

Fundación Universitaria
SAN MATEO



Fundación Universitaria
SAN MATEO

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

**MEJORAMIENTO DEL MÉTODO ARTESANAL PARA PREPARAR UNA BEBIDA ALCOHOLICA
DEL FRUTO NONI DE LA POBLACION DE TOCAIMA EN CUNDINAMARCA
TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO**

**AGUILERA SAIZ NATALIA
VILLAMIL GONZALES MAYRA ALEJANDRA**

DIRECTOR (A)

MEDARDO SAENZ MONSALVE

**BOGOTA D.C.
2019**

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

INTRODUCCIÓN

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVO GENERAL	15
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	17
BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES	18
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN	19

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO DE INVESTIGACIÓN	21
POBLACIÓN	22
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	23

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECIFICO NO. 1	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECIFICO NO. 2	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECIFICO NO. 3	25

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ADECUACIÓN DE ESTILO	27
<i>Referencias parentéticas:</i>	27
RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE EL MANEJO DE LA BIBLIOGRAFÍA	28
CITAS DE REFERENCIA O CITA CONTEXTUAL.	29

ANEXOS

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado a los campesinos del municipio de Tocaima Cundimarca , donde tenían un proceso de elaboración artesanal, el cual tenían ciertas falencias por lo tanto el enfoque fue el mejoramiento de este producto como tal aplicando normas, leyes vigentes , con mejores estándares de calidad para darle una mejor apariencia a nivel local.

AGRADECIMIENTOS

Gracias a la Fundación Universitaria San Mateo por la colaboración tanto de docentes, como de estudiantes, a las instalaciones para poder realizar nuestras respectivas pruebas de laboratorio, donde pudimos ensayar en bastantes ocasiones este producto hasta llegar a mejores resultados.

RESUMEN

En este trabajo se expresa todo lo referente al fruto "Noni" sus características, como reconocerlo, cuando está en cosecha y sus beneficios para el cuerpo humano. Partiendo de estos conocimientos y los aportes de la fruta para el cuerpo; se desarrolló la variable del método artesanal para un licor del fruto.

Otros factores que también se desarrollan son las técnicas de elaboración de un aperitivo de forma reglamentaria y correcta.

PALABRAS CLAVES: Noni, Aperitivo, Reglamentación, Tradición

ABSTRACT

In this work everything related to the fruit "Noni" is expressed, its characteristics, how to recognize it, when it is in harvest and its benefits for the human body. Starting from this knowledge and the contributions of the fruit to the body; Check the variable of the artisanal method for a fruit liqueur. Other factors that can also be found are the techniques of making a snack in a regulatory and correct way.

KEY WORDS: Noni, Appetizer, Regulation, Tradition

INTRODUCCIÓN

En este trabajo se muestra todo lo relacionado al fruto noni, desde el ámbito de alimentos y bebidas sobre cómo se puede emplear; ya que no es una fruta muy reconocida, el proyecto cuenta con una estructura basada en los siguientes aspectos fundamentales:

- Mejoramiento de la fruta, dándole mejores usos tanto de elaboración como comercialización.
- Este trabajo se basó en la mano de obra de los campesinos ubicados en el pueblo de Tocaima-Cundinamarca ya que no le están el uso adecuado al momento de la elaboración con tal producto, por ejemplo, temperatura, gramajes, etc.
- Darle el uso y mejoramiento adecuado de este producto por medio de pruebas y de certificaciones de docentes de la institución.

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

El noni no es una fruta tan conocida actualmente por los colombianos, los cuales desconocen la variedad de usos que tiene esta fruta ya sea a nivel curativo, o ya sea como una bebida refrescante o con contenido de alcohol "mixtela".

De esta manera, ayuda a la comprensión del problema, aspectos lógicos identificados en el anteproyecto como:

- Campesinos actualmente, dan mal uso de las técnicas de elaboración.
- Accesibilidad o flexibilidad del producto en varias preparaciones.
- Ensayo u/o prueba del producto, y colaboración de docentes de la institución.
- Los resultados de las pruebas, de cada avance, investigación intensiva de este producto con y de sus características.
- Se realizaron los procesos y alineamientos usando las técnicas adecuadas para elaborar "Aperitivo de noni".
- La Certificación se hizo con los docentes de la institución, evaluando los resultados de cada semana de nuestro producto, para llevar a excelente calidad el resultado final.
- Pregunta de investigación: ¿Cómo se puede generar una nueva presentación a nivel gastronómico para el reconocimiento del Noni en los productos nacionales?

Justificación

La decisión de resaltar este fruto es porque actualmente muchos campesinos o personas del común artesanalmente y con técnicas no tan buenas realizan un producto. A nivel gastronómico se evidencia la importancia de esta investigación:

- Actualmente el rescate a nivel gastronómico ha avanzado notoriamente, tanto que se puede llegar a conocer frutos que no son autóctonos de la región pero que si son bastante desconocidos.
- Al investigar el trasfondo de un producto se logra saber más como se puede trabajar y qué características tiene en el ámbito gastronómico.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar nuevas ofertas de presentación del Noni a la población nombrada, también a la gastronomía nacional para que sea un fruto base de preparaciones.

Objetivos Específicos

- Producir una mixtela a base de noni.
- Identificar la normatividad vigente para la realización del producto
- Justificar y exponer los beneficios de esta fruta sin la base alcohólica para aumentar su consumo.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

¿QUE ES EL NONI?

Es una fruta llamada noni de sabor amargo cuando está madura, tiene un tamaño similar al de las papas y además su color amarillo va cambiando a blanco a medida que madura. El olor del noni no es demasiado amigable para el paladar, pero al parecer los alimentos muy nutritivos son aquellos que tienen cierta distancia con los gustos humanos; aun así, es utilizado por muchos como un gran suplemento dietético para beneficiarse de sus ventajas en la tabla nutricional.¹

ORIGEN DEL NONI

Esta planta medicinal conocida en muchas partes como fruta del diablo, miembro de la familia de las rubiáceas puede crecer hasta 5 y 7 metros de alto y puede dar sus frutos durante todo el año.

Es originaria de tierras vírgenes, que se encuentran cerca del mar, son muy abundantes en las islas de la Polinesia francesa, Samoa, Hawái y Tahití.

Uno de los países que más posee este arbusto es Panamá, específicamente en provincias de Bocas del Toro, San Blas y Colón; pero las Antillas y Oceanía tienen una gran presencia de este arbusto.

El origen real de este árbol es confuso y no muy concreto, pero existen datos antiguos sobre su cultivo al sudeste de Asia.²

FICHA BROMATOLÓGICA DEL NONI

Nombre científico: Morinda citrifolia L.

Nombre común: Noni

Origen y distribución geográfica: Panamá, principalmente en las provincias de Bocas Del Toro, Colón, y San Blas. Fuera de Panamá: Antillas (general), Asia, América Central (general), Oceanía (incluyendo Australia). Crece mejor en tierras vírgenes.

Descripción botánica del noni: Es un árbol pequeño que puede llegar a crecer desde 10 a 20 pies., con hojas perennes con fuste recto y largo a la vez, se encuentra recubierto con una corteza verde brillante, además las hojas son

¹ (2018, agosto 12). Qué es el fruto Noni? Se come? - Apart Hotel Casaejido. Se recuperó el noviembre 1, 2018 de <https://www.casaejido.com/blog/que-es-el-fruto-noni-se-come.html?cur=EUR>

² (n.d.). El Noni: Qué es, Beneficios y Cómo se prepara esta fruta del Pacífico. Se recuperó el noviembre 1, 2018 de <http://frutanoni.com/>

grandes, con formas elípticas, en realidad muy simples y brillan a la vez, las venas son fuertes. Esta planta florece los trescientos sesenta y cinco días del año. Sus flores son pequeñas de color blanco, poseen una forma tubular, estas dan como resultado sus grandes frutos que tienen aproximadamente 8 centímetros de diámetro, estos a la vez son ovoides, tienen una superficie irregular, la mayoría tienen un color amarillento. Estos tienen una gran cantidad de semillas dentro de un saco que es muy óptimo para así distribuirlo de una manera flotante. En el momento de su maduración tiene un olor fuerte y no muy agradable.

Importancia económica del Noni: Salvaje y cultivado comercialmente. Usualmente se produce en: jugo, néctar, tabletas, cápsulas, crema y té.

Aplicaciones y usos: La fruta de Noni es famosa por sus características beneficiosas para la salud. El Noni es un estabilizador del pH, neutraliza la acidez, lo que hace posible la estabilidad de la función del páncreas, hígado, riñones, vejiga, sistema reproductor femenino, etc. Por lo tanto, puede ayudar a mejorar condiciones como la diabetes o hipoglucemia, colesterol calambres menstruales, presión sanguínea alta o baja, gota, artritis, etc.

En análisis bromatológicos del Noni se ha detectado que es rico en elementos importantes para la alimentación humana:

- Fibra
- Proteínas
- Hierro
- Vitamina C
- Calcio
- Zinc

PROPIEDADES CURATIVAS Y BENEFICIOS DEL NONI

Incluso antes de que se pudieran realizar estudios al mismo y a su extracto, los consumidores sabían que al tomarlo se sentía mejor de muchas formas, a pesar de su amargo sabor; por lo que, con el tiempo, los investigadores afianzaron las dudas y se descubrieron los verdaderos beneficios de este fruto.

Sí, seguramente has escuchado acerca de las propiedades para adelgazar, embellecimiento de piel y cabello, prevención o de la fruta que cura el cáncer y más; pero aquí traemos una lista con bases increíbles que te demostraran porque debes incluir este fruto en tu dieta.

Combatir infecciones

Una vez que se han estudiado los extractos del noni maduro se ha descubierto que posee un buen ejemplo antimicrobiano que tengas más de lo que quieras. Este

extracto pudo ser capaz de combatir para eliminar las bacterias de Escherichia coli, Bacilo de la tuberculosis y Pseudomonas aeruginosa.

Muchos de los agentes de investigación científica afirman, este tiene propiedades antibacterianas son debido a las antraquinonas, el L-asperulósido y la alizarina que se encuentran presentes en el fruto.

Regenera las células

La Universidad de Hawái ha llevado a cabo una de las investigaciones más grandes alrededor del noni para determinar cuáles son sus efectos más beneficiosos, dirigido por el Dr. Ralph Heinicke; él descubrió la presencia de las sustancias alcalinas suministradas en el jugo de noni, que se llama Xeronina.

El Dr. estableció que esta puede ser capaz de corregir deficiencias en cuerpo relacionadas con la producción de proteínas celulares, que causan daños en los tejidos dañados.

Podemos resumir que es muy bueno para la salud beber jugo de noni para iniciar un tratamiento de complemento para una gran gama de enfermedades.

Propiedades analgésicas y antiinflamatorias

El noni tiene propiedades antiinflamatorias, también calma algunos dolores y tienen un leve efecto sedante sobre el cuerpo. Estas propiedades se han confirmado en investigaciones científicas, a través de pruebas realizadas en animales, el zumo de noni tiene la capacidad de inhibir algunas enzimas que tienen por nombre COX-1, estas son las causantes de la inflamación de algunas zonas del cuerpo, exactamente igual que lo ataca la aspirina o indometacina. Diferentes personas que tienen afecciones como la artritis reumatoide, fibromialgia y diferentes dolencias o enfermedades y poseen el dolor con inflamación en las zonas articulares, han confirmado que un tratamiento de completo a base de zumo de noni o su extracto ha contribuido con su mejoría y la disminución de las molestias ocasionadas por diversas situaciones.

Aumenta las defensas

Las defensas pueden aumentar debido a la estimulación a un tipo de linfocitos T, que son glóbulos blancos, estos a su vez son los encargados de la inmunidad celular. Pues los Investigadores de la Escuela de Medicina en Chicago pudieron observar un incremento en la glándula de nombre timo, quien es la glándula que genera linfocitos T, una semana más tarde de que los animales recibieron tratamiento con jugo de noni por 7 días.

Estos experimentos fueron realizados, principalmente porque los médicos e investigadores se sorprendieron con los efectos del jugo de noni sobre el cuerpo y además los resultados fueron positivos en todos los sentidos.³

APERITIVO DE NONI

HISTORIA DEL APERITIVO

Los licores aperitivos estaban destinados a estimular el apetito pero ahora se toman por placer y porque se consideran bebidas muy atractivas e interesantes. Históricamente los aperitivos eran bebidas secas, es decir bajas en azúcar, no dulce, ya que el azúcar

no estimula el apetito y se trata de no limitarlo antes de la comida. Suelen estar compuestos de frutas en la mayoría de los casos cítricas, ya que son estos componentes *amargos* los que abren el apetito. También deberá ser una bebida baja en alcohol, por aquello de no llegar mareados al festín.⁴

MÉTODOS DE DESTILACIÓN

Método continuo: Se realiza en modernas columnas de platos de modo que con una sola destilación se consigue pasar de un vino de 9-10% a 70% de alcohol. Se llama continuo porque no hay interrupción del proceso. El vino va entrando en la columna por un conducto y a la vez se van sacando las vinazas (residuos agotados en alcohol).

Método Discontinuo: Se llama así porque se lleva a cabo una doble destilación con alquitaras o alambiques. Este método utiliza dos destilaciones con el fin de conseguir destilados más puros y de mayor calidad, a pesar de que el proceso es más largo, más caro y requiere una gran experiencia por parte del que lo controla.

El Alambique:

Es el instrumento imprescindible para la destilación discontinua del que ya te hablamos brevemente. Los alambiques fueron introducidos por los árabes y ya entonces el material de construcción era el cobre. Construido en cobre de calidad electrolítica por qué; Forma compuestos insolubles con ácidos grasos y productos azufrados residuales del vino, de

manera que no pasan al destilado.

- o Es buen conductor de calor.
- o Es resistente a la corrosión de los ácidos del vino.
- o Cataliza las reacciones de esterificación, los ésteres que aparecen son muy interesantes

³ (n.d.). El Noni: Qué es, Beneficios y Cómo se prepara esta fruta del Pacífico. Se recuperó el noviembre 1, 2018 de <http://frutanoni.com/>

⁴ (2015, diciembre 29). Licores aperitivos y digestivos - Verema. Se recuperó el noviembre 1, 2018 de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/1336434-licores-aperitivos-digestivos>

organolépticamente.⁵

Destilación fraccionada: En el ejemplo anterior, si se consigue que una parte del destilado vuelva del condensador y gotee por una larga columna a una serie de placas, y que al mismo tiempo el vapor que se dirige al condensador burbujee en el líquido de esas placas, el vapor y el líquido interactúan de forma que parte del agua del vapor se condensó y parte del alcohol del líquido se evapora. Así pues, la interacción en cada placa es equivalente a una destilación, y construyendo una columna con el suficiente número de placas, se puede obtener alcohol de 95% en una operación individual. Además, introduciendo gradualmente la disolución original de 10% de alcohol en un punto en mitad de la columna, se podrá extraer prácticamente todo el alcohol del agua mientras desciende hasta la placa inferior, de forma que no se desperdicie nada de alcohol.

Destilación por vapor: Si dos líquidos insolubles se calientan, ninguno de los dos es afectado por la presencia del otro (mientras se les remueva para que el líquido más ligero no forme una capa impenetrable sobre el más pesado) y se evaporan en un grado determinado solamente por su propia volatilidad. Por lo tanto, dicha mezcla siempre hierve a una temperatura menor que la de cada componente por separado. El porcentaje de cada componente en el vapor sólo depende de su presión de vapor a esa temperatura. Este principio puede aplicarse a sustancias que podrían verse perjudicadas por el exceso de calor si fueran destiladas en la forma habitual.

Destilación al vacío: Otro método para destilar sustancias a temperaturas por debajo de su punto normal de ebullición es evacuar parcialmente el alambique. Por ejemplo, la anilina puede ser destilada a 100 °C extrayendo el 93% del aire del alambique. Este método es tan efectivo como la destilación por vapor, pero más caro. Cuanto mayor es el grado de vacío, menor es la temperatura de destilación. Si la destilación se efectúa en un vacío prácticamente perfecto, el proceso se llama destilación molecular. Este proceso se usa normalmente en la industria para purificar vitaminas y otros productos inestables. Se coloca la sustancia en una placa dentro de un espacio evacuado y se calienta. El condensador es una placa fría, colocada tan cerca de la primera como sea posible. La mayoría del material pasa por el espacio entre las dos placas, y por lo tanto se pierde muy poco.

Destilación molecular centrífuga: Si una columna larga que contiene una mezcla de gases se cierra herméticamente y se coloca en posición vertical, se produce una separación parcial de los gases como resultado de la gravedad. En una centrifugadora de alta velocidad, o en un instrumento llamado vórtice, las fuerzas que separan los componentes más ligeros de los más pesados son miles de veces

⁵ (2012, junio 18). Métodos de destilación - Verema. Se recuperó el noviembre 1, 2018 de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/980505-metodos-destilacion>

mayores que las de la gravedad, haciendo la separación más eficaz. Por ejemplo, la separación del hexafluoruro de uranio gaseoso, UF₆, en moléculas que contienen dos isótopos diferentes del uranio, uranio 235 y uranio 238, puede ser llevada a cabo por medio de la destilación molecular centrífuga.

Sublimación: Si se destila una sustancia sólida, pasándola directamente a la fase de vapor y otra vez a la fase sólida sin que se forme un líquido en ningún momento, el proceso se llama sublimación. La sublimación no difiere de la destilación en ningún aspecto importante, excepto en el cuidado especial que se requiere para impedir que el sólido obstruya el aparato. La rectificación de dichos materiales es imposible. El yodo se purifica por sublimación. Destilación destructiva: Cuando se calienta una sustancia a una temperatura elevada, descomponiéndose en varios productos valiosos, y esos productos se separan por fraccionamiento en la misma operación, el proceso se llama destilación destructiva. Las aplicaciones más importantes de este proceso son la destilación destructiva del carbón para el coque, el alquitrán, el gas y el amoníaco, y la destilación destructiva de la madera para el carbón de leña, el ácido etanoico, la propanona y el metanol. Este último proceso ha sido ampliamente desplazado por procedimientos sintéticos para fabricar distintos subproductos. El craqueo del petróleo es similar a la destilación destructiva.⁶

Antecedentes de la investigación

Primera prueba de laboratorio:

Para esta prueba se realizó el producto licor de noni o aperitivo en las instalaciones de la Fundación Universitaria San Mateo el acompañamiento del docente Juan Manuel Montes, esta prueba se realizó el día 11 de octubre de 2018 en horas de la tarde. En este ensayo se evidenciaron los siguientes aspectos en cuanto a la fruta y al producto.

- La fruta tiene un alto porcentaje de merma, ya que para realizar un simple jarabe o sacar la pulpa, el porcentaje de pérdida de producto es de un 60% aproximadamente.

⁶ (n.d.). Destilación. Teoría y tipos de destilación. - Alambiques.com. Se recuperó el noviembre 1, 2018 de <http://www.alambiques.com/destilaciones.htm>

- Esta fruta para el consumo es recomendable utilizarla en un 50% de maduración, porque se ha evidenciado que al estar muy madura su olor y textura son desagradables con poca duración.
- Su sabor es característico en el jarabe ya que se deja manipular de la mejor manera.

Paso a paso

1. Primero se debe pelar la fruta y cortarlo en pequeños cubos para macerarlo y con esto realizar un jarabe. De fruta se utilizó 700Gr de lo cual salió de pulpa 450Gr para el jarabe.



Ilustración 1

2. Para el jarabe se utilizaron parte iguales de pulpa y azúcar.



Ilustración 2

3. Se le realiza al jarabe un choque térmico después de que termina su cocción, para después proceder a agregarle el alcohol el cual contenía un 97% ; Por consejo de un docente de bebidas se decide agregar la tercera parte de alcohol al total del jarabe; Esto generó un producto bastante fuerte a nivel de alcohol , lo cual dió para un segundo ensayo donde se va a agregar más jarabe para reducir nivel de alcohol.

Se debe tener en cuenta la revisión de estudios e investigaciones:

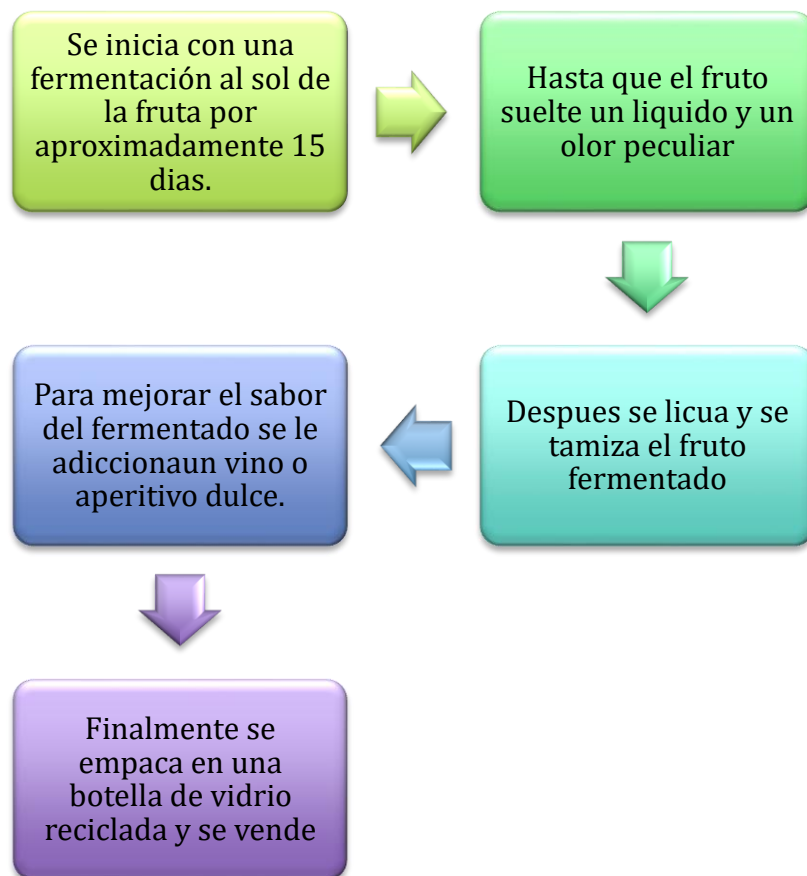
1. Locales: Las pruebas de laboratorio se realizaron en la Fundación Universitaria San Mateo donde se logró hacer varios ensayos hasta llegar a el éxito del producto final.

(MEJORAMIENTO DEL MÉTODO ARTESANAL PARA PREPARAR UNA BEBIDA ALCOHOLICA DEL FRUTO NONI DE LA POBLACION DE TOCAIMA EN CUNDINAMARCA TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO) realizado por Aguilera Saiz Natalia y Villamil Gonzales Mayra Alejandra (2019), los objetivos para impactar el rescate

colombiano del Noni, realizando un producto innovador para el mercado "un jugo medicinal" orientándose en el ámbito de cocina nacional e internacional dando a entender puntos clave de este increíble producto que se puede explotar en infinidad de maneras dando así los mejores resultados.

Se encontró que, al momento de realizar las pruebas, los análisis y encuestas, se observó que a nivel de estándares normas, leyes y vigencias, el cambio y el mejoramiento de el "Aperitivo de noni" es bastante exitoso.

Método artesanal de los campesinos



Bases teóricas o fundamentos conceptuales

En este ítem se contempla el conjunto de proposiciones y conceptos, tendientes a explicar el fenómeno que se desarrolló en el proceso de investigación.

Se sugiere considerar:

- la posición de diferentes autores sobre el problema que se investiga,
 - la definición de términos relacionados con la variable, aclarando el sentido en que se utilizan las palabras o conceptos,
 - la ubicación del problema en un enfoque teórico determinado,
 - la adopción de una postura justificada por parte del investigador, y
 - la relación entre la teoría y el objeto de estudio.
- Pero, ante todo, la idoneidad disciplinar del título por el cual se está optando (Mora Forero y González Ariza, 2019; Gutiérrez-Quecano, 2019).

Bases legales de la investigación

• DECRETO NÚMERO 539 DE 2014 (2 MAR 2014) Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las conferidas en el

numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de la Ley 09 de 1979.⁷

⁷ "Decretos - Alimentos - Invima - Instituto Nacional de Vigilancia de" <https://www.invima.gov.co/normatividad-sp-510373846/alimentos/decretos-alimentos.html>. Se consultó el 1 abr., 2019.

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

Anteriormente la elaboración de este producto era llamado como una putrefacción , donde como tal solamente todo lo ponían junto y dejaban que esto dejara tod junto y dejaban por varias horas a el frio, hicimos la implementación como tal de este proceso por medio de un almíbar lo cual dejamos que bajara temperatura , procedemos s elaborar una reducción de el almíbar con la fruta y agregar una tercera pare de alcohol preferiblemente neutro , alcohol etílico que es el adecuado para este proceso de nuestro “aperitivo de noni”.

Tipo de investigación

Línea de investigación: Rescate e innovación

Objetivo de la línea

- Identificar, rescatar y diseñar elementos de análisis que permitan el reconocimiento del Patrimonio Cultural Gastronómico Colombiano como atractivo turístico, en el desarrollo de formación y arraigó cultural en los estudiantes del programa de gastronomía de la Fundación San Mateo Educación Superior.

Logros de la Línea

- Elaborar ponencias nacionales e internacionales que permitan generar artículos y libros especializados en el Rescate del Patrimonio Cultural Gastronómico Colombiano.
- Incentivar y generar estructuras de participación gastronómica en eventos nacionales e internacionales, para el reconocimiento de la innovación en el rescate de platos autóctonos colombianos

- Diseñar e implementar elementos de difusión nacional e internacional del Patrimonio Cultural Gastronómico Colombiano como atractivo turístico, dentro de los estudiantes de la carrera de gastronomía.

Efectos de la Línea

- Construcción de elementos teóricos que permitan el desarrollo del arraigo cultural nacional en el desarrollo de procedimientos de los estudiantes de gastronomía.

- Desarrollo y reconocimiento de investigaciones en el Rescate del Patrimonio Cultural Gastronómico Colombiano, permitiendo ser manual de consulta para la

Población

Nuestro producto insignia es el licor de noni el cual está dirigido para un público mayor de edad con el fin de vender nuestros productos conforme la Ley 124 de 1994 prohíbe el expendio bebidas embriagantes a menores de 18 años, como empresa nuestro ideal es abarcar el público de edades entre los 20 a 27 años que se arriesgan probar nuevos productos innovadores; también no se descuida al resto del público que se puede cautivar desde la idea de vender una fruta que tal vez no conocen como un delicioso aperitivo.

Otro producto que tenemos como empresa, es apto para todo tipo de público ya que es un producto bastante llamativo para familias esto es un helado artesanal donde su paso final incluye un proceso químico con nitrógeno.

Para realizar dichas encuestas nos enfocamos más que todo en la población, asociada con nuestro ámbito ya que nosotros, como gastrónomos no sabemos de la biodiversidad que tenemos en nuestro país y a nivel nacional, ya que por esto decidimos tratar con este caso.

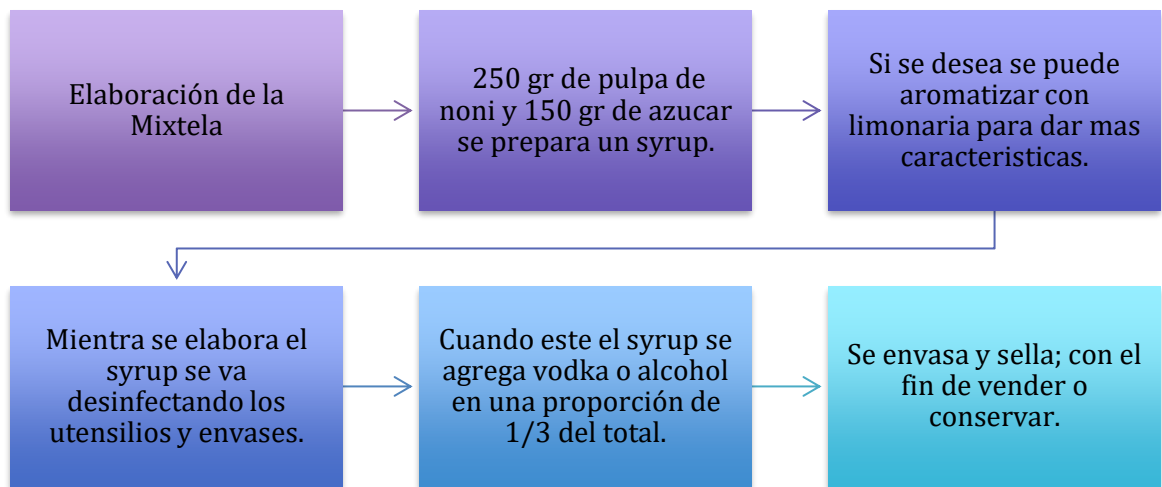
Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Hicimos un estudio por medio de encuestas donde mas que todo nos enfocamos en los estudiantes de la Fundación Universitaria San Mateo , donde el 70% de los estudiantes no tenían el conocimiento suficiente de este producto o como tal de la fruta

, y donde pudimos evidenciar que el 30% de los estudiantes tenían mayor conocimiento de este producto o como tal la fruta donde le ven mas que todo un uso medicinal o para combatirlas como tal, etc. La base fue realizada en tablas de Excel (Morales Ospina, 2019; Corredor Andrade et al., 2019).

Tuvo una buena utilidad porque el saber que los estudiantes de la Fundación Universitaria San Mateo muy pocos tienen el conocimiento como tal del tema donde se evidencia que más de la mitad de la población no tenía algún concepto básico como tal de este producto.

Ilustración 3



Resultados del objetivo específico no. 2

- Aplicar la normatividad vigente para la realización del producto.

En este documento está basado y deducido con los productos los cuales no son aptos para el consumo con un complemento a base de alcohol , por lo cual donde la norma lo dice que nuestra fruta es compatible para dar procesos de elaboración a base de alcohol como lo es un aperitivo.

La SEABA teniendo en cuenta las anteriores observaciones y consideraciones conceptúa que el producto Complemento Nutricional enriquecido con vitaminas y minerales en variedades sabor a vainilla, limón y lulo, marca Fibraform_y Nutriform, no puede clasificarse ni registrarse como alimento y en consecuencia debe procederse al llamado a revisión de oficio, de conformidad con lo establecido en el artículo 79 del decreto 3075 de 1997. 3.- A solicitud de la doctora Martha Cecilia Cardona, Directora Técnica de Laboratorio Herba Plant, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la clasificación y registro como alimento del producto Bebida de hongos *Lentinus edodes* y *Ganoderma lucidum* GANOLENT. Radicaciones 05030216 y 05028658. ⁸

⁸ "instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos invima"
https://www.invima.gov.co/images/pdf/salas-especializadas/bebidas-alimentos/2005/2005_acta_06.pdf. Se consultó el 28 abr.. 2019.

Resultados del objetivo específico no. 3

- Contemplar y exponer los beneficios de esta fruta sin la base alcohólica para aumentar su consumo.

Componentes naturales Sustancias que contiene Noni como:

- **Damnacanthal:** Sustancia natural más potente para combatir el cáncer, el damnacanthal es el más poderoso entre los antitumorales vegetales conocidos y está presente en el Noni.
- **Alcaloides:** El Noni tiene 10 diferentes alcaloides. Uno de los alcaloides activa las células T que combaten el cáncer.
- **Xeronina:** Alcaloide que ocasiona una reacción en el núcleo de la célula en la síntesis de proteína. La Xeronina y la Serotonina hacen que las personas se sientan mejor porque da más energía física y mental y por ende, ayuda a reducir las adicciones tales como alcoholismo, cigarrillo, drogas, etc.
- **Oligosacáridos:** Es un tipo de azúcar que estimula la producción de xerotonina, antidepresivo, analgésico, somnífero, combate la migraña.
- **Norepinefrina:** Tipo de adrenalina que estimula el sistema nervioso simpático. Es un anti-estiestaminico que neutraliza reacciones alérgicas. Da más energía al cuerpo.
- **Flavonoides:** El Noni tiene 10 flavonoides diferentes. Los flavonoides son las sustancias de pigmentación de las frutas y los vegetales. Ayudan en la reparación de los capilares, son antiinflamatorios y antiviruses.
- **Quercitin:** Flavonoide que repara los vasos sanguíneos y es antiinflamatorio. Mejora condiciones de varices y hemorroides.
- **Enzimas:** Proxeroninasa, ayuda en la digestión y absorción de nutrientes. Es también antiinflamatorio, ayuda particularmente a la inflamación de los órganos sexuales femeninos en condiciones como calambres, endometriosis, etc.
- **Adaptógeno:** El Noni es un estabilizador del pH, neutraliza la acidez, lo que hace posible la estabilidad de la función del páncreas, hígado, riñones, vejiga, sistema reproductor femenino, etc. Por lo tanto mejora condiciones como la diabetes o hipoglucemia, colesterol calambres menstruales, presión sanguínea alta o baja, gota, artritis, etc.

- **Neutralizador:** Neutraliza el oxalato de calcio eliminando las piedras en el riñón.
- **Antioxidantes:** El Noni contiene varios antioxidantes que actúan impidiendo la acción de los Radicales libres causantes del envejecimiento.
- **Cicatrizantes:** Diversos testimonios de médicos y pacientes aseguran que el Noni contribuye a la rápida cicatrización de heridas.
- **Antiinflamatorio:** Ingerido y usado tópicamente (sobre la piel) el Noni reduce inflamaciones en la piel, acné, erupciones, etc.
- **Desintoxicante:** Elimina envenenamiento por mercurio y otros venenos fuertes.
- **Antiséptico:** Combate infecciones.
- **Antiparásitos:** Combate todo tipo de parásitos.⁹

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se logró reconocer el valor tan importante de lo que es un rescate la innovación para el mejoramiento de un producto donde llevaba procesos mal elaborados , sin ningún registro invima incluso sin ley que vele si es un producto confiable para el consumidor, el manejar diferentes técnicas , estándares y buen uso de calidad reconocer que la elaboramos de este trabajo fue apta , donde el mayor objetivo era que los campesinos del municipio de Tocaima Cundinamarca , tengan un mejor uso

⁹ (Mega Noni, s.f.)

como tal a este producto ya que puede llegar a ser competencia a nivel de mercadeo como lo es el “aperitivo de noni”.

BIBLIOGRAFÍA

El enfoque de este trabajo más que todo por medio de sitios web, donde se encuentra veracidad y efectividad en los resultados. Ya que en la actualidad son pocas las investigaciones o trabajos desarrollados con este fruto.

Corredor Andrade, V., Torres López, D., Beltrán García, D., Rodríguez Rodríguez, J., & Velásquez Rincón, J. (2019). Desarrollo de una red social como herramienta colaborativa para promover el bienestar de las mascotas. *Mare Ingenii*, 1(2), 8–21. <https://doi.org/10.52948/mare.v1i2.187>

Gutiérrez-Quecano, R. (2019). La restauración del proceso del aprendizaje-investigativo de la gastronomía colombiana, a partir de su arraigo cultural. *Sosquua*, 1(1), 82–99. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.23>

Mora Forero, J., & González Ariza, L. (2019). Análisis del micoturismo en Colombia: Estudio de caso en Villa de Leyva, Boyacá, Colombia. *Sosquua*, 1(1), 23–31. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.18>

Morales Ospina, A. (2019). El servicio al cliente como estrategia competitiva. *Revista Colombiana De Ciencias Administrativas*, 1(1), 8–20. <https://doi.org/10.52948/rcca.v1i1.39>

Documentos electrónicos.

-(<http://frutanoni.com/>, s.f.)

-(https://www.cuerpamente.com/alimentacion/superalimentos/noni-beneficios-anticancerigeno-contraindicaciones_1089, s.f.)

- (VEREMA, <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/980505-metodos-destilacion>, s.f.)

- (VEREMA, <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/1336434-licores-aperitivos-digestivos>, s.f.)

- (TODOBODEGA, s.f.)

- (INVIMA, 2005)

- (DECRETO 539 DE 2014, 2014)

(Mega Noni, s.f.)