



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS

GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS





Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES**

**TECNICO PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONOMICOS Y DE BEBIDAS**

**APERITIVO DE NAIDI**

**TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO**

**DIANA MILENA VARGAS RIVERA**

**DIRECTOR (A)**

**ROYER YESID GUTIERREZ QUECANO**

**FUNDACION PARA LA EDUCACION SUPERIOR SAN MATEO**

**2018**

## **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

RESUMEN.....	
INTRODUCCIÓN.....	
PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA.....	
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	
JUSTIFICACIÓN.....	
OBJETIVOS.....	
Objetivo general.....	
Objetivos específicos.....	
MARCO CONCEPTUAL.....	
MARCO TEORICO .....	
CONCLUSIONES.....	
REFERENCIAS.....	
ANEXOS.....	

## DEDICATORIA

Primeramente le dedico este trabajo a Dios, quien me ha dado fortaleza para seguir cada día adelante superándome.

A mis padres Patricia y Mario seres a los cuales aprecio y admiro mucho.

Finalmente a los profesores por la colaboración que nos brindaron en este proceso de investigación.

## AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que de uno u otro modo colaboraron en la realización de este trabajo, especialmente a los profesores Royer Yesid Gutierrez Quecano y Luis Ignacio Que se esforzaron por darnos los mejor de sus enseñanzas.

## RESUMEN

El presente trabajo busca averiguar a fondo las características que puede ofrecer el fruto Naidi, mediante investigaciones que puedan dar a conocer nuevas preparaciones con este producto.

Este fruto es característico de la región de las amazonas y su consumo se remonta de tiempos precolombinos ya que es un alimento importante en la dieta amazónica, particularmente en los pueblos indígenas de Oiapoque del estado de Amapá en Brasil.

### **Palabras Claves:**

Naidi, trabajo, región, investigación.



## ABSTRACT

The present work seeks to find out in depth the characteristics that the Naidi fruit can offer, by means of investigations that can present new preparations with this product.

This fruit is characteristic of the region of the Amazons and its consumption dates back to pre-Columbian times since it is an important food in the Amazonian diet, particularly in the indigenous peoples of Oiapoque of the state of Amapá in Brazil.

### **Keywords:**

Naidi, work, region, research.

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía durante varios años ha centralizado su proceso a elaboraciones de técnicas internacionales, dejando de lado el proceso de indagación de nuevos ingredientes que permitan ampliar la oferta gastronómica del sector. Existe un producto que se cultiva en *“Brasil el cual es el máximo productor, consumidor y exportador del fruto de E. oleracea. En este país el nombre común es acai, el fruto es comercializado y consumido principalmente por la población local en las regiones productoras de Pará, Maranhão, Amapá, Acre”* (Menezes et al., 2008; Homma y Frazao, 2002), es consumido también en Estados Unidos, Japón, China y algunos países europeos.

Euterpe oleracea es una palma propia de Suramérica, su comercialización es netamente tropical y subtropical (Jones, 1995). Este fruto es cultivado con mayor frecuencia en terrenos diariamente inundados por aguas marinas y menores densidades en suelos de tierra firme (Cavalcante, 1991). En Colombia, hace presencia en la región pacífica, esencialmente en los valles medios de los ríos Atrato y Magdalena. (Arango 2010) El mayor aprovechamiento del fruto Naidí se encuentra en la región del Pacífico en los departamentos de Nariño, Cauca, Valle del Cauca y Chocó. Sin embargo, en la agroindustria colombiana de Naidí es incipiente debido a que el fruto se transforma artesanalmente en jugos, mermeladas y algunos vinos, productos que también forman parte de la seguridad alimentaria de algunas comunidades.

A partir de identificar los principales frutos como es el Naidi, el gastrónomo debe tener el rol de dar a conocer los ingredientes tradicionales del país, fomentando el reconocimiento de la cultura nacional y así establecer el arraigo de las tradiciones de los cocineros tradicionales.

## Presentación del problema de investigación

Este fruto a significado mucho en el pacífico porque gracias a este, muchas familias han podido mantenerse, este producto es valorizado por el esfuerzo que se hace para que pueda llegar a manos de mercados de diversos países, ha sido uno de los frutos más aprovechados por las características que contiene ya que es beneficioso para la salud entre otras cosas que han podido innovar los países que se han interesado en comprar el naidi , especialmente Brasil que ha sido uno de los países que ha conseguido sacar productos para los clientes.

*“El fruto Naidi se Cultivó la totalidad del tiempo en la región pacífica, principalmente en los ríos Atrato y Magdalena, los principales exportadores son Estados Unidos, Japón, China y Brasil. (...) Que es el máximo productor consumidor y exportador de este fruto. El nombre científico de esta palmera nativa de Sudamérica es Euterpe Oleracea y es conocido con los nombres comunes de asaí, azaí, huasaí, palma murrapo, naidí ó palma manaca. Crece en el norte de Brasil, Guyana Francesa, Surinam, Guyana, Trinidad y el sur de Bolivia, Perú y Venezuela, además del Magdalena medio y la región Pacífico en Colombia. “ (Gamarra 2013).*

*“El consumo de este fruto es muy utilizado en los tiempos precolombinos, es un alimento importante en la dieta amazónica, particularmente en los pueblos indígenas de Oiapoque del estado de Amapá en Brasil. Entre los años 1980 a 1990 la obtención masiva del cultivo se amplificó a todo el territorio brasilero y otras partes de América.”*

*“Colombia ha sido un país donde el fruto de E. oleracea, apenas ha comenzado a visibilizarse; sin embargo, el camino recorrido en el conocimiento de sus propiedades nutraceuticas, proyecta este recurso fitogenético hacia una oportunidad para el mejoramiento de la calidad alimenticia de los habitantes de la región Pacífica, donde los problemas nutricionales son altos (Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2010). En un futuro, también podría generar crecimiento económico, cuando se logre aprovechar al máximo su pulpa, con el respaldo de resultados científicos y apoyo de industrialización, que promuevan su consumo en un amplio rango territorial.”*

Este fruto es utilizado en helados, jugos, yogur, barras energéticas, caramelos, jugos, mermeladas, vinos, productos de belleza.

Es considerado uno de los frutos que cuenta con grandes cantidades de vitaminas, calcio hierro Se le atribuyen propiedades medicinales de varios tipos. Según el profesor Stephen Talcott,

en un estudio realizado dice que este producto mata hasta el 86% de las células cancerígenas de la leucemia. El mismo estudio también afirma que es una de las fuentes de frutas más rica en antioxidantes.

Mediante un proceso lo que se quiere realizar es un coctel a base de Naidi utilizando las herramientas adecuadas mediante procesos apropiados que se utilizan en cocteleria, se quiere realizar un coctel con el fruto Naidi que cumpla con la satisfacción de brindar y crear un producto que pueda enriquecer a las personas dándoles a probar un fruto poco conocido que puede ser innovado de diferentes formas.

## Pregunta del problema

¿Cómo crear nuevas preparaciones, mediante el fruto Naidi en Cocteleria?

## Justificación

Este fruto es reconocido en las comunidades del pacífico porque es un medio de sustento para estas familias, esta región extrae este palmito con el fin de venderlo a empresas exportadoras. Los habitantes de esta población valoran este fruto por las cualidades nutritivas que adquiere y porque significa una fuente de ingresos para millones de familias de esta región.

*“La exportación de este fruto así la empezó generando Brasil, solo en Sao Paulo son consumidas cada mes unas 400 toneladas afirma (Nemesio Palacio). Al igual que en el sur del pacífico recolectan murrapo pero solo aprovechan el palmito (tallo de la palmera que se consume en ensaladas).”*

*“Su aprovechamiento no ha logrado suplir las expectativas económicas de los habitantes, debido a que las cosechas abundantes se dan solamente en dos épocas del año, dando lugar a priorizar el aprovechamiento del palmito sobre el fruto, lo cual compromete el uso sustentable del recurso y la seguridad alimentaria de los pobladores locales, ya que las palmas que pierden el cogollo se afectan negativamente en la fructificación (Vallejo et al., 2011): esto se evidencia en la reducción de las poblaciones en algunos Naidizales.”*

Es importante que el Naidi sea más reconocido en Colombia ya que proviene de tierras y es un fruto que es considerado extraordinario porque contiene propiedades nutritivas y ayuda a prevenir enfermedades al igual que contiene grandes cantidades de vitamina C, hierro y calcio. Este fruto ha sido poco dado a conocer en el mercado colombiano, debido a que las empresas aun no tienen las estrategias de poder posicionarlo al comercio interno del país debido a que los consumidores no lo conocen.

## Objetivos

### Objetivo General

Identificar nuevas preparaciones, mediante el fruto Naidi en Cocteleria

### Objetivos Específicos

- Establecer que preparaciones en Cocteleria se ajustarían al fruto Naidi
- Generar preparaciones a partir del Naidi
- Diseñar un recetario con las preparaciones del Naidi

## MARCO TEÓRICO

### QUE SE ENTIENDE POR COCTELERIA?

Durante varios años la coctelería y la evolución de este procedimiento de combinar bebidas han dado un mundo lleno de sabores y texturas, ha sido un gran acompañante en la gastronomía, ya que por medio de estas bebidas muchos restaurantes exitosos construyen su reputación al combinar perfectamente platos y bebidas.

*“Según (José Juan Hernández García 2008 ) la coctelería es una preparación a base de una mezcla de distintas bebidas en diferentes medidas, los cocteles siempre tienen uno o más tipos de bebidas alcohólicas, Puede llevar otros ingredientes, como lo son los jugos, frutas, salsas, miel, leche, crema, especias, etc. Son ingredientes frecuentes que se utilizan en los cócteles y las bebidas carbónicas, o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica.”*

*“la coctelería y su término proviene del francés coq que traduce cock”(gallo) y “tail”(cola) porque antiguamente era costumbre decorar las bebidas con plumas de las colas de gallos, el origen del coctel se da en el continente americano aunque hay diferentes historias que dice que su nacimiento es en distintos lugares y bajo situaciones variadas.”*

Por lo tanto lo que se quiere realizar en esta investigación, es un coctel usando una fruta exótica de Colombia llamada naidi basándonos primeramente en lo que es un coctel y las herramientas que se usan mediante este proceso lo que se va a plasmar en este coctel es la innovación y creatividad usando las técnicas de método directo y agitado primero se va a utilizar la pulpa de esta fruta, y se va a utilizar primeramente unas bases de algunos cocteles como por ejemplo los cocteles campari bomb, Capuleto, entre otros se va a utilizar varias bases de varios cocteles y así poder llegar a una conclusión de si es posible sacar este coctel basado en la investigación realizada.

## DISEÑO DE LA PROPUESTA

Lo que se realizó en esta propuesta fue utilizar tres procedimientos que se manejan en los procesos de bebidas de cocteleria.

### FERMENTACION:

La fermentación es un proceso que se da en algunos alimentos o bebidas alcohólicas, tiene como función principal a la levadura, la fermentación se realiza por diferentes bacterias o microorganismos en medios anaeróbicos, es decir en los que falta aire por eso es un proceso de oxidación incompleta.



UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD
Gramos	500	Fruta (naidi)
Gramos	500	Azúcar blanca
Litro	Agua	1
Gramos	Levadura	1

### PROCEDIMIENTO

Poner a fuego medio 1 litro de agua a temperatura de 40°C, añadimos la azúcar blanca, y dejamos hasta que se disolviera, en tercer lugar, añadimos la fruta (Naidi) y dejamos entre 20-25

minutos hasta que la fruta botara sus jugos y quedaran en el jarabe, por último, añadimos en un frasco nuestra preparación y agregamos el gramo de levadura resolvimos y tapamos

### **OSMODESHIDRATAACION:**

Son aquellos alimentos a los cuales se extrae totalmente el agua que estos contienen originalmente. La técnica más utilizada para realizar esta extracción es el secado a través de vapor o aire caliente.



<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>
Gramos	500	Fruta (naidi)
Gramos	500	Azúcar blanca
Litro	Agua	1

### **PROCEDIMIENTO:**

Poner a fuego medio el litro de agua hasta que hierba, agregamos el azúcar hasta que se vuelva jarabe, bajamos a temperatura de 18°C añadimos la primera carga de fruta 24 hras después filtrar y añadir una segunda carga de fruta, a los 580°C se consigue la extracción totalmente de la fruta.



### MASERACION:

Es un proceso de extracción entre materias de diferentes estados físicos de sólido- líquido en el cual los compuestos químicos de interés se encuentran en la materia sólida, ya que estos poseen solubilidad; se usa un líquido que permita su extracción.



UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD
Gramos	500	Fruta (nandi)
Gramos	500	Azúcar blanca
Litro	Agua	1
Litro	Alcohol 96°C	1

### PROCEDIMIENTO:

Incorporamos la fruta en una olla y agregamos el azúcar dejamos a 58°C para darle cocción y color a la fruta cuando este a los 60°C sacar la fruta y y agregar al alcohol dejar aproximadamente 10 días tapado.

## Conclusiones

En el desarrollo de la investigación se pudo demostrar que el Naidi tiene características para generar bebidas en el ámbito de la coctelería, por ello se realizó tres técnicas como lo fue la osmodeshidratación, fermentación y maceración, que permitieron generar productos gastronómicos acordes en su presentación, textura y sabor.

Como responsabilidad del gastrónomo es fundamental establecer nuevas preparaciones, que ayuden a difundir nuevos ingredientes, que enriquezcan la oferta gastronómica de los bares nacionales.

Como estudiante se genera una plataforma para el diseño de nuevos cocteles, que ayuden a diversificar los conceptos de servicio, evidenciando que existe muchos productos que ayudan a establecer nuevos procesos de preparación en bebidas.

Se desarrolló la oferta de nuevos productos que generan interés en el producto de Naidi, estableciendo una relación directa entre los conceptos adquiridos en el aula de clase con la práctica de técnicas de elaboración de bebidas.

Es fundamental seguir en los procesos de indagación de nuevos productos, que ayuden al desarrollo de ampliar la oferta gastronómica a nivel de cartas de bebidas con productos autóctonos colombianos.

## REFERENCIAS

- <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-12531741>
- <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/17/acai-el-super-fruto-al-rescate-del-pacifico-colombiano/>
- <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/10654/15967/1/RinconMorenokarenLiseth2017.pdf>
- <http://biocomercioandino.org/wp-content/uploads/2014/12/1.ANALISIS-SECTORIAL-ACAI.pdf>
- <https://www.remediocaseronatural.com/beneficios-nutrientes-y-propiedades-del-asai/>
- <http://www.scielo.org.co/pdf/entra/v11n2/v11n2a14.pdf>