva.



Pregunta 4: Para esta se decidió evaluar la respuesta del público a qué tipo de platillo gastronómico estaría más abierto a probar con la feijoa como ingrediente principal. Se obtuvo que en su mayoría (90%) estaría dispuesto a probarla en postres. Y una minoría del 10% preferiría probarla en formato de salsa.

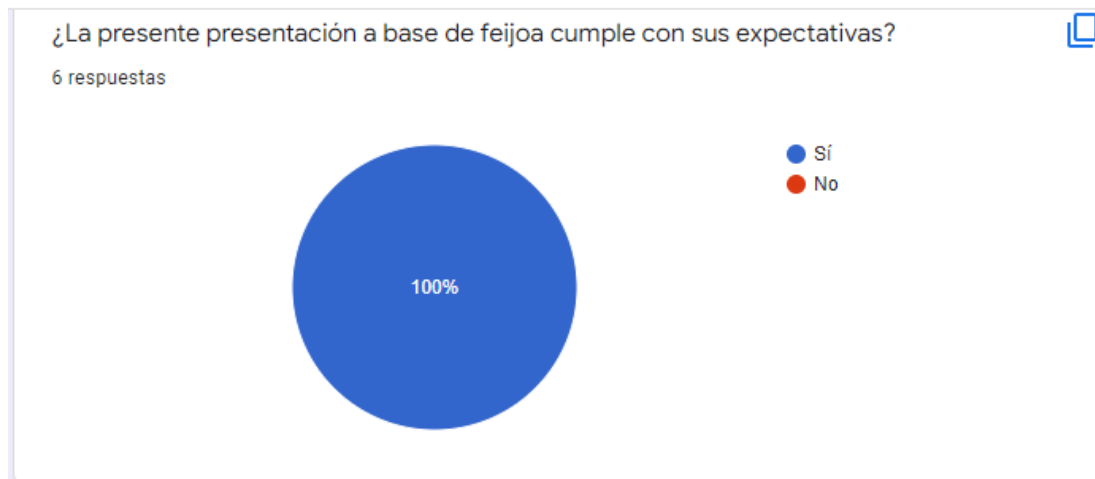


## Segunda ronda de encuestas

Después de haber realizado el primer laboratorio para la presentación de la propuesta de bebida se realizó una encuesta con el objetivo de conocer la evaluación de los estudiantes encuestados acerca del producto final de este primer laboratorio.

Pregunta 1: Se recopiló información sobre la satisfacción del público ante la propuesta expuesta. Para esta pregunta se obtuvieron resultados positivos, dado

que el 100% de los encuestados opinaron que la propuesta si cumplió con sus expectativas.



Pregunta 2: Se buscó conocer la opinión del público sobre la posible comercialización o consumo generalizado de la bebida presentada. Para lo que la totalidad de las respuestas registradas indican que si sería una bebida que recomendarían para ser consumida.



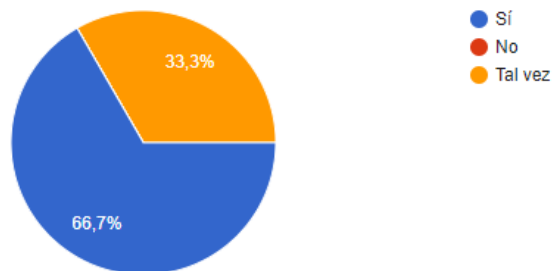
Pregunta 3: Para esta oportunidad se fijó como objetivo registrar la opinión de los encuestados sobre la estética de las propuestas que se presentaron. Para esta pregunta se encontró que un 66,7% de los estudiantes estaban satisfechos con la presentación y estética de las bebidas que se presentaron. Sin embargo,

un 33,3% mostró indecisión acerca de su satisfacción con respecto a la presentación de las bebidas.

¿De acuerdo a las presentaciones de los cocteles están acordes a su gusto ?

 Copiar

6 respuestas

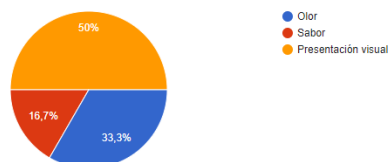


Pregunta 4: Teniendo en cuenta la satisfacción mostrada en las anteriores preguntas con respecto a las bebidas y sus distintas características organolépticas. Se planteó conocer que puntos sería necesario cambiar o mejorar en la bebida para próximos laboratorios. Se observó que una gran proporción (50%) de los encuestados estaban de acuerdo en cambiar o mejorar la presentación visual de la bebida, mientras un 33,3% opinó que el olor sería un punto por cambiar o mejorar dentro de la bebida. Por último, un 16,7% de los estudiantes cree que el sabor es un punto por cambiar en la bebida.

¿A partir de esta bebida que desearía mejorar?

 Copiar

6 respuestas



Pregunta 5: Por último, se buscó conocer la clasificación que los encuestados le darían a la propuesta dentro de, por ejemplo, un menú de

degustación completo. Se obtuvo una opinión muy pareja entre las opciones de “Aperitivo” y “Coctel”. Teniendo amabas una proporción del 50%.

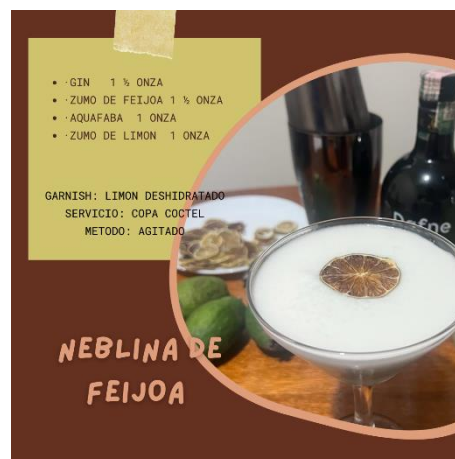


## CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se identificó que los principales factores que se debían tener en cuenta para el desarrollo y preparación de una bebida alcohólica a base de feijoa eran las cualidades organolépticas, el valor cultural de esta y sus posibles usos en diferentes presentaciones. De igual manera para su incorporación en otras propuestas innovadoras se debían tener en cuenta los mismos parámetros y las técnicas de manufactura que pudiesen alterar sus características físicas a gusto del chef.

Se logró identificar a la feijoa como una fruta que, aunque no poseía un enfoque muy contundente como ingrediente en bebidas alcohólicas y cocteles tiene cualidades que la hacen un gran protagonista en nuevas creaciones gastronómicas no solo por su sabor, sino también por su valor cultural. Esto a medida que se hizo una investigación de sus propiedades organolépticas y su importancia cultural en Colombia.

Se realizaron varios laboratorios para llegar a distintas propuestas de una bebida autóctona que tuviese valor cultural a base de la fruta feijoa. Para estos laboratorios se unieron conocimientos de técnicas de coctelería con técnicas de manufactura para las distintas presentaciones de la feijoa que se usaron en los cocteles. Contando también con la elaboración de un recetario.



Se realizó una investigación a fondo de las bebidas autóctonas actuales de la región que se producen a base de la feijoa. Sin embargo, para el desarrollo de las propuestas finales de este documento se tomó un enfoque innovador con el uso de licores de distintas zonas del país y del mundo. Incorporando estos ingredientes con preparaciones mencionada e indagadas a base de feijoa como el dulce de feijoa o la pulpa de feijoa.

A opinión de la autora este proyecto permitió hacer una extrapolación entre los conocimientos adquiridos en la carrera hasta ahora y temas más intangibles

como los valores culturales y personales que una fruta puede tener para una comunidad y como esta puede ser una excelente oportunidad para innovar en el mundo gastronómico actual. Llevando estos conceptos a cosas tangibles y logrando presentar bebidas hechas a base de algo sumamente típico y entrañable para los colombianos, como la feijoa, mezclado con un toque de algo internacional como los licores usado en la elaboración del Long vodka feijoa. La mezcla de estos dos mundos hace que las bebidas presentadas sean perfectas para paladares nativos como para paladares extranjeros.



## BIBLIOGRAFÍA

### Referencias

Estudio de factibilidad de importación de pulpa de feijoa desde Colombia hacia Holanda. Herrera. 2018. para Universidad Autónoma de Occidente. Recuperado a través del enlace: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/10099/T07762.pdf;sequence=5

ANÁLISIS DEL ENTORNO PARA LA EXPORTACIÓN DE LA MERMELADA DE FEIJOA. Mosquera Y. Peña A. 2017. Para Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium, Cali, Colombia. Recuperado a través del enlace: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://repository.unicatolica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12237/972/AN%C3%81LISIS\_ENTORNO\_PARA\_EXPORTACION\_MERMELADA\_FEIJOA.pdf?sequence=1

Aspectos del cultivo y la fisiología de la feijoa (*Acca Sellowiana*). Fischer G. Parra A. Balaguera H. 2020. Para revista de ciencia y agricultura edición 17, volumen 3, páginas 11 a 24. Recuperado a través del enlace: [https://revistas.uptc.edu.co/index.php/ciencia\\_agricultura/article/view/11386](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/ciencia_agricultura/article/view/11386)

FEIJOA, LA FRUTA QUE LE CAMBIO LA VIDA A LOS CAMPESINOS DE BOYACA. Revista las 2 orillas. 2019. Recuperado a través del enlace: <https://www.las2orillas.co/feijoa-la-fruta-que-le-cambio-la-vida-a-los-campesinos-de-boyaca/>

Fischer, G. 2003. Ecofisiología, crecimiento y desarrollo de la feijoa pp. 9-26. En: Fischer, G., D. Miranda, G. Cayón y M. Mazorra (eds.). Cultivo, poscosecha y exportación de la Feijoa (*Acca sellowiana* Berg). Produmedios, Bogotá. 152 p. Recuperado a través del enlace: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://www.researchgate.net/profile/Gerhard-Fischer-2/publication/257001106\_Ecofisiologia\_crecimiento\_y\_desarrollo\_de\_la\_feijoa/lin

ks/02e7e524435e4b0fe0000000/Ecofisiologia-crecimiento-y-desarrollo-de-la-feijoa.pdf

LA FEIJOA, UNA ALTERNATIVA PARA CULTIVOS EN BOYACA. Por periódico EL TIEMPO. 1998. Recuperado a través del enlace: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-750493>

Rodríguez C., L. F., & Bermúdez, L. T. (1996). Perfil y caracterización de la comercialización y consumo de Feijoa en Boyacá. *Agronomía Colombiana*, 13(1), 56–62. Recuperado a través del enlace: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/agrocol/article/view/21466>

Tibasosa, el pueblo de la feijoa, por Sánchez a. para Boyacá Radio. 2020. Recuperado a través del enlace: <https://www.boyacaradio.com/noticia.php?id=30216>

LA FEIJOA ¿QUÉ ES LO IMPORTANTE?. Por Corpofeijoa. 2021. Recuperado a través del enlace: <https://corporacionfestivaldelafeijoa.com/la-feijoa-que-es-lo-importante/>

PARRA C., ALFONSO, & FISCHER, GERHARD. (2013). Maduración y comportamiento poscosecha de la feijoa (*Acca sellowiana* (O. Berg) Burret). Una revisión. *Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas*, 7(1), 98-110. Recuperado a través del enlace: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2011-21732013000100010&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2011-21732013000100010&lng=en&tlng=es).

*Acca sellowiana*: Physical-chemical-sensorial characterization and gastronomic potentialities, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Mortimer F. Nogueira A. Akitoshi R. Matos P, Maresch A. da Silva J. Volume 17, 2019. Recuperado a través del enlace: (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X18301112>)

Rodríguez C., L. F., & Bermúdez C., L. T. (1997). Teoría y práctica de la eficiencia del sistema de mercadeo de los productos de la agroempresa. *Agronomía*

Colombiana, 14(2), 182–189. Retrieved from  
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/agrocol/article/view/21486>