UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOTELERÍA, TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, Y GASTRONOMÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

TÍTULO A OBTENER: ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

TEMA: ESTUDIO INVESTIGATIVO DEL TAXO, HISTORIA Y APLICACIÓN GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE QUITO.

AUTOR: VINICIO ANDRES SUNTASI JIMENEZ

DIRECTOR: LCDO. PABLO DÍAZ DUQUE

QUITO, 2010

AUTORIA

Del presente estudio cuyo tema es

“ESTUDIO INVESTIGATIVO DEL TAXO, HISTORIA Y APLICACIÓN GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE QUITO”

Es de total responsabilidad del autor

…….....

Vinicio Andrés Suntasi Jiménez

DEDICATORIA

A mis padres, que han sido las personas que me han apoyado total e incondicionalmente en toda mi carrera universitaria y en mis dediciones que me han llevado a ser la persona que soy.

A mi madre, quien ha estado a mi lado con su cariño, apoyo y dedicación para ayudarme todas mis decisiones.

Y mi padre por su ánimo, comprensión y cariño que me ha ayudado a formarme como una persona de bien.

A las dos personas más importantes de mi vida gracias por todo.

Vinicio Andrés Suntasi Jiménez

AGRADECIMIENTO

Al concluir mi tesis debo agradecer de manera especial y sincera al Profesor Pablo Díaz Duque por su ayuda, ya que con su paciencia, conocimiento y dedicación han sido la mejor ayuda para el exitoso desarrollo de mi tesis.

A mis padres por estar conmigo en los buenos y malos momentos, por aconsejarme y guiarme para seguir con mis propósitos durante y después de mis estudios universitarios.

Y agradezco a la Universidad Tecnológica Equinoccial por haberme acogido durante el trascurso de mi carrera, permitiéndome conocer a excelentes personas tales como mis profesores, autoridades y amigos. De los cuales guardo los mejores recuerdos.

Vinicio Andrés Suntasi Jiménez

INDICE:

CAPITULO I 1

1.- INTRODUCCIÓN 1

1.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 1

1.2. - ANTECEDENTES 3

1.3. - JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA 5

1.4.- DELIMITACIÓN DEL TEMA 6

1.5.- OBJETIVOS 6

1.5.1.- OBJETIVO GENERAL 6

1.5.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 7

1.6.- HIPÓTESIS 7

1.7. - MARCO CONCEPTUAL 8

CAPITULO II 12

2.- MARCO TEORICO 12

2.1.- HISTORIA DEL TAXO 12

2.2.- EL TAXO 12

2.3.- DEFINICIÓN: 13

2.3.1.- PASSIFLORA 13

2.3.2.- VARIEDAD DE PASSIFLORA EN EL MUNDO 14

2.3.3.- VARIEDAD DE PASSIFLORACEAE EN LATINOAMÉRICA 16

2.3.4.- VARIEDAD EN EL ECUADOR 19

2.4.- ANTECEDENTES 20

2.5.- TAXO (CURUBA, TUMBO, PARCHA, GRANADILLA CIMARRONA O CURUBA DE CASTILLA) 21

2.5.1.- LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA 22

2.5.2.- ZONAS PRODUCTORAS 23

2.5.3.- DESCRIPCION BOTÁNICA 23

2.5.3.1.- CLASIFICACION BOTÁNICA 23

2.5.4.- CARACTERISTICAS BOTÁNICAS 24

2.5.5.- VARIEDADES 25

2.5.5.1.- TAXO 25

2.5.5.2.- TAXO DE CASTILLA 25

2.5.5.3.- TUMBO 25

2.5.5.4.- GRANADILLA CIMARRONA 26

2.6. - SITUACIÓN DEL PRODUCTO EN EL ECUADOR 27

2.6.1.- PRINCIPALES PROVINCIAS PRODUCTORAS 27

2.6.2.- IMBABURA 28

2.6.3.- TUNGURAHUA 29

2.6.4.- CHIMBORAZO 30

2.7.- DESCRIPCION DE LA PRODUCCIÓN 31

2.8.- CONDICIONES DE CULTIVO 33

2.8.1.- CONDICIONES AMBIENTALES 33

2.8.2.- HUMEDAD 33

2.8.3.- SUELOS 33

2.8.4.- PLAGAS 34

2.8.4.1.- GUSANO DE LOS CUERNOS 34

2.8.4.2.- GUSANOS DE FOLLAJE **34**

2.9.- ENFERMEDADES **35**

2.9.1.- ANTRACNOSIS **35**

2.9.2.- ALTERNARIA PASSIFLORAE **35**

2.9.3.- BOTRYTIS SP **35**

2.9.4.- PHOMOPSIS SP **35**

2.9.5.- VIROSIS **36**

2.10.- CLIMA TEMPERATURA **36**

2.10.1.- SISTEMA DE PLANTACION (PROPAGACIÓN) **37**

2.10.2.- PREPARACION DEL TERRENO **37**

2.10.3.- SIEMBRA **39**

2.10.4.- RIEGO **39**

2.10.5.- COSECHA **39**

2.10.5.1.- Época de cosecha **39**

2.10.5.2.- Tipo de cosecha **39**

2.10.5.3.- Cosecha y transporte **40**

2.10.5.4.- Recepción en planta **40**

2.11.- CALIDAD **40**

2.11.- VALOR NUTRICIONAL **42**

2.11.1.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL **42**

2.11.2.- HUMEDAD **43**

2.11.3.- HIDRATOS DE CARBONO **43**

2.11.4.- FIBRA **43**

2.11.5.- PROTEÍNA **44**

2.11.6.- GRASA 44

2.11.7.- VITAMINAS 45

2.11.8.- VITAMINA A 46

2.11.9.- VITAMINA B1 46

2.11.10.- VITAMINA B2 46

2.11.11.- VITAMINA B3 46

2.11.12.- VITAMINA C 47

2.11.13.- CALCIO 47

2.11.14.- FOSFORO 48

2.11.15.- BENEFICIOS 48

2.11.16.- USOS CULINARIOS 48

CAPITULO III 49

3.- INVESTIGACIÓN DE CAMPO 49

3.1.- DETERMINACION DE LA MUESTRA 49

3.2.- OBJETIVO DE LA ESCUESTA 51

3.3.- DISEÑO DE LA ENCUESTA 51

CAPITULO IV 53

4.- TABULACIÓN Y RESULTADO 53

4.1.- RECETAS EXISTENTES 60

CAPITULO V 62

5.- APLICACIÓN GASTRONÓMICA 62

5.1.- EL TAXO EN PREPARACIONES CULINARIAS 62

5.2.- PROPUESTA DE USO DEL TAXO 62

5.3.- RECETAS ESTÁNDAR 63

5.3.1.- ENTRADAS 63

5.3.2.- PLATOS FUERTES 68

5.3.3.- POSTRES 73

5.3.4.- RESUMEN DE COSTOS 78

5.3.5.- RECETA - REFERECIA Kcal: 79

CAPITULO VI 82

6.- ANALISIS SENSORIAL - TEST DE ACEPTACIÓN 82

6.1.- OBJETIVO: 82

6.2.- DÓNDE SE REALIZARÁ: 82

6.3.- CÓMO SE REALIZARÁ: 82

6.4.- RESULTADOS DEL TEST DE ACEPTACION 84

6.4.1.- ENSALADA DE JAMÓN Y TAXO 84

6.4.2.- ANTICUCHO DE CERDO 85

6.4.3.- CAMARONES AL TAXO 86

6.4.4.- ENSALADA DE POLLO CON TAXO 87

6.4.5.- ENSALADA CAPRESE CON VINAGRETA DE TAXO 88

6.4.6.-CORVINA A LA VERACRUZANA 89

6.4.7.- SECO DE POLLO AL TAXO 90

6.4.8.- LOMO DE CERDO EN SALSA TROPICAL 91

6.4.8.- LOMO DE CERDO EN SALSA TROPICAL 91

6.4.9.- POLLO CON CHILE Y TAXO 92

6.4.10.- PICUDO EN SALSA DE TAXO Y JEREZ 93

6.4.11.- PASTELITOS DE TAXO Y DURAZNO 94

6.4.12.- CROCANTE DE FRUTAS 95

6.4.13.- CREPES CON FRUTAS TROPICALES 96

6.4.15.- DESEO DE TAXO 98

CAPITULO VII 99

7.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 99

7.1.- CONCLUSIONES 99

7.2.- RECOMENDACIONES 101

7.3.- BIBLIOGRAFIA 102

7.4.-ANEXOS 104

CAPITULO I

1.- INTRODUCCION

1.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El taxo conocido en Ecuador, curuba o poro poro en Colombia, es una de las especies de frutas más importantes del país por sus características de sabor y aroma así como por su productividad y demanda para consumo de frescos y procesado en forma de néctares, helados, jugos y otros, pronósticos éxitos comerciales es una planta leñosa, trepadora, pubescente, con tricomas rectos u ondulados, amarillo verdosos o incoloros, con promedio de 0,4 m. de largo y bastante utilizada en el Ecuador por su agradable sabor y su diversidad de aplicaciones, contiene además una variedad de proteínas, carbohidratos, grasa y fibras que aportan benéficamente a la salud y que la mayoría de consumidores desconoce.

En el Ecuador se distinguen dos tipos de taxos, el amarillo o poro poro y el de castilla de color amarillo pálido, dentro de estos se encuentran una gama de formas y tamaños, la mayoría de estos parecen son originarios del callejón interandino, principalmente Colombia, Ecuador y Perú.

La producción de taxo en el Ecuador se da en diferentes provincias; ya que sólo necesita un suelo que esté libre de maleza, bien drenado y sin exceso de riego.

El nombre científico del taxo es Passiflora tarminiana var. Mollisima y se desconoce su origen; es de la familia de las Passifloraceae y tiene algunas variedades que son:

- PASSIFLORA EDULIS
- PASSIFLORA EDULIS F. EDULIS
- PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA
- PASSIFLORA LIGULARIS
- PASSIFLORA QUADRANGULARIS
- PASSIFLORA ALATA
- PASSIFLORA MOLISIMA
- PASSIFLORA TARMINIANA
- PASSIFLORA TRIPARTITA VAR. MOLLISIMA

1.2. - ANTECEDENTES

Taxo en Ecuador, también conocida como curuba en Colombia, tumbo en Perú, Curuba de castilla en Venezuela y en Nueva Zelanda como granadilla cimarrona es una planta de origen Americano que se encuentra sobre las zonas frías de los Andes.

A partir de allí ha sido difundida e introducida a México, Francia, Nueva Zelanda, Nueva Guinea, India, Sri Lanka y Kenia.

El taxo es una planta trepadora, pubescente, con tricomas rectos u ondulados, amarillo verdosos o incoloros, con promedio de 40 cm de largo.

Las raíces son superficiales y muy ramificadas, los tallos son cilíndricos, estriados de color grisáceo.

Las hojas son duras y agudas en las puntas, partidas en tres lóbulos ovoides, acorazados en la base, las márgenes son aserradas, y están generalmente cubiertas por finos tricomas en ambas superficies; presenta, además, zarcillos en la base del peciolo, permitiéndole a la planta arraigarse y sostenerse.

Es una planta enredadera de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes, generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es

péndula y presenta una bráctea cilíndrica de color verde, pubescente por fuera y con tres lóbulos; el cáliz es tuberoso y glabro; los pétalos son blancos, rosado pálido o rosado intenso, oblongos y con el ápice obtuso, posee cinco estambres soldados en casi toda su longitud; anteras oblongas; ovario oblongo, tomentoso; tres estilos y tres estigmas.

El fruto es una baya oblonga u ovoide, con pericarpio coriáceo o blando, de color amarillo al madurar; semillas obovadas, con arilo anaranjado, suculento y comestible

1.3. - JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

El taxo es todavía una fruta relativamente desconocida en el mercado mundial, considerada una especialidad exótica, orientada al segmento de mercado gourmet.

Su composición tiene un alto contenido en agua. Contiene una gran riqueza mineral (calcio, fósforo, hierro) y vitamínica (vitaminas A, B1, B2, B3 y C). La proporción de azúcar es relativamente baja, solo contiene un 6%.

El taxo es jugosa y ligeramente ácida se cultiva en las regiones andinas altas y de clima templado, no se estropea con demasiada rapidez, es una fruta muy versátil por su agradable sabor se puede consumir fresca, en la forma de jugos, sorbetes con leche, helados, postres y mermeladas.

Es por eso la necesidad e importancia de esta investigación, para determinar su nivel nutritivo, aportes benéficos en la salud y la variada posibilidad de su aplicación en la Gastronomía.

1.4.- DELIMITACIÓN DEL TEMA

El estudio del taxo y su aplicación en la gastronomía se realizará en la ciudad de Quito.

El lugar del estudio y análisis primario del producto son Pifo, Pelileo e Ibarra ya que en estos lugares se encuentran cultivos ornamentales de esta fruta, donde se realizara entrevistas a los dueños y habitantes del sector para conocer detalles sobre los cultivos del producto, el costo del cultivo y su utilización, la limitación que podríamos tener es el total acceso a las persona que trabajan en estos cultivos.

1.5.- OBJETIVOS

1.5.1.- OBJETIVO GENERAL

- Realizar una investigación del taxo para conocer sus usos, beneficios nutricionales y recomendar su aplicación gastronómica.

1.5.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Analizar las propiedades nutritivas y organolépticas del taxo.

- Investigar las recetas ya existentes a base de taxo.

- Incentivar el consumo a través de una adecuada aplicación gastronómica por medio de recomendación de nuevos platos a base de taxo.

1.6.- HIPÓTESIS

- El taxo puede ser considerado como un ingrediente dentro de la receta de platos de un menú y tener aceptación dentro de la población de Quito.

1.7. - MARCO CONCEPTUAL

- **Anteras:** es la parte terminal del estambre de una flor.
- **Antiespasmódico:** Que cura o calma los espasmos.
- **Arilo:** es una cobertura carnosa de ciertas semillas.
- **Bráctea:** término usado en botánica, es el órgano foliáceo en la proximidad de las flores y diferente a las hojas normales y las piezas del perianto.
- **Brunoise:** es una forma de cortar las verduras en pequeños dados (de 1 a 2 mm de lado) sobre una tabla de cortar.
- **Calibres:** Tamaño, importancia, clase.
- **Calorías:** Unidad de energía térmica, de símbolo cal, que equivale a la cantidad de calor necesaria para elevar un grado centígrado la temperatura de un gramo de agua.
- **Cáscara:** Corteza o cubierta exterior de las frutas, de varios frutos y de otras cosas.
- **Concassé:** es una técnica culinaria que se hace a ciertas verduras (por regla general se menciona con el tomate) y que consiste en escaldar previamente para poder pelar y eliminar de esta forma más fácilmente la piel externa, y luego cortar para quitar el interior.
- **Coriáceo:** Se refiere a las hojas muy duras.
- **Diaforético:** Gotas que salen y se destilan de las peñas u otras cosas que contienen humedad.

- **Diurético:** Que tiene virtud para aumentar la excreción de la orina.
- **Escaldar:** introducir algo en agua hirviendo.
- **Elipsoidal:** De forma de elipsoide o parecido a él.
- **Encharcamiento:** Acción y efecto de encharcar o encharcarse.
- **Encharcar:** Cubrir de agua una parte de terreno que queda como si fuera un charco
- **Estaminodios:** es a menudo un estambre rudimentario, estéril o abortado. Esto significa que no produce polen.
- **Estípulas: es** una estructura, usualmente laminar, que se forma a cada lado de la base folia, suele encontrarse una a cada lado de la base de la hoja, a veces más.
- **Étnicos:** Perteneciente o relativo a una nación, raza o etnia, Gentil, idólatra, pagano.
- **Febrífugo:** Eficaz contra la fiebre.
- **Fruta de la pasión:** Se llaman frutas de la pasión a los frutos de diferentes especies y variedades de passiflora, no son todos iguales ni saben igual pero son producidos todos por el mismo género de plantas, Para empezar hay que aclarar que si bien en principio casi todas las especies de passiflora producen frutos comestibles una vez maduros, son relativamente pocos los que merezcan la pena por su sabor y muchos menos son los que se explotan de manera comercial. Por ejemplo los frutos de la conocida Passiflora caerulea son comestibles pero bastante insulsos y no se comercializan. Fruta que no es exótica y muy llamativa por sus características.

- **Garnish:** término que se dice de los métodos empleados para presentar de forma artística, decorativa y atractiva cualquier plato, postre, coctel, cena o banquete.
- **Ginóforo:** Porción alargada del eje de la flor y el androceo y el gineceo.
- **Glabro:** es un adjetivo usado para describir una característica morfológica como liso, brillante, no teniendo ningún pelo o cerdas o gláuco.
- **Gramíneas:** Plantas angiospermas monocotiledóneas de tallos cilíndricos con nudos de los que nacen hojas alternas
- **Herbáceas:** son plantas que no forman tallo leñoso por lo que en general no alcanzan grandes alturas.
- **Hermafroditas:** Que presentan estambres y pistilos.
- **Jaleas:** Conserva transparente, hecha del zumo de algunas frutas.
- **Montano:** es un término biogeográfico referido a áreas de altura, localizadas debajo de la línea arbolada.
- **Monoicas:** especies en que ambos sexos se presentan en una misma planta.
- **Oblongos:** Más largo que ancho.
- **Pedúnculo:** es la ramita, o rabillo que sostiene una inflorescencia o un fruto tras su fecundación.
- **Pintón:** Dicho de las fruta y otros frutos, Que van tomando color al madurar.
- **Podas:** Plantas ornamentales.
- **Pubescente:** que está cubierto de pelos suaves y blanquecinos.
- **Sépalos:** se denomina sépalo a la pieza floral que forma el cáliz de una flor de una planta

- **Tacsonia:** es un clado de plantas la familia de las pasifloráceas.
- **Tomentoso:** los tallos u hojas cubiertos de pelos gruesos, blancos y suaves.
- **Trepadora:** se le llama trepadora, enredadera, escandente o bejuco a toda planta que no se mantiene erguida por sí misma, necesitando un soporte para encaramarse: otra planta, un muro o un peñasco.
- **Tricoma:** excrecencias de origen epidérmico y de formas muy variables, pudiendo ser glandulares o no. Pueden hallarse vivos o muertos a su madurez y tienen caracteres suficientemente constantes en distintas especies como para llegar a tener mucho valor en la identificación de plantas.
- **Trilobadas:** De ramas anguladas y hojas trilobadas es decir aserradas.
- **Tropicales:** Perteneciente o relativo a los trópicos, Ampuloso, frondoso, exagerado.

CAPITULO II

2.- MARCO TEORICO

2.1.- HISTORIA DEL TAXO

La producción de taxo en el país ha sido artesanal, casi doméstica y solamente para cubrir una incipiente demanda del mercado interno.

Colombia abrió mercados internacionales para esta fruta denominada curuba, pero no ha tenido una gran demanda, siendo todavía un producto de difícil acceso como fruta fresca, al tener igualmente que ser procesada para su consumo.

En los países tropicales del sudeste de Asia y América es ampliamente conocida, por lo que se considera a los mercados étnicos en el resto del mundo como importantes mercados objetivos.

2.2.- EL TAXO

Su origen en es América y se encuentra distribuida en las zonas frías de los Andes suramericanos como Venezuela, Perú, Colombia, Ecuador, el taxo perteneciente a la familia de las frutas de la pasión como la granadilla

Su forma es similar a la del banano, e inclusive en muchos mercados internacionales como Estados Unidos y Nueva Zelanda se la identifica como banano de la pasión (banana passionfruit) o Granadilla Cimarrona.

2.3.- DEFINICION:

Árboles, arbustos o lianas, a veces herbáceas; las lianas trepan mediante zarcillos axilares (son pedúnculos florales estériles).

Hojas alternas con estípulas, Flor hermafrodita, a veces unisexual, y entonces las plantas son monoicas; generalmente de ovarios medios; cáliz con 5 sépalos libres, a veces cortamente soldados en la base; corola con 5 pétalos libres o bien cortamente soldados en la base entre la corola de filamentos petaloides o estaminodios anchos; de 5 estambres que salen del ginóforo con anteras grandes, radiadas y vistosas; Fruto en cápsula o baya.

2.3.1.- PASSIFLORA

Es el género más importante de la familia Passifloraceae, con más de 530 especies.

Está distribuido principalmente en América tropical y solamente 22 especies crecen en el sur de Asia, Australia y Oceanía.

Passiflora nombre dado por Carlos Linneo a este género de plantas, proviene del latín “flos passionis” que significa literalmente flor de la pasión en alusión a la Pasión de

Cristo ya que los primeros misioneros en América quisieron ver los instrumentos utilizados durante la Pasión en las diferentes partes que conforman estas flores.

2.3.2.- VARIEDAD DE PASSIFLORA EN EL MUNDO

PASSIFLORA EDULIS

Su nombre más frecuente es maracuyá o parcha y es la fruta de la pasión más conocida y cultivada por sus frutos encontrándose fácilmente por casi todo el mundo fresca o en preparados.

Para comerla recomiendan esperar a que comience a tener un aspecto un poco arrugado ya que de otra manera puede resultar bastante ácida.

El tamaño de los frutos puede ser variable, de esta especie hay dos formas fundamentales:

PASSIFLORA EDULIS F. EDULIS

Tiene frutos morados, rojizos o casi negros y con la pulpa naranja o amarilla. Son agridulces y deliciosos cuando están bien maduros.

PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA

Tiene los frutos amarillos al madurar y suelen ser algo más grandes y más ácidos que los de la forma morada, la pulpa también es amarilla o anaranjada.

Se cultiva con más frecuencia por su mayor productividad y resistencia a las enfermedades, en el mercado no es raro que llegue aún verde por lo que para comerla hay que esperar a que la piel se torne de color amarillo, también es conveniente que comience a mostrar cierto marchitamiento de otra manera puede resultar muy ácido.

PASSIFLORA LIGULARIS

A esta se la suele conocer como granada, granadilla o maracuyá dulce.

El fruto es naranja con manchas más claras al madurar, A diferencia de la edulis la cáscara es muy dura en la parte cercana al pedúnculo siendo difícil incluso clavar un cuchillo.

La pulpa es blanca y de sabor delicioso, muy dulce y sin ninguna acidez.

Para saber cuándo se puede comer solo hay que olerlo sin necesidad de abrirlo, en cuanto comienza a producir un delicioso perfume dulzón es el momento adecuado, pero a partir de aquí hay que darse prisa pues no tarda mucho en estropearse.

PASSIFLORA QUADRANGULARIS

Es la granadilla real y produce un fruto grande, del tamaño incluso de un melón, aunque varía bastante.

Muy rara en Europa pero igual que la anterior frecuente en ciertas áreas tropicales de América.

La pulpa es blanca con toques rosas o amarillos y tiene un sabor agridulce, de este fruto no solo se aprovecha la pulpa si no también la mayor parte de la gruesa cáscara la cual se usa como verdura para cocinar.

2.3.3.- VARIEDAD DE PASSIFLORACEAE EN LATINOAMERICA

PASSIFLORA ALATA

Cultivada en especial en Brasil donde se la llama Maracujá doce (Maracuyá dulce), produce un fruto amarillo al madurar y con una pulpa anaranjada y dulce.

Su fruto es casi imposible de encontrar fuera de sus zonas de cultivo.

PASSIFLORA MOLISIMA

Una trepadora de rápido crecimiento que usualmente crece en las zonas húmedas y nubosas, las flores tienen un hermoso color rosa.

El fruto es color amarillo al madurar y se clasifica como una baya elipsoidal, que recuerda una pequeña banana. Por ello, su nombre vulgar en inglés corresponde a "Banana Passionfruit".

El sabor es semejante al de otras Pasifloráceas, pero menos dulce (6% de azúcar presente en el fruto). También este, es rico en vitamina B, vitamina C y en minerales como el hierro y el calcio.

Se cultiva en muchos países como: Venezuela, Colombia, Perú, Nueva Zelanda, y otros.

Adentro del fruto se encuentra la pulpa, color naranja y consistente que contiene las semillas negras que se pueden utilizar para reproducir la planta.

La planta se debe cultivar en suelos húmedos pero con buen drenaje.

Deben evitarse el encharcamiento y la sequía en la zona de la planta.

Entre las enfermedades que afectan a la planta se encuentran unas ocasionadas por hongos, como: Fussarium sp., Colletotrichum sp., Cladosporium sp.

Para combatirlos se recomienda utilizar el fungicida apropiado para cada caso y eliminar las partes infectadas de la planta.

PASSIFLORA TARMINIANA

Passiflora tarminiana conocida como tumbo, curuba ecuatoriana, curuba india o tacso amarillo es una trepadora de la familia de las pasifloráceas, originaria de los Andes, donde crece entre los 2000 y 3500 msnm. (Metros sobre el nivel del mar)

Por su fruto es cultivada en el mercado del Ecuador, Colombia, Perú y Venezuela y ha sido introducida en México, Canarias, Etiopía, Zimbawe, Sri Lanka, Filipinas, Papúa Nueva Guinea, Nueva Zelandia y Hawái donde presenta una expansión invasiva.

Se adapta al cultivo industrial, debido a su vigor y a su resistencia a enfermedades causadas por hongos.

2.3.4.- VARIEDAD EN EL ECUADOR

PASSIFLORA TRIPARTITA VAR. MOLLISIMA – TAXO

Passiflora tripartita, también conocida como taxo es una variedad de la familia de las pasifloráceas, nativa de los Andes.

Enredadera con tallo redondo, estriado y velloso de hasta 6m de largo.

De ramas anguladas y hojas trilobadas, aserradas de color verde oscuro con vellos amarillos en la superficie, Flor rosada con tubo de 4 a 10 cm de largo y copa campaneada.

Frutos oblongos con pericarpio blando de color amarillo al madurar de 6 a 15 cm de largo por 3,5 a 5 cm de diámetro y un peso entre 100 a 180 g.

Semillas obovadas múltiples con arilo anaranjado, suculento y comestible usado para fabricar jugos y helados.

El taxo designada primero como Passiflora mollisima es considerada actualmente como Passiflora tripartita var. mollisima, una subespecie de Passiflora tripartita.

2.4.- ANTECEDENTES

Es originaria de América y se encuentra distribuida en las zonas frías de los Andes suramericanos.

NOMBRES COMUNES

- Colombia – Curuba
- Ecuador – Taxo
- Venezuela – Curuba de Castilla
- Peru – Tumbo
- Nueva Zelanda - Granadilla cimarrona

NOMBRES COMUNES EN INGLÉS

- Banana poka
- Banana passionfruit,

OTROS NOMBRE

- Curuba ecuatoriana
- Curuba india
- Curuba quiteña

- Taxo amarillo

La curuba se produce sobre todo en Colombia, Venezuela, Bolivia, Perú y Nueva Zelanda.

En Latinoamérica la especie passiflora tripartita var. mollisima es la más comercializada.

Los países productores las conocen con diferentes nombres como:

2.5.- TAXO (CURUBA, TUMBO, PARCHA, GRANADILLA CIMARRONA O CURUBA DE CASTILLA)

Es una pasiflorácea nativa de la cordillera de los andes.

El taxo es una planta enredadera de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es péndula y presenta una bráctea cilíndrica de color verde pubescente por fuera y con tres lóbulos.

El fruto es una baya oblonga u ovoide con pericarpio coriáceo o blando de color amarillo al madurar.

El cultivo del taxo se desarrolla sobre espalderas (sistemas de soporte para la planta), dado que la misma es un arbusto trepador, su construcción tiene principios similares a las de una cerca de púas.

El taxo produce frutos durante varios años, por lo que es necesario mantenerla mediante podas adecuadas que favorecen la producción por lo menos durante ocho a diez años.

La recolección del fruto debe hacerse cuando esté pintón pues el taxo es una fruta climatérica.

Debe cortarse por el pedúnculo con tijeras de podar y no se debe torcer, ni golpear ya que se estropea y disminuye su valor comercial.

La deshidratación del taxo permite obtener una pulpa concentrada sin empleo de alta temperatura y sin cambios de color o aroma.

2.5.1.- LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Semicomercialmente se están cultivando en algunas provincias de la sierra ecuatoriana, principalmente en la provincia Tungurahua, Imbabura, Pichincha y Chimborazo.

No se encuentran plantaciones comerciales con extensiones para exportaciones, aunque poco se conoce sobre su manejo agronómico y menos aún, sobre selección genética.

2.5.2.- ZONAS PRODUCTORAS

Región Interandina: provincias de Tungurahua, Chimborazo, Pichincha e Imbabura.

Hasta ahora la producción de taxo en el Ecuador ha sido artesanal, casi doméstica y solamente destinada a satisfacer una incipiente demanda en el mercado interno.

El taxo ya no es una fruta totalmente desconocida en el mercado mundial, pero es considerado una especialidad exótica, orientada al segmento de mercado gourmet.

Actualmente, sólo existe un cultivo tecnificado de taxo ubicado en la provincia de Imbabura.

2.5.3.- DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

2.5.3.1.- CLASIFICACIÓN BOTÁNICA

Reino – Vegetal

División – Angiospermas

Clase - Dicotiledóneas

Subclases – Archichlamideas

Orden o Familia– Passifloraceae

Genero – Passiflora

Especie – Mollisima

Nombre Científico – Passiflora mollisima

Nombre Vulgar – Taxo, Guillan, Curuba, Poro poro.

2.5.4.- CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

La pasiflora es un género que abarca de 600 especies de gran importancia.

La planta del taxo es trepadora, por ello que cuando se encuentra en estado silvestre o en cultivos domésticos generalmente están cubiertos los árboles, arbustos, paredes y cercas.

Planta trepadora con tallo leñoso en la base y zarcillos en los ápices

En medio de esta gama están las de taxo o curaba, entre las cuales se destaca la de Castilla, con otras 3 0 4 clases que también se cultivan.

Todas la passiflora tienen como factor común, la conformación típica de la flor, la cual le deben su denominación pues se ha querido reconocer ellas la presentación de los símbolos de la pasión de Jesucristo, los clavos, en los 3 estigmas, la corona de espinas, en los múltiples pétalos filiformes: El cáliz, el ovario pedunculado; las 5 llagas, en los otros tantos estambres, y la lanza, en las hojas.

De los tallos largos, con hojas profundamente trilobadas y aserradas, necesita espalderas para su apoyo.

Es de color amarillento en las variedades quiteñas, rojizo en la antioqueña, que es la de mayor producción y consumo por su volumen, jugosidad, sabor y aroma.

La piel delgada y blanda, se deja abrir fácilmente para mostrar las semillas envueltas cada una en pulpas carnosa y amarillenta, que se vuelve morena en la variedad quiteña.

EL Ph de su jugo es bajo 3.4 y la proporción de azúcares apenas alcanzan el 6%, tiene abundante ácido ascórbico, fósforo y Vitamina A.

2.5.5.- VARIEDADES

2.5.5.1.- TAXO

Esta es importante en nuestro medio, presenta una alta demanda, su cápsula helicoidal que es el fruto de color amarillo intenso, amarillo anaranjado que puede tener una dimensión de 15cm de longitud por 4cm de diámetro.

2.5.5.2.- TAXO DE CASTILLA

El fruto es de color amarillo pálido con una consistencia más blanda por lo tanto se debe tener más cuidado al momento de transportarlo, su diámetro es de 6cm por 12cm De longitud, una característica adicional es que su pulpa parece ser más apetecida.

2.5.5.3.- TUMBO

Planta domesticada desde la época prehispánica en la zona andina, se consume la pulpa y las semillas de los frutos maduros, con alto contenido de vitamina C, en forma cruda,

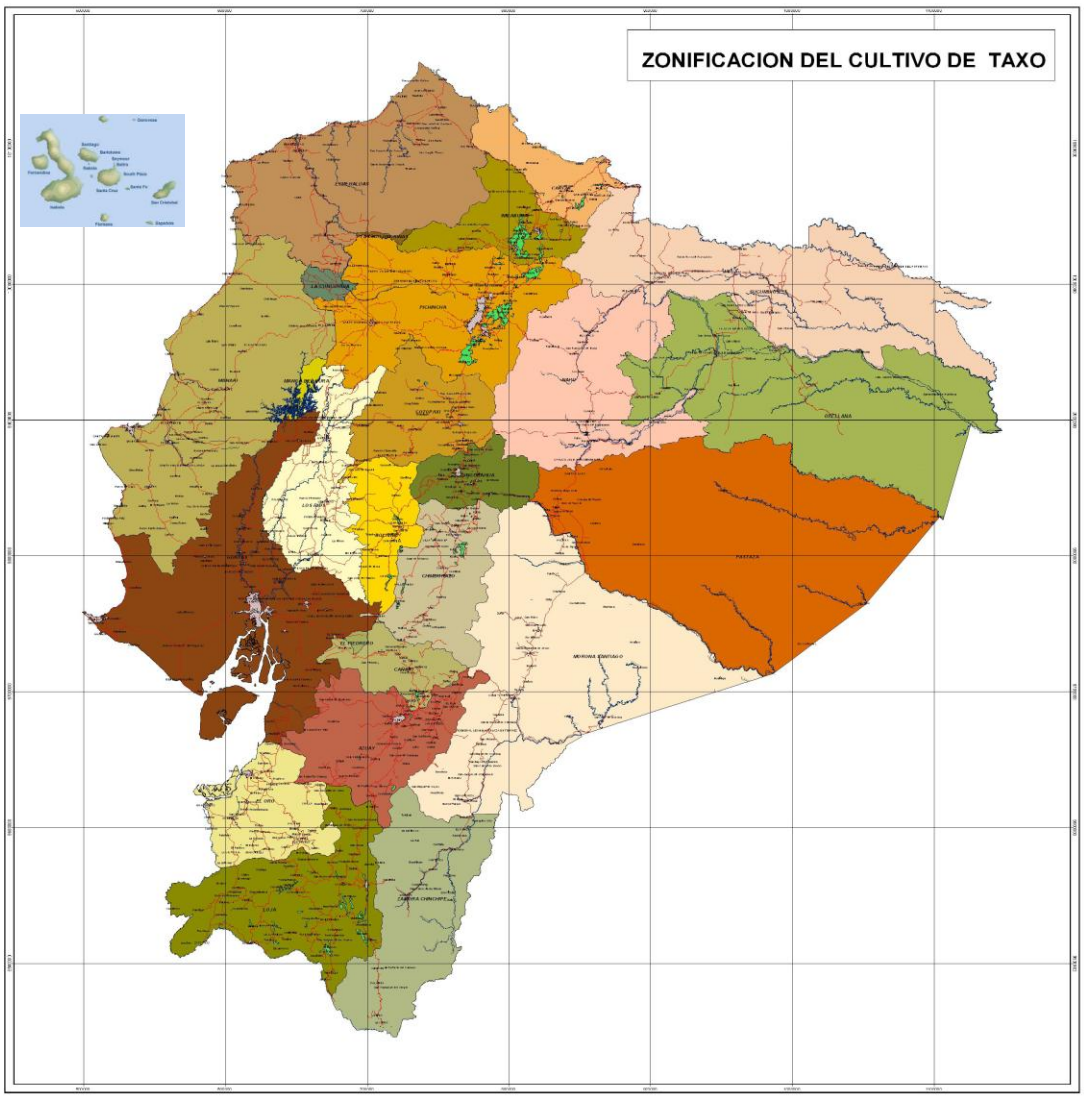
en jugos, en mermeladas, tragos y otras formas. En algunas zonas se hace vino de tumbo.

2.5.5.4.- GRANADILLA CIMARRONA

Fruta de forma alargada como un pepino blando, cubierta de un suave terciopelo vegetal: al pellizcarla unas lágrimas rosadas que envuelven las semillas negras, dan un zumo ácido sutilmente perfumado, Es un tipo de granadilla comestible.

2.6. - SITUACIÓN DEL PRODUCTO EN EL ECUADOR

2.6.1.- PRINCIPALES PROVINCIAS PRODUCTORAS



Cultivo de Taxo

SIMBOLOGIA
Capital de Provincias
Carretera Principal
Ríos Principales

LEYENDA

PROVINCIA	SUPERFICIE ha.
AZUAY	1035.781
BOLIVAR	2435.245
CAÑAR	1125.420
CARCHI	2753.310
CHIMBORAZO	5504.395
COTOPAXI	700.513
IMBABURA	19532.583
LOJA	15056.745
PICHINCHA	35471.674
TUNGURAHUA	155.939
TOTAL A NIVEL NACIONAL	83771.805

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
SISTEMA DE INFORMACION GEOGRAFICA Y AGROPECUARIA

CONTIENE: ZONIFICACION DEL CULTIVO DE TAXO

REALIZACION:	FUENTE:
GRUPO TECNICO SIGAGRO	CONVENIO MAG-ODEPLAN-SIGAGRO
ESCALA: 1: 250.000	FECHA: FEBRERO 2007

Las zonas aptas para desarrollar cultivos de taxo en el Ecuador, se encuentran en los valles bajos del callejón interandino que comprenden las provincias de Imbabura, Tungurahua y Chimborazo.

2.6.2.- IMBABURA

La vegetación característica de las faldas de la cordillera de los andes es el bosque húmedo; los flancos de ambas cordilleras están densamente poblados del bosque, donde predominan los extensos pajonales (cañas) y la grama de gramíneas las tierras de cultivo de Otavalo y de Ibarra son muy fértiles por la erupción del volcán Imbabura, porque con la expulsión de las cenizas fertilizo gran parte de su entorno territorial, lo que originó una gran variedad de vegetación, existen plantas gramíneas, musgos, pajas, plantas trepadoras y flores pequeñas, también los árboles: Páramo de ángel, famosos por sus frailejones gigantes.

Básicamente agrícola, sus principales productos son maíz y fréjol seco, caña de azúcar y cabuya. En las zonas bajas, la vegetación es de estepas herbáceas y en las altas hay prados naturales.

Producto	Unidad de medida		Precio		Procedencia
	Denom.	Libras	Anterior 28-05-2008	Actual	
Taxo	Caja	13	3.00	3.00	Tungurahua

Fuente: MAGAP

2.6.3.- TUNGURAHUA

La agricultura constituye la actividad de mayor relevancia en la economía de la provincia, pues concentra en esta actividad a un 40% de la población económicamente activa y además, cerca del 50% de las tierras se destinan a la actividad agropecuaria.

La variedad de suelos permite que Tungurahua cuente con una producción agrícola diversificada y abundante especialmente de tubérculos, raíces, hortalizas y frutas.

Tungurahua es una provincia de flores y de frutas, En 1985 Tungurahua abasteció el mercado ecuatoriano en más de 55% y en algunos casos el 80% de algunas frutas como babaco, tomate de árbol, claudia, durazno, manzana, mora, pera y taxo.

Quizá el renglón más importante de la producción de frutas es el de la manzana que se cultiva de modo especial en los cantones Ambato y Píllaro

Producto	Unidad de medida		Precio		Procedencia
	Denom.	Libras	Anterior 28-05-2008	Actual	
Taxo	Caja	13	3.00	3.00	Tungurahua

Fuente: MAGAP

2.6.4.- CHIMBORAZO

Se cultiva en gran escala: cebada, fréjol, habas, maíz, chochos, quinua; tubérculos como papas, oca y melloco; legumbres como col, lechuga, coliflor y brócoli; variedad de frutales como durazno, pera, albaricoque, manzana, membrillo, tomate, capulí, taxo, nuez e higos.

Abundan los nopales que producen tunas y cactus que son muy apetecibles en la costa.

Producto	Unidad de medida		Precio		Procedencia
	Denom.	Libras	Anterior 28-05-2008	Actual	
Taxo	Caja	10	4.00	4.00	Chimborazo

Fuente: MAGAP

Las variedades que se comercializan casi exclusivamente en el mercado nacional es el taxo, las características de sabor y aroma han marcado la preferencia en el consumidor, este hecho ha determinado que el agricultor decida hacer plantaciones semicomerciales o comerciales con esta variedad.

Las variedades que se están introduciendo o comercializando en el mercado europeo principalmente Alemania es el taxo.

Es importante señalar que los volúmenes exportados son pequeños, Por lo tanto es necesario enviar muestras y volúmenes pequeños a los mercados de Alemania que ya conocen el producto.

2.7.- DESCRIPCION DE LA PRODUCCION

La fruta se podría colocar en el mercado internacional durante todo el año.

Según productores ecuatorianos, esta fruta al igual que otras exóticas, experimentan picos de venta principalmente a Europa entre los meses de noviembre y marzo, meses en los que estos mercados disponen de volúmenes muy bajos de producción local de frutas.

En el Ecuador se cultiva taxo principalmente en los valles bajos del callejón interandino, principalmente en las provincias de Tungurahua, Azuay, Pichincha e Imbabura.

En la provincia de Tungurahua existen la mayor producción de este frutal y están distribuidos principalmente en Patate, Pillarlo y Pelileo.

En el resto de provincias con condiciones óptimas para la producción de taxo, no hay producción comercial y las plantas existentes están en jardines como cultivos ornamentales o en la parte trasera de las casas, en números no mayor de 10.

Generalmente las unidades de producción son pequeñas y se cultivan principalmente la variedad amarilla.

No existe información estadística de la producción de taxo, puesto que la actual se realiza en pequeñas áreas y en forma diseminada.

El producto se vende en algunos casos en las fincas a los intermediarios o en los mercados de Ibarra, Ambato, Quito y Cuenca

2.8.- CONDICIONES DE CULTIVO

2.8.1.- CONDICIONES AMBIENTALES

La zona de vida o formaciones vegetales para su óptimo desarrollo vegetativo y productivo de fruta es el bosque húmedo premontano (bhpm), bosques húmedos montano bajo (bhmb), aunque con riesgo también se encuentran buenas plantaciones de taxo en el bosque seco montano bajo (bsmb).

2.8.2.- HUMEDAD

El suelo de poseer una humedad del 70% al 90%, es una planta con elevados requerimientos de humedad, debido a su gran superficie foliar, siendo la humedad relativa óptima durante el día del 60-70% y durante la noche del 70-90%. Sin embargo, los excesos de humedad durante el día pueden reducir la producción, al disminuir la transpiración y en consecuencia la fotosíntesis, aunque esta situación no es frecuente.

2.8.3.- SUELOS

En caso de que sea necesario se deben mejorar las características del suelo. Incorporar materia orgánica, hasta alcanzar niveles del 4% y 5% que son las ideales. Para la obtención de fruta de calidad, se prefieren suelos de fácil drenaje, buen contenido de materia orgánica. lo ideal son aquellos con pH entre 6.5 - 7.5, con textura francos.

2.8.4.- PLAGAS

2.8.4.1.- GUSANO DE LOS CUERNOS

Son larvas de mariposa que se han encontrado atacando las hojas y brotes tiernos de la planta.

Es una larva de color pardo obscuro, las mariposas presenta color anaranjado obscuro con manchas negras en los bordes de las alas.

Puede llegar a producir daños severos si no se controla oportunamente.

El control puede hacerse a base de insecticidas sistémicos, con el fin de ampliar su acción.

2.8.4.2.- GUSANOS DE FOLLAJE

La larva de este insecto es de color obscuro y de cabeza negra, se encuentra cubierta de cerdas negras ramificadas.

En este estado es cuando hace gran daño a la planta, permanecen aglomeradas y devoran el follaje dejando solo las nervaduras.

En la fase adulta el insecto es una mariposa de color rojo ladrillo con manchas negras.

2.9.- ENFERMEDADES

2.9.1.- ANTRACNOSIS

Causado por **Colletotrichum sp.** Ataca principalmente a los frutos, tallos y hojas, formando manchas pardas que luego se necrosan, En las hojas se forman pequeñas

manchas claras rodeadas de bordes verdes obscuros que posteriormente se tornan pardos.

El ataque en las ramas se presenta con manchas elongadas y descoloridas que se trasforman en chancros, el ataque al fruto provoca manchas grososas que posteriormente se tornan pardas y la corteza se vuelve quebradiza.

2.9.2.- ALTERNARIA PASSIFLORAE

Es un hongo que ataca a las hojas y f ruto en las hojas se presenta como manchas marrón rojizas y en los frutos como áreas necróticas hundidas de 2 a 5 cm. De diámetro.

2.9.3.- BOTRYTIS SP

Causa pudrición de flores.

2.9.4.- PHOMOPSIS SP

Lesiones de fruto.

2.9.5.- VIROSIS

Provocado por los siguientes virus: virus del mosaico del pepino, virus mosaico del taxo, este es el más común, transmitido por vectores como son los afidos, produce un crecimiento anormal de la planta, proliferaciones de ramas y hojas que no alcanzan su

tamaño natural. Mal formaciones de las flore, colo no apropiado, para su control eliminar la planta contaminada.

2.10.- CLIMA TEMPERATURA

La temperatura óptima para un buen desarrollo fisiológico y productivo del taxo se encuentra en zonas con rasgos de 13 a 21 grados centígrados, aunque también se cultiva en zonas a temperaturas menores y mayores a los señalados pero con rendimientos menores, razón por la cual recomendamos seguir los rangos señalados.
Los niveles de precipitación adecuada para u buen desarrollo va de los 1.200 a 2.200 mm. Anuales existen plantas en estados silvestres o cultivados fuera de este rango.

En altitudes superiores a los 2.500 m.s.n.m. existen el peligro de las heladas que ocasionan el quemazón de las hojas y tallos anulando la producción de frutos, por lo tanto es necesario asegurarse que las zonas sobre esta altitud no esta afectada por las heladas, ni propensa a fuertes vientos, puesto estos hacen caer los frutos aun en estado tierno.

2.10.1.- SISTEMA DE PLANTACIÓN (PROPAGACIÓN)

La propagación del taxo se realiza sexualmente (Semilla) y asexualmente (Acodos), Se recomienda que para cultivos semicomerciales y comerciales se empleo la reproducción

con semilla, porque en la práctica resulta ser más económico y con mejores resultados en producción.

Esto se inicia con la selección de la semilla, para lo cual se sigue los siguientes pasos:

1. Escoger la variedad adecuada, esto es de acuerdo al mercado al que dirigirá la fruta.
2. Escoger frutos maduros, de buen tamaño y sanos.
3. Sacar la pulpa y poner a remojar en agua por 24 horas.
4. Lavar la semilla con abundante agua y frotar hasta que se desprenda el mucilago.
5. Dejar secar a al asombra sobre papel periódico durante tres días.
6. Desinfectar la semilla adecuadamente.
7. Una vez limpia y desinfectada la semilla estará lista para sembrar en el semillero.

2.10.2.- PREPARACIÓN DEL TERRENO

Se inicia con la preparación de la tierra, esta debe ser suelta, de preferencia arena gruesa, composta y fertilizante químico, en proporciones iguales los dos primeros, mientras que, el tercero puede ir en dosis de 1 kilo por metro cubico.

Pala eliminar plagas, enfermedades y malezas del semillero, se debe desinfectar el suelo con basudin, mocap, vapan, bromuro de metilo y este debe estar húmedo en el momento de la aplicación.

Cubrir el semillero con plástico, paja de trigo, cebada o material similar por 3 días.
La preparación del terreno variara de un lugar a otro, esto es si el sitio tiene vegetación natural o rastrojo de cultivo, En el primer caso se debe cortar la montaña o arbustos, destroncar y seguir con las labores de terrenos de rastrojo que son Subsolación, Arado, Rastra, Delineado y Hoyado.

A continuación se da una pasada de arado y dos de rastra, una vez realizado esto se procede a la delineación y trazado con cuerdas, las que son templadas sobre el cuelo y con la ayuda de una vara de 3 metros se señala el lugar con pequeñas estacas para su posterior hoyado.
Las distancias entre filas y entre planas son de 4 y 3 metros respectivamente.
El hoyado se realiza en el lugar señalado por las estacas, estos son de 40 x 40 x 40 cm, durante el proceso se recomienda la capa arable del hoyo colocar al lado derecho del mismo y la tierra del fondo al lado izquierdo.
Aquella que se encuentra a lado derecho se la mezcla con abono orgánico y fertilizante químico.

2.10.3.- SIEMBRA

Plantas vigorosas, sanas, procedentes de pilonera.

2.10.4.- RIEGO

Los riegos se realizan por surcos o cada planta dependiendo de la época (invierno o verano). En verano puede hacerse uno o dos riegos semanales, tratando de mantener húmedo el suelo.

2.10.5.- COSECHA

2.10.5.1.- Época de cosecha

A la madurez fisiológica se identifica cuando el fruto empieza a ablandarse de color amarillo pintón por lo menos en un 70%. Se debe considerar la rapidez de maduración varietal.

2.10.5.2.- Tipo de cosecha

Manual, depositando el fruto en recipientes que contengan en su interior acolchados de papel, viruta, etc.

2.10.5.3.- Cosecha y transporte

La cosecha de campo se la realiza en cestas de plástico de 52 35 x 18 cm, en cuyo fondo de coloca láminas de esponja, además de hojas de papel en blanco no de periódico, en las cuales podría desprenderse no solamente tinta sino además plomo.

Las jabas se apilan unas sobre otras, estas estás diseñadas para apilarlas sin mucho riesgo. Luego de la cosecha la fruta entra en un cadena de frío.

2.10.5.4.- Recepción en planta

Las jabas se deben localizar inmediatamente en un sitio seco y fresco, preferible aclimatado.

Se recomiendan temperaturas de 4º C – 8º C, con una humedad relativa del 80% - 90%.

2.11.- CALIDAD

Selección: Cada uno de los frutos cosechados se clasifica por forma, color, uniformidad.

El personal que realiza esta primera clasificación debe estar equipado con delantales que protejan al producto estar en contacto con el vestido o directamente con la piel, para evitar posibles contaminaciones con microorganismos.

Deben estar equipados con vestimenta de color blanco para detectar fácilmente la suciedad y mantener constantemente altísimos índices de higiene. La selección y manejo de la fruta se hace con guantes de látex.

Limpieza

Se debe eliminar especialmente los residuos de cosecha, pedúnculos del fruto, hojas, impurezas, etc.

Empaque

Se la realiza en paquetes de polyestyrene envueltos con celofán I o celofán II (de poros más grandes que el anterior), con pesos de 300 - 500 gramos incluso de 2 Kilos.

Almacenamiento: A una temperatura de 4°C – 8º C, con una humedad relativa del 80% - 90%.

2.11.- VALOR NUTRICIONAL

2.11.1.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Las frutas constituyen uno de los alimentos más importantes dentro de los nutrientes naturales vegetales. Junto con las hortalizas, proporcionan muchas vitaminas y minerales, por lo tanto, son alimentos que deben estar presentes en todas las comidas.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL TAXO	
COMPONENTES	**CONTENIDO DE 100 G DE PARTE COMESTIBLE**
Agua	**92%**
Calorías	**25 Kcal**
Carbohidratos	**6.30 g**
Fibra	**0.30 g**
Grasa Total	**0.10 g**
Proteínas	**0.60 g**
Ácido Ascórbico	**70 mg**
Calcio	**4 mg**
Fosforo	**20 mg**
Hierro	**0.40 mg**
Niacina	**2.50 mg**
Riboflavina	**0.03 mg**
Vitamina A	**1.700 IU**

Fuente: MAGAP

2.11.2.- HUMEDAD

Las frutas contienen del 80% y hasta el 90% de agua.

Las frutas como el taxo con un porcentaje entre el 70% al 80% humedad o el 82% de agua tienen un alto aroma por su composición y la fruta provoca un sabor refrescante.

2.11.3.- HIDRATOS DE CARBONO

Los hidratos de carbono o también conocidos como carbohidratos producen energía inmediata para el cuerpo y se obtienen a través de los frutas y otrs alimentos.

El 18 % de todas las frutas es carbohidratos, El contenido puede variar desde un 20% en el plátano hasta un 5% en el melón, sandía y fresas. Las demás frutas tienen un valor medio de un 10%, el taxo está compuesto de **6.30 g** de |carbohidratos y lo hace una fuente buena de este valioso componente para nuestro cuerpo.

2.11.4.- FIBRA

Los componentes de la fibra vegetal que nos podemos encontrar en las frutas son principalmente la pectina.

La piel de la fruta es la que posee mayor concentración de fibra

Las frutas proporcionan fibra, aquella parte de los vegetales que nuestro aparato digestivo no puede digerir, pero que resulta tan importante para la expulsión de la materia fecal.

Estudios recientes han demostrado que una dieta en fibra reduce el colesterol, ayuda a los diabéticos y previene la aparición de cáncer en el colon, El taxo no contiene más de un 0.30 g de fibra en su composición en 100 gr comestibles.

2.11.5.- PROTEINA

Los compuestos nitrogenados como las proteínas son escasos en la parte comestible de las frutas, aunque son importantes en las semillas de algunas de ellas así que el contenido de proteínas puede estar entre 0,1 y 1,5%.

El taxo contiene un 0.60 g de proteínas en 100 gr. Comestibles lo cual explica su moderado aporte proteínico.
Las funciones de las proteínas son muchas entre las cuales podemos destacar que construyen y reparan los tejidos.

2.11.6.- GRASA

Se llama grasa alimentaria a la materia grasa de origen animal o vegetal empleada como alimento, Se habla de grasa para aludir a un lípido sólido a temperatura ambiente, frente

a los aceite, que son líquidos a esa temperatura. Sin embargo, «grasa» es también un término genérico que se usa a menudo como sinónimo de cualquier forma de lípido: por ejemplo, se dice que algunas vitaminas no son solubles en agua pero sí en grasas.

El contenido en grasas o lípidos de la fruta suele ser muy bajo (entre el 0,1 y el 0,5% del peso fresco), salvo excepciones como las del aguacate. Los más importantes son las ceras, que cubren la piel de algunas de ellas, sobre todo de las manzanas, y protegen frente al ataque de hongos, insectos y bacterias.

El taxo presenta el nivel más bajo en grasa con un 0.10 g y esto la hace una fruta buena para personas con colesterol alto.

2.11.7.- VITAMINAS

El taxo tiene un alto contenido de agua. Es rica en calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B1, B2, B3 y C. Por sus propiedades sedantes es ideal para aliviar problemas del sistema nervioso y es muy aconsejada en trastornos intestinales y estomacales.

2.11.8.- VITAMINA A

Se encuentra en las frutas amarillas como el taxo, oleaginosas y secas, así como en los limones, naranjas y albaricoques. Favorece el crecimiento, fortalece los tejidos y genera resistencia contra las infecciones, es necesaria para los ojos, la piel, fortifica el cabello y

previene resfriados e infecciones de la mucosa. Ayuda a un buen sueño y tensión normal.

2.11.9.- VITAMINA B1

Previene la fatiga, es antineurítica e interviene en el crecimiento, ayuda a la digestión. Se encuentra abundante en la naranja. Estimula las secreciones glandulares.

2.11.10.- VITAMINA B2

Da brillo a los ojos y un buen color a la piel. Se encuentra en almendras, avellanas y nueces.

2.11.11.- VITAMINA B3

Niacina, ácido nicotínico o vitamina PP es una vitamina hidrosoluble, dentro de las funciones de la Niacina se incluyen la remoción de químicos tóxicos del cuerpo y la participación en la producción de hormonas esteroideas sintetizadas por las gónadas, como son las hormonas sexuales y las hormonas relacionadas con el estrés.

La vitamina B3 es indispensable para obtener energía a partir de los alimentos que comemos ya que ayuda al mantenimiento normal del nivel de glucosa en sangre.

2.11.12.- VITAMINA C

Favorece el sistema inmunológico, el desarrollo de los huesos y dientes, estimula el crecimiento, baja la atención arterial, disminuye la glicemia. Necesaria para la absorción del hierro, ayuda a prevenir las encías que sangran, es desinfectante.

Entre los principales alimentos ricos en vitamina c tenemos a los pimientos, los cítricos, las coles, el coliflor, espinacas, las papas, frutas como el plátano, los mangos, la manzana, piña y melón.

2.11.13.- CALCIO

Ayuda a la coagulación de la sangre, se encuentra en la uva,, fresa, nuez, avellanas y almendra.

En lagunas verduras y hortalizas como Espinacas, col rizada, cebolla, berro, cardo, acelga, grelos, brócoli.

En legumbres como judías blancas, garbanzos, lentejas, soja.

El calcio es un mineral esencial en la composición de los dientes y los huesos. Los huesos están compuestos aproximadamente por un 70% de calcio.

Es mineral es también importante para la contracción muscular, la transmisión de impulsos nerviosos y la coagulación de la sangre.

2.11.14.- FOSFORO

Es nutriente del cerebro, es sostén nervioso y de los huesos, se encuentran en las manzanas ciruelas, nueces, avellanas, almendras.

También en Verduras y hortalizas Guisantes, alcachofa, champiñón, col, brotes de soja, perejil.

2.11.15.- BENEFICIOS

El taxo según algunos estudios preliminares tiene propiedades como algunos efectos depresores sobre el sistema nervioso central y podría actúa como sedante, tranquilizante, calmante y contra el insomnio.

2.11.16.- USOS CULINARIOS

La fruta se consume en fresco y brinda posibilidades de consumo de la forma de jugo, néctar, concentrados.

El taxo es muy utilizado en la gastronomía y gracias a esto se debe su cultivo, este puede consumirse solo como parte de un batido con leche, en tortas y tartas, helados, postres, mermeladas, jaleas, cocteles, tragos, dentro de tu copa de Champagne como garnish. Pero más allá de su poder decorativo son muy apreciadas en la repostería y su presencia en el mundo de las mermeladas, el taxo puede darle un toque diferente a un plato, a una carne de caza, a un gazpacho, o a un queso semiblando.

CAPITULO III

3.- INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Esta investigación está dirigida a las amas de casa de la ciudad de Quito, ya que ellas son las encargadas de la alimentación y en muchos casos las que realizan las compras de los productos para la alimentación de su familia.

Con esta investigación deseamos conocer cuál es la aceptación que tiene el taxo en la alimentación de las personas de la ciudad de Quito, las encuestas se realizaran en la área urbana de la ciudad de Quito.

3.1.- DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA

Tomamos como universo la población económicamente inactiva (PEI) de la ciudad de Quito, los cuales son el objeto del estudio.

Población	**Ubicación**
Amas de Casa	Ciudad de Quito
Género	**Número de Personas**
Mujeres Adultas	118.500

Fuente: INEC

Para determinar el número de encuestas a realizar usaremos la siguiente formula.

$$n: \quad \frac{z^2 \times N \times p \times q}{e^2 \times (N-1) + (z^2 \times p \times q)}$$

Datos:

- **N:** Universo o unidad de análisis = 118500
- **n:** Numero de encuestas o tamaño de nuestra
- **z:** % de confiabilidad 95% = 1,96
- **p:** % casos a favor 50% = 0.50
- **q:** % de rechazo 50% = 0,50
- **e:** % de error 5% = 0,05

Desarrollo:

$$n: \quad \frac{Z^2 \times N \times p \times q}{e^2 \times (N-1) + (z^2 \times p \times q)}$$

$$n: \quad \frac{(1,96)^2 \times 118500 \times (0,50 \times 0,50)}{((0,05)^2 \times 118500)+(1,96)^2 \times (0,50 \times 0,50)}$$

$$n: \quad \frac{3,84 \times 118500 \times (0,25)}{((0,0025) \times 118500) + 3,84 \times 0,25)}$$

$$n: \quad \frac{113760}{297,21}$$

n: 382,76 **383 Encuestas**

Al aplicar la formula determinamos el tamaño de la muestra es de 383 encuestas.

3.2.- OBJETIVO DE LA ESCUESTA

Conocer el consumo, preferencia en su uso gastronómico del taxo en la población de la ciudad de Quito.

3.3.- DISEÑO DE LA ENCUESTA

Para la elaboración de las encuestas se usaras preguntas cerradas, directas y de opción múltiple con el fin de la óptima tabulación de las encuetas.

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL

1.- CONOCE USTED EL TAXO: SI ☐ NO ☐

2.- LO UTILIZA EN SU ALIMENTACION: SI ☐ NO ☐

3.- CON QUE FRECUENCIA LO CONSUME:
- DIARIAMENTE ☐
- 1 VEZ A LA SEMANA ☐
- 1 VEZ CADA 15 DIAS ☐
- 1 VEZ AL MES ☐
- OCASIONALMENTE ☐
- NUNCA ☐

4.- LO CONSUME DE FORMA:
- NATURAL ☐
- PREPARADO ☐

5.- CONOCE LOS BENEFICIOS NUTRICIONALES Y MEDICINALES DEL TAXO:
- SI ☐
- NO ☐

6.- LE GUSTARIA CONOCER Y PROBAR PROPUESTAS GASTRONOMICAS CON EL TAXO
- SI ☐
- NO ☐

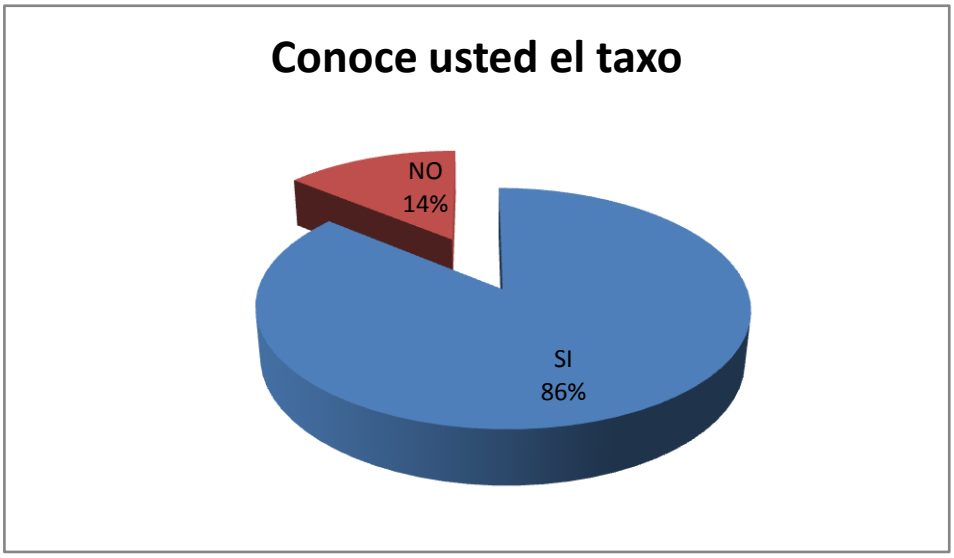
7.- EN QUE TIPO DE PREPARACIONES LE GUSTARIA DEGUSTAR ESTE PRODUCTO :
- SOPAS ☐
- SALSAS ☐
- ENSALADAS ☐
- POSTRES ☐
- JUGOS ☐
- OTROS ☐

CAPITULO IV

4.- TABULACIÓN Y RESULTADOS

1.- Conoce usted el taxo?

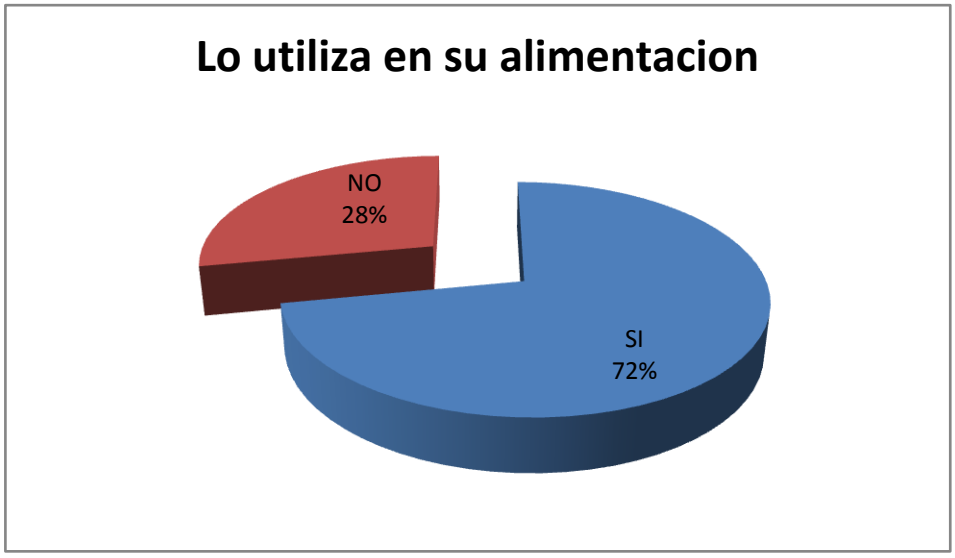
Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
SI	329	86 %
NO	54	14 %
TOTAL	383	100 %



- El 86% de las personas encuestadas conocen el taxo, y el 14% no lo conoce o no lo recuerda.

2.- Lo utiliza en su alimentación?

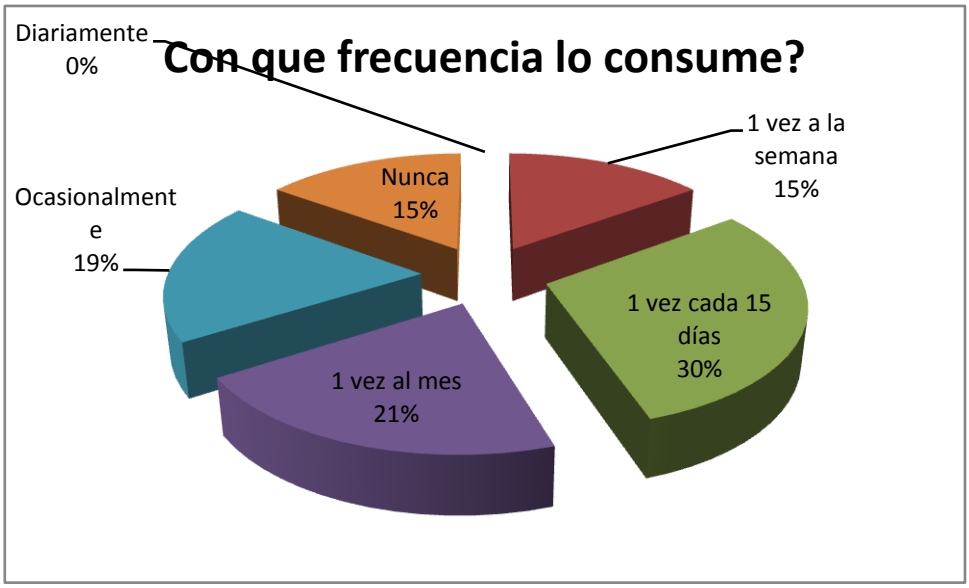
Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
SI	**274**	**72 %**
NO	**109**	**28 %**
TOTAL	**383**	**100 %**



- Hay un 72% de personas que si lo utilizan en su alimentación, al contrario de un 28% de personas de no lo utilizan.

3.- Con qué frecuencia lo consume?

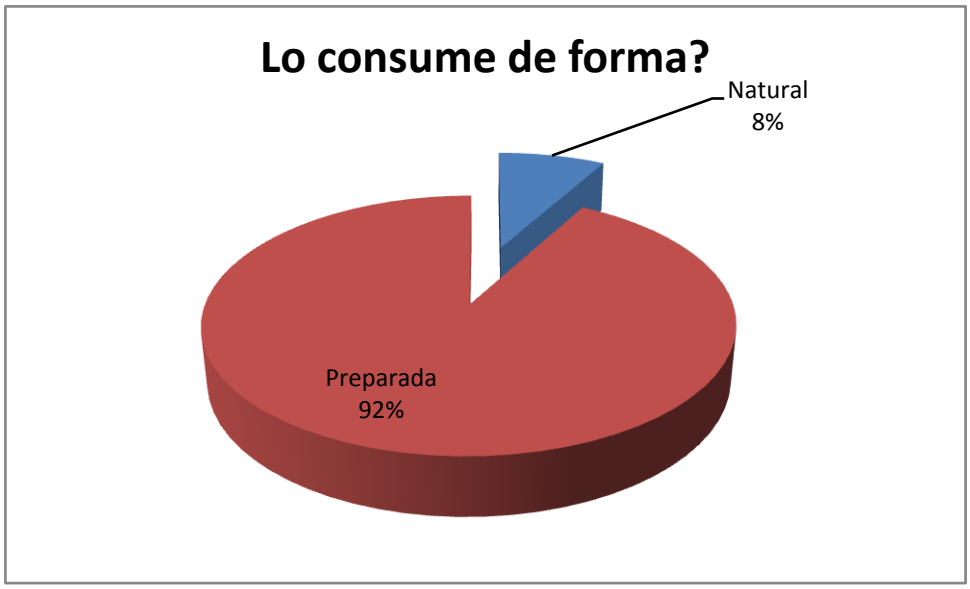
Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
Diariamente	**0**	**0%**
1 vez a la semana	**58**	**15%**
1 vez cada 15 días	**114**	**30%**
1 vez al mes	**79**	**21%**
Ocasionalmente	**71**	**19%**
Nunca	**61**	**15%**
TOTAL	**383**	**100 %**



- Hay un 0% de personas de lo consuman diariamente.
- El 15% de las amas de casa lo consumen 1 vez a la semana.
- El 30% de las encuestadas lo consumen 1 vez cada 15 días.
- 1 vez al mes lo consumen el 21% de las amas de casa.
- Ocasionalmente esta con el 19% de las encuestas.
- Y Nunca con el 15% de las encuestas.

4.- Lo consume de forma?

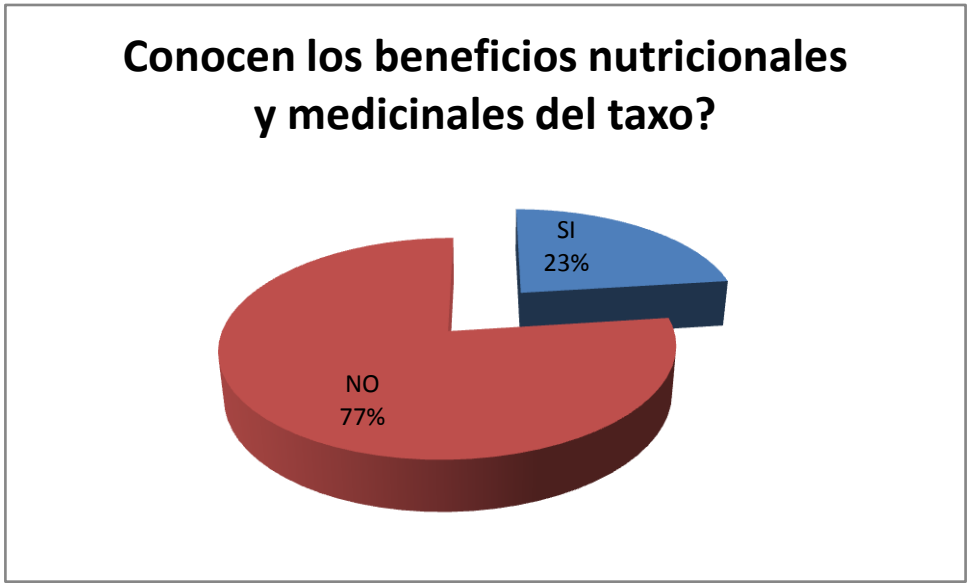
Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
Natural	**32**	**8 %**
Preparada	**351**	**92 %**
TOTAL	**383**	**100 %**



- Las amas de casa prefieren consumirla o usarla en sus formas preparadas ya que el 92% lo contestaron así, al contrario del 8 % que la consumen de forma natural.

5.- Conoce los beneficios nutricionales y medicinales del taxo?

Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
SI	**87**	**23 %**
NO	**296**	**77 %**
TOTAL	**383**	**100 %**



- Las amas de casa desconocen los beneficios nutricionales y medicinales del taxo ya que las encuestas arrojan un 77% de respuestas contra el 23% que si las conocen.

6.- Les gustaría conocer y probar propuestas gastronómicas con el taxo?

Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
SI	330	86 %
NO	53	14 %
TOTAL	383	100 %

- El 86% de los encuestados les gustaría conocer y probar recetas a base de taxo.

7.- En qué tipo de preparación le gustaría degustar este producto?

Respuestas	Nº de Encuestas	Porcentajes %
Sopas	**27**	**7%**
Salsas	**34**	**9%**
Ensaladas	**91**	**24%**
Postres	**111**	**29%**
Jugos	**65**	**17%**
Otros	**55**	**14%**
TOTAL	**383**	**100 %**

- La mayoría de las personas encuestadas prefieren degustar productos a base de taxo ya que resulto un 29%, seguido de un 24% que desean probarla en ensaladas, el 17% en Jugos, el 14% en otros como el 9% en salsas y el 7% en sopas.

4.1.- RECETAS EXISTENTES

Nombre de la Receta: ESPUMA DE TAXO

INGREDIENTES	
1 Taza de jugo de taxo	
1 Cucharada de gelatina sin sabor	
4 Claras de huevo	
½ Taza de crema batida con azúcar	

PROCEDIMIENTO

1. Disolver completamente en el fuego la gelatina con un poco de jugo de taxo.
2. Cuando este disuelta, Añadir el jugo de taxo restante y mezclar bien. Incorporar poco a poco las claras batidas a punto de nieve, el azúcar y la crema batida.
3. Finalmente, verter en copas y refrigerar durante 8 horas.

Nombre de la Receta: JALEA O MERMELADA DE TAXO

INGREDIENTES	
1/2 Kilo de pulpa de taxo	
300 gramos de azúcar	
100 Gramos de glucosa	

PROCEDIMIENTO

1. Disolver completamente en el fuego la azúcar, la pulpa de taxo y la glucosa.
2. Dejar hasta obtener una consistencia adecuada.

Nombre de la Receta: HELADO DE TAXO

INGREDIENTES	
2 Tazas de jugo de taxo	
1 Tarro de leche condensada	
1 Taza de crema de leche	
Azúcar al gusto	

PROCEDIMIENTO

1. Colocar en una batidora el jugo de taxo, la leche condensada y la crema de leche, batir todo y colocar en moldes para refrigerar.
2. Verificar el sabor antes de refrigerar.

CAPITULO V

5.- APLICACIÓN GASTRONÓMICA

5.1.- EL TAXO EN PREPARACIONES CULINARIAS

El taxo es una fruta poco utilizada sino más bien dicho nada utilizada, las personas las utilizan básicamente en postres, helados y jaleas pero no son una preparación culinaria.

Basándonos en el estudio de esta tesis nos dirigiremos a cambiar esa idea de que el taxo bien puede ser utilizado en platos elaborados tanto en entradas, platos fuertes y postres combinados con otros productos.

5.2.- PROPUESTA DE USO DEL TAXO

Nuestra propuesta es la de incluir al taxo como un ingrediente en una receta y conocer si puede ser aceptada por las personas.

Su uso será en forma natural es decir sin ninguna alteración física y preparada es decir ya siendo utilizada en conjunto con otros productos y en procesos de alteración de sus características.

5.3.- RECETAS ESTÁNDAR

5.3.1.- ENTRADAS

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: ENSALADA DE JAMON Y TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 6 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lonja de jamón	Kilos	0.20	0.125	2.50
Melón	Kilos	0.30	0.50	0.50
Taxo	Kilos	0.08	0.15	0.60
Tomates	Kilos	0.32	0.20	0.80
Pimientos	Kilos	0.30	0.15	0.90
Pepinillo	Kilos	0.15	0.55	1.65
Cebolla paiteña	Kilos	0.20	0.20	0.80
Yogurt natural	Litro	½	2.50	1.25
Lechuga	Kilos	0.30	0.25	0.50
Sal, pimienta, jugo de limón y perejil		Al gusto	0.00	0.00
PROCEDIMIENTO			**C/NETO**	9.50
1.- Arme una cama de lechuga. 2.- Distribuya sobre ellas el tomate, pepinillo, melón, taxo, cebolla y jamón. 3.- Para el aderezo vierta el yogurt natural con el jugo de limón, perejil y salpimiente al gusto.			**5% VARIOS**	0.47
			C/TOTAL	9.97
			C/PAX	1.66
			PV SUGERIDO	6.64
			C/VENTA	**25%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: ANTICUCHO DE CERDO CON TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 4 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Corazón de cerdo	Kilos	0.60	1.50	6.00
Ají	Kilos	0.04	0.10	0.20
Mostaza	Kilos	0.02	0.10	0.10
Cebolla paiteña	Kilos	0.10	0.20	0.40
Achiote	Litro	¼	1.60	0.40
Taxo	Kilos	0.08	0.15	0.60
Sal, pimienta	Al gusto		0.00	0.00
PROCEDIMIENTO			**C/NETO**	7.70
1.- Corte en tiras delgadas el corazón de cerdo, atraviese la carne con unos palillos. 2.- Con el taxo debe sacar todas las pepas y separar el fruto comestible. 3.- Licue todos los demás ingredientes hasta hacer un marinado. 4.- Vierta el contenido en las brochetas de cerdo por un par de horas. 5.- Áselos a la parrilla y salpimenté al gusto.			**5% VARIOS**	0..39
			C/TOTAL	8.09
			C/PAX	2.03
			PV SUGERIDO	8.12
			C/VENTA	**25%**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: CAMARONES AL TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 5 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Camarón pelado	Kilos	0.50	4.00	2.00
Mantequilla	Kilos	0.05	1.20	0.60
Jugo de taxo	Kilos	0.10	0.15	0.75
Crema agria	Kilos	0.06	2.20	0.66
Yemas	Kilos	0.06	0.12	0.36
Sal y pimienta	AL gusto			
PROCEDIMIENTO			**C/NETO**	4.37
1.- Añada la mantequilla en una sarten, clarifique y saltee los camarones y salpimenté.			**5% VARIOS**	0.22
2.-Agrege la crema agria y el jugo de taxo, deje reducir.			**C/TOTAL**	4.59
3.- Retire del fuego añada las yemas de huevo, remueva constantemente, añada los camarones y sirva la salsa en un recipiente aparte.			**C/PAX**	0.92
			PV SUGERIDO	3.68
			C/VENTA	**25%**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: ENSALADA DE POLLO CON TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 4 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGRIDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	Kilos	0.25	5.30	1.33
Vino Blanco	Litro	¼	3.60	0.90
Orégano	Al gusto			
Taxo	Kilos	0.02	0.15	0.30
Aceite de oliva	Ml	30	6.00	0.24
Miel de abeja	Ml	15	4.00	0.20
Vinagre balsámico	Ml	20	7.00	0.18
Sal y pimienta	Al gusto			
Culantro picado	Atado	1	0.40	0.40
Lechuga	Kilos	0.15	0.25	0.25
Pimiento	Kilos	0.30	0.15	0.90
Tomate	Kilos	0.2268	0.55	1.10

PROCEDIMIENTO		
1.- Colocamos el ¼ pollo en la parrilla para cocinarlo y marcarlo, salpimentarlo. 2.- Cortarlo en pedazos pequeños y cocinarlo con el vino blanco y el orégano. 3.- Para la vinagreta añadir todos los demás ingredientes en un recipiente, use un batidor de alambre, refrigere hasta utilizarlo. 3.- En un plato coloque la lechuga, pimientos en brunoise, y el tomate concasse, vierta la vinagreta por toda la ensalada y añada el pollo.	**C/NETO**	5.80
	5% VARIOS	0.29
	C/TOTAL	6.09
	C/PAX	1.53
	PV SUGERIDO	6.12
	C/VENTA	**25%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: ENSALADA CAPRESE CON VINAGRETA DE TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 4 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Tomate	Kilos	0.3402	0.30	0.90
Queso mozzarella	Kilos	0.30	2.00	2.00
Albahaca	Kilos	0.05	1.80	0.60
Taxo	Kilos	0.02	0.15	0.30
Aceite de oliva	Ml	60	6.00	0.48
Miel de abeja	Ml	15	4.00	0.20
Vinagre balsámico	Ml	20	7.00	0.18
Culantro picado	Atado	1	0.40	0.40
Sal y pimienta	Al gusto		**C/NETO**	5.06
PROCEDIMIENTO			**5% VARIOS**	0.25
1.- Corte los tomates y la mozzarella en rodajas de aproximadamente medio centímetro de espesor.			**C/TOTAL**	5.31
2.- Coloque en un plato una rodaja de queso y una rodaja de tomate, coloque la albahaca.			**C/PAX**	1.33
3.- Para la vinagreta añadir todos los demás ingredientes en un recipiente, use un batidor de alambre, refrigere hasta utilizarlo.			**PV SUGERIDO**	5.32
4.- Vierta la vinagreta en sobre el plato y salpimenté al gusto.			**C/VENTA**	**25%**

5.3.2.- PLATOS FUERTES

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: CORVINA A LA VERACRUZANA

Ubicación: TALLER

Cantidad: 5 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Filete de corvina	Kilos	0.50	1.40	7.00
Aceitunas	Kilos	0.20	1.50	1.50
Aceite	Ml	125	1.40	0.18
Pasta de tomate	Kilos	0.05	0.80	0.40
Tomate	Kilos	0.2268	0.20	0.40
Ajo	Kilos	0.04	1.50	0.40
Agua	Litro	½	0.50	0.25
Cebolla perla	Kilos	0.10	0.20	0.40
Taxo	Kilos	0.08	0.15	0.60
PROCEDIMIENTO			**C/NETO**	11.13
1.- Descongele la noche anterior la corvina en el refrigerador.			**5% VARIOS**	0.56
2.- Haga un refrito con el tomate, ajo y cebolla, hasta tener un aspecto traslucido.			**C/TOTAL**	11.69
3.- Después agregue las aceitunas, añada la pasta de tomate, el taxo y el agua.			**C/PAX**	2.34
4.- Rectifique el sabor, y cocine en esta salsa los filetes.			**PV SUGERIDO**	7.80
			C/VENTA	**30%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: SECO DE POLLO AL TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 6 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	Kilos	1	5.30	5.30
Fondo de pollo	Litro	1	2.00	2.00
Taxo	Kilos	0.06	0.15	0.45
Tomate	Kilos	0.667	0.55	1.10
Cebolla perla	Kilos	0.10	0.20	0.40
Ajo Picado	Kilos	30	1.50	0.30
Zanahoria picada	Kilos	0.4536	0.15	0.60
Arvejas	Kilos	0.20	1.20	1.20
Sal pimienta	Al gusto		**C/NETO**	10.65
PROCEDIMIENTO			**5% VARIOS**	0.53
1.- Refría el tomate, cebolla y ajo, añada el pollo, el jugo de taxo, las zanahorias y las arvejas. 2.- Añada el fondo de pollo y deje cocinar. 3.- Rectifique sal y pimienta y sirva.			**C/TOTAL**	11.18
			C/PAX	1.86
			PV SUGERIDO	6.20
			C/VENTA	**30%**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: LOMO DE CERDO EN SALSA TROPICAL

Ubicación: TALLER

Cantidad: 5 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lomo de cerdo	Kilos	1.5	6.00	9.00
Vino blanco	Litro	1	3.50	3.50
Azúcar	Kilos	0.50	2.20	1.10
Piña en rodajas	Kilos	0.60	2.40	2.40
Durazno	Kilos	0.45	2.50	2.50
Taxo	Kilos	0.10	0.15	0.75
Crema de leche	Litro	½	1.20	0.60
Papas Fritas	Kilos	0.50	2.00	2.00
Lechuga	Kilos	0.15	0.25	0.25
Tomate	Kilos	0.4536	0.55	2.20
Maíz dulce	Kilos	0.20	0.90	0.90
Pimientos	Kilos	0.30	0.15	0.90

PROCEDIMIENTO

1.- Salpimentar el lomo y sellar en la parrilla.
2.- En una sartén colocar el azúcar y dejar diluir hasta convertirla en un azúcar añadir el vino y dejar reducir.
3.- Cortar la fruta en pedazos pequeños (dejar 5 rodajas de piña para decoración), añadir al sartén para cocinarla.
4.- Cuando haya reducido y tomado un color café dorado añadir la crema de leche y el lomo y terminar de cocinar.
5.- En otra sartén freír las papas fritas hasta que estén crujientes.
6.- Para la ensalada poner lechuga, tomates en rodajas, maíz dulce y unas julianas de pimientos.

C/NETO	26.10
5% VARIOS	1.30
C/TOTAL	27.40
C/PAX	5.48
PV SUGERIDO	18.26
C/VENTA	**30%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: POLLO CON CHILE Y TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 4 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	Kilos	0.50	5.30	2.65
Ajo	Kilos	0.04	1.50	0.40
Romero	Kilos	0.02	1.50	0.20
Aceite de oliva	Ml	30	6.00	0.40
Vino blanco	Litro	1/8	3.60	0.45
Cebolla perla	Kilos	0.05	0.20	0.20
Tomate concassé	Kilos	0.3402	0.30	0.90
Pasta de tomate	Kilos	20	1.20	0.10
Chile	Kilos	0.02	2.00	0.24
Taxo	Kilos	0.04	0.15	0.30
Sal y pimienta	Al gusto			

PROCEDIMIENTO

1.- Al pollo añada sal, pimienta, 3 dientes de ajo y dos cucharadas de aceite de oliva para marinar durante 2 horas.
2.- Dore el pollo en el aceite restante, desglase con el vino y reserve.
3.- En una olla refría el ajo, tomate, cebolla picada y añada la pasta de tomate, agregue el pollo y el líquido que reservamos.
4.- Cocine durante 15 minutos a fuego medio con la olla tapada, incorpore el chile y el jugo de taxo y deje cocinar por 5 minutos más.

C/NETO	5.84
5% VARIOS	0.29
C/TOTAL	6.13
C/PAX	1.53
PV SUGERIDO	5.10
C/VENTA	**30%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: PICUDO CON SALSA DE TAXO Y JEREZ

Ubicación: TALLER

Cantidad: 4 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Filete de picudo	Kilos	1	1.25	5.00
Mantequilla	Kilos	0.03	1.20	0.36
Jerez	Litro	125	16.00	2.00
Perejil	Atado	1	0.40	0.40
Nuez moscada	Al gusto			
Sal y pimienta	Al gusto			
Taxo	Kilos	0.60	0.15	0.45
Salsa Blanca				
Mantequilla	Kilos	75	1.20	0.90
Harina	Kilos	0.06	0.80	0.11
Leche	Litro	½	0.90	0.45

PROCEDIMIENTO		
1.- Derrita la mantequilla y selle los filetes, durante 2 minutos por lado. 2.- Para la salsa blanca derrita la mantequilla a fuego lento hasta que este cremosa, agregar la harina y cocinar unos minutos, poner la leche caliente y sin dejar de mover cocer a fuego lento hasta que espese. Al probarla no debe saber a harina, retirar del fuego condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. 3.- Vierta la salsa blanca sobre el pescado y agregue el jerez, condimente con sal, pimienta y nuez moscada. 4.- Sirva bien caliente y decore con perejil.	**C/NETO**	9.67
	5% VARIOS	0.48
	C/TOTAL	10.15
	C/PAX	2.54
	PV SUGERIDO	8.46
	C/VENTA	**30%**

5.3.3.- POSTRES

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: PASTELITOS DE TAXO Y DURAZNO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 10 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Huevos	Kilos	0.06	0.12	0.36
Duraznos en almíbar	Kilos	0.23	2.50	1.25
Leche	Litro	½	0.90	0.45
Azúcar	Kilos	0.08	2.20	0.18
Harina	Kilos	0.04	0.80	0.07
Margarina	Kilos	0.02	1.20	0.24
Taxo	Kilos	0.10	0.15	0.75
PROCEDIMIENTO			**C/NETO**	3.30
1.- Licue todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.			**5% VARIOS**	0.16
2.- Coloque en un molde previamente enmantequillado y enharinado.			**C/TOTAL**	3.46
3.- Precaliente el horno a 200ºC y hornee por 30 minutos aproximadamente.			**C/PAX**	0.35
			PV SUGERIDO	1.40
			C/VENTA	**25%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: CROCANTE DE FRUTAS

Ubicación: TALLER

Cantidad: 6 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Duraznos	Kilos	0.09	0.30	0.90
Piña	Kilos	0.40	0.60	0.60
Cerezas	Kilos	0.15	3.20	1.92
Taxo	Kilos	0.10	0.15	0.75
Manzana	Kilos	0.15	0.30	0.90
Mermelada de frutilla	Kilos	0.05	1.80	0.45
Azúcar morena	Kilos	0.05	2.20	0.11
Canela en polvo	Al gusto			
Harina de Trigo	Kilos	0.03	0.80	0.06
Nuez picada	Kilos	0.25	2.50	2.50
Clavo de olor y nuez moscada		Al gusto		

PROCEDIMIENTO

1.- En un recipiente mezcle nueces, avena, azúcar, canela, nuez moscada y clavo de olor.
2.- Aparte en otro bowl vierta las frutas cortadas en pedazos pequeños, la mermelada de frutilla y canela.
3.- Coloque la mezcla de frutas en varios moldes y luego cúbralos con la mezcla anterior de nueces.
4.- Lleve al horno por 20 minutos a 160ºC, sirva caliente.

C/NETO	8.19
5% VARIOS	0.41
C/TOTAL	8.60
C/PAX	1.43
PV SUGERIDO	5.72
C/VENTA	**25%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: CREPES CON FRUTAS TROPICALES

Ubicación: TALLER

Cantidad: 5 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Harina	Kilos	0.20	0.80	0.35
Azúcar	Kilos	0.23	2.20	0.51
Leche	Litro	½	0.90	0.45
Huevos	Kilos	0.08	0.12	0.48
Mantequilla	Kilos	0.10	1.20	1.20
Manzana	Kilos	0.30	0.40	2.00
Durazno	Kilos	0.23	2.50	1.25
Taxo	Kilos	0.10	0.15	0.75
Kiwi	Kilos	0.10	0.20	1.00
Mora	Kilos	0.25	1.50	1.50
Piña	Kilos	0.40	0.60	0.60

PROCEDIMIENTO

1.- Diluir la mantequilla en un recipiente.
2.- Colocar en un bowl la leche, los huevos, 30gr de azúcar, la harina y la mantequilla diluida, mezclar todo hasta tener una masa homogénea.
3.- En un sartén de teflón colocar un cucharada de mantequilla para preparar las crepes, cuando el sartén este caliente añadir la masa para formar las crepes.
4.- En una sartén colocar la mora y el resto del azúcar con un poco de agua para formar un culís de mora.
5.- La fruta debe ser cortada en trozos pequeños (Dejar 5 piñas para decorar).
6.- En un plato colocar la crepes añadir la fruta picada y bañar con el culís de mora, cerrar y decorar con piña y helado.

C/NETO	10.09
5% VARIOS	0.50
C/TOTAL	10.59
C/PAX	2.11
PVSUGERIDO	8.44
C/VENTA	**25%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: CHEESECAKE TROPICAL

Ubicación: TALLER

Cantidad: 8 PAX

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Huevos	Kilos	0.12	0.12	0.72
Azúcar	Kilos	0.15	2.20	0.33
Queso crema	Kilos	0.40	2.00	2.00
Queso mascarpone	Kilos	0.20	3.20	3.20
Queso ricota	Kilos	0.20	1.60	1.60
Crema agria	Kilos	0.10	1.20	1.20
Harina	Kilos	0.08	0.80	0.14
Taxo	Kilos	0.10	0.15	0.75

PROCEDIMIENTO

1.- Separar las claras de los huevos y batir a punto de nieve con un poco de azúcar dejar reservar.
2.- Poner las yemas con el azúcar y dejar cremar, luego incorporar todos los quesos, la crema agria, la harina y el jugo de taxo de poco a poco hasta formar una masa homogénea.
3.- Verter el contenido de la batidora en un bowl y añadir las claras a punto de nieve de un modo envolvente.
4.- Aparte enmantequillar y enharinar un molde, previamente calentar el horno a 180°C.
5.- verter la masa en el molde y mandar al horno por 45 minutos aproximadamente.

C/NETO	9.94
5% VARIOS	0.50
C/TOTAL	10.44
C/PAX	1.30
PV SUGERIDO	5.20
C/VENTA	**25%**

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: DESEO DE TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 5 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Taxo	Kilos	0.20	0.15	1.50
Leche	Litro	1	0.90	0.90
Gelatina sin sabor	Sobres	3	0.15	0.45
Clara de huevos	Kilos	0.08	0.12	0.48
Agua				
PROCEDIMIENTO 1.- Humedezca la gelatina en agua fría(100ml) 2.- Verter el zumo del taxo en un recipiente grande. Agregar la clara de huevo batida, la leche y la gelatina., mezclar todo bien y verter en un molde. 3.- Introducir en el frigorífico hasta que cuaje. 4.- Desmoldar la gelatina en una fuente o plato de servir			**C/NETO**	3.33
			5% VARIOS	0.17
			C/TOTAL	3.50
			C/PAX	0.70
			PV SUGERIDO	2.80
			C/VENTA	**25%**

5.3.4.- RESUMEN DE COSTOS

PLATOS	COSTO POR PAX	P. VTA SUGERIDO	%COSTO DE VENTA
ENTRADAS			
Ensalada de jamón y taxo	1.66	6.64	**25%**
Anticucho de cerdo con taxo	2.03	8.12	**25%**
Camarones al taxo	0.92	3.68	**25%**
Ensalada de pollo con taxo	1.53	6.12	**25%**
Ensalada caprese con vinagre de taxo	1.33	5.32	**25%**
PLATOS FUERTES			
Corvina a la veracruzana	2.34	7.80	**30%**
Seco de pollo al taxo	1.86	6.20	**30%**
Lomo de cerdo en salsa tropical	5.48	18.26	**30%**
Pollo con chile y taxo	1.53	5.10	**30%**
Picudo con salsa de taxo y jerez	2.54	8.46	**30%**
POSTRES			
Pastelitos de taxo y durazno	0.35	1.40	**25%**
Crocante de frutas	1.43	5.72	**25%**
Crepes con frutas tropicales	2.11	8.44	**25%**
Cheesecake tropical	1.30	5.20	**25%**
Deseo de taxo	0.70	2.80	**25%**
TOTAL	**27.11**	**99.26**	**27%**

5.3.5.- RECETA - REFERECIA Kcal:

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: ENSALADA DE JAMON Y TAXO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 6 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	Kcal	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lonja de jamón	Kilos	0.20	760	0.125	2.50
Melón	Kilos	0.30	93	0.50	0.50
Taxo	Kilos	0.08	20	0.15	0.60
Tomates	Kilos	0.32	70.4	0.20	0.80
Pimientos	Kilos	0.30	66	0.15	0.90
Pepinillo	Kilos	0.15	82.5	0.55	1.65
Cebolla paiteña	Kilos	0.20	94	0.20	0.80
Yogurt natural	Litro	½	232.5	2.50	1.25
Lechuga	Kilos	0.30	54	0.25	0.50
Sal, pimienta, jugo de limón y perejil	Al gusto	**Total Kcal**	**1472.4**	0.00	0.00

PROCEDIMIENTO		
1.- Arme una cama de lechuga. 2.- Distribuya sobre ellas el tomate, pepinillo, melón, taxo, cebolla y jamón. 3.- Para el aderezo vierta el yogurt natural con el jugo de limón, perejil y salpimiente al gusto.	**C/NETO**	9.50
	5% VARIOS	0.47
	C/TOTAL	9.97
	C/PAX	1.66
	PV SUGERIDO	6.64
	C/VENTA	**25%**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: LOMO DE CERDO EN SALSA TROPICAL

Ubicación: TALLER

Cantidad: 5 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	Kcal	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lomo de cerdo	Kilos	1.5	3120	6.00	9.00
Vino blanco	Litro	1	525	3.50	3.50
Azúcar	Kilos	0.50	1900	2.20	1.10
Piña en rodajas	Kilos	0.60	306	2.40	2.40
Durazno	Kilos	0.45	225	2.50	2.50
Taxo	Kilos	0.10	25	0.15	0.75
Crema de leche	Litro	½	255	1.20	0.60
Papas	Kilos	0.50	430	2.00	2.00
Lechuga	Kilos	0.15	27	0.25	0.25
Tomate	Kilos	0.30	66	0.55	2.20
Maíz dulce	Kilos	0.20	110	0.90	0.90
Pimientos	Kilos	0.30	66	0.15	0.90
		Total Kcal	**7055**	**C/NETO**	26.10

PROCEDIMIENTO		
1.- Salpimentar el lomo y sellar en la parrilla. 2.- En una sartén colocar el azúcar y dejar diluir hasta convertirla en un azúcar añadir el vino y dejar reducir. 3.- Cortar la fruta en pedazos pequeños (dejar 5 rodajas de piña para decoración), añadir al sartén para cocinarla. 4.- Cuando haya reducido y tomado un color café dorado añadir la crema de leche y el lomo y terminar de cocinar. 5.- En otra salten freír las papas fritas hasta que estén crujientes. 6.- Para la ensalada poner lechuga, tomates en rodajas, maíz dulce y unas julianas de pimientos.	**5% VARIOS**	1.30
	C/TOTAL	27.40
	C/PAX	5.48
	PV SUGERIDO	18.26
	C/VENTA	**30%**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERIA Y TURISMO

Nombre de la Receta: PASTELITOS DE TAXO Y DURAZNO

Ubicación: TALLER

Cantidad: 10 PAX

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	Kcal	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Huevos	Kilos	0.06	97.2	0.12	0.36
Duraznos en almíbar	Kilos	0.23	115	2.50	1.25
Leche	Litro	½	255	0.90	0.45
Azúcar	Kilos	0.08	304	2.20	0.18
Harina	Kilos	0.04	141.2	0.80	0.07
Margarina	Kilos	0.02	150.4	1.20	0.24
Taxo	Kilos	0.10	25	0.15	0.75
		Total Kcal	**1087.8**		

PROCEDIMIENTO		
1.- Licue todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. 2.- Coloque en un molde previamente enmantequillado y enharinado. 3.- Precaliente el horno a 200ºC y hornee por 30 minutos aproximadamente.	**C/NETO**	3.30
	5% VARIOS	0.16
	C/TOTAL	3.46
	C/PAX	0.35
	PV SUGERIDO	1.40
	C/VENTA	**25%**

CAPITULO VI

6.- ANALISIS SENSORIAL - TEST DE ACEPTACIÓN

6.1.- OBJETIVO:

El objetivo de este test es llegar a conocer el grado de aceptación de nuestra propuesta gastronómica y dar a conocer a las personas que el taxo no solo puede ser utilizado en preparaciones básicas como jugos o postres sino también en entradas y platos principales, el taxo puede y debería ser parte de una receta o menú diario.

6.2.- DÓNDE SE REALIZARÁ:

El test lo realizaré a hombres y mujeres de entre 18 y 30 años de la ciudad de Quito, llegaremos a ellos con muestras de cada plato y un cuestionario, el cual contiene preguntas que nos ayudaran a saber si la propuesta gastronómica de uso del taxo es aceptada por las personas en ciertos platos y en cuales no son aceptadas.

6.3.- CÓMO SE REALIZARÁ:

Elaboramos muestras de cada plato para la degustación de los mismos, con ayuda de las recetas haremos degustar el menú y daremos a conocer los ingredientes de cada plato con el fin de que los encuestados conozcan donde forma el taxo parte de cada plato, el test fue realizado en el Bar - Restaurante “CHELSEA” de la ciudad de Quito, Ubicado en la plaza Foch, los empleados y clientes fueron nuestros degustadores, ellos probaron cada nuestra del menú y a continuación contestaron el cuestionario el cual nos ayudará a conocer si el menú es o no aceptado, el cuestionario contenía el siguiente formato:

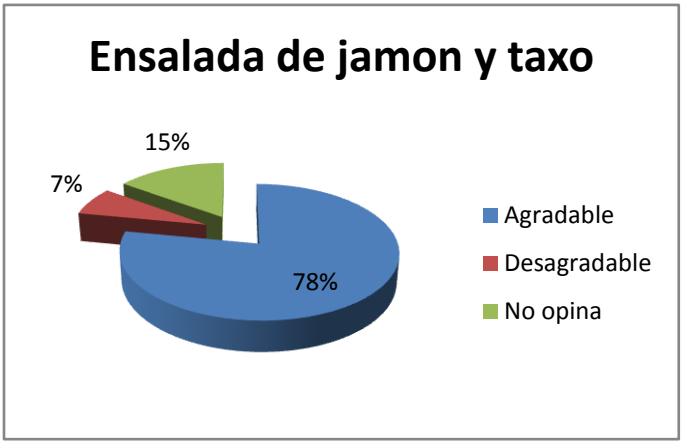
PREGUNTAS	SI	NO	NO OPINA	%
1.- Le gusto la presentación del plato?				
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?				
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?				
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?				
TOTAL				

6.4.- RESULTADOS DEL TEST DE ACEPTACION

6.4.1.- ENSALADA DE JAMON Y TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	60	10	30	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	0	20	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	80	10	10	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	10	0	100
TOTAL	78%	7%	15%	100%

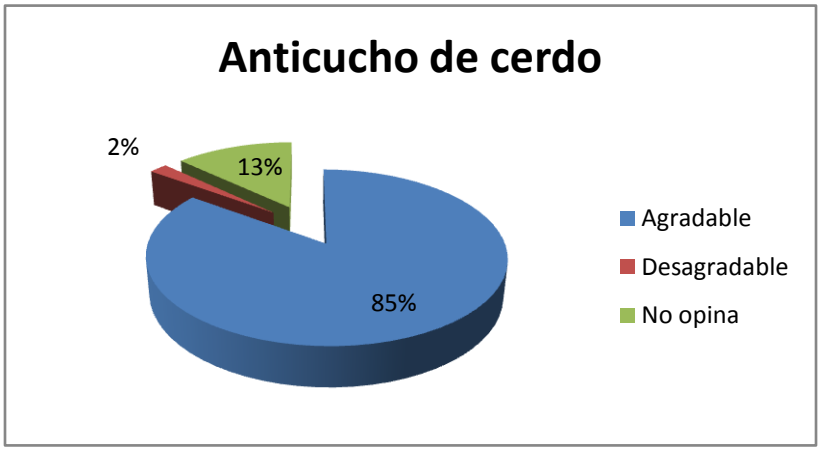
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.2.- ANTICUCHO DE CERDO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	80	0	20	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	90	0	10	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	80	10	10	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	0	10	100
TOTAL	85%	2%	13%	100%

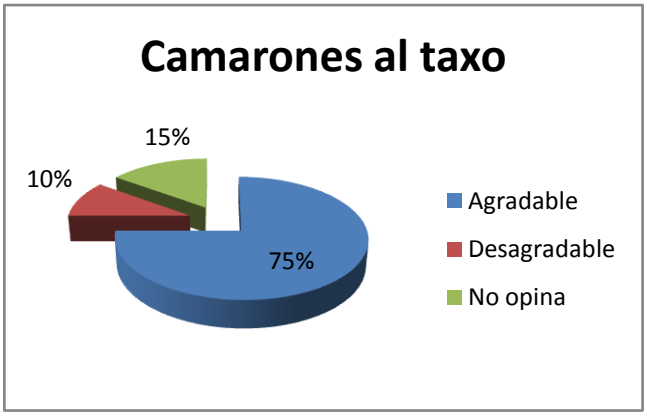
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.3.- CAMARONES AL TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	70	10	20	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	0	20	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	80	10	10	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	70	20	10	100
TOTAL	75%	10%	15%	100%

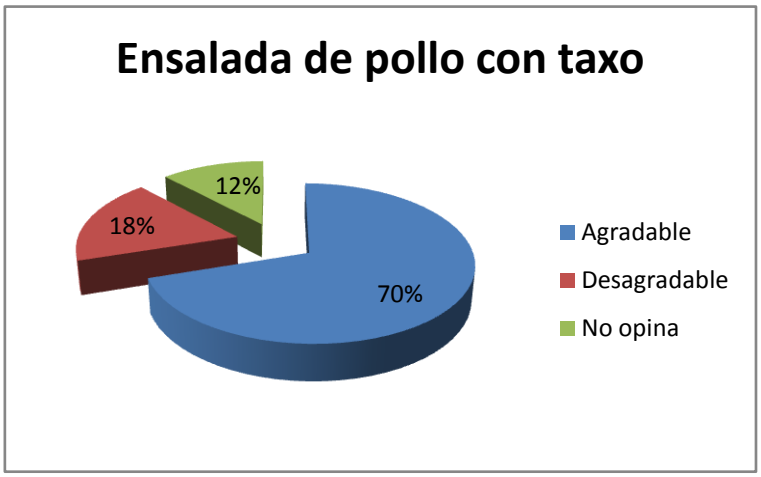
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.4.- ENSALADA DE POLLO CON TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	80	20	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	10	10	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	60	10	30	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	60	30	10	100
TOTAL	70%	18%	12%	100%

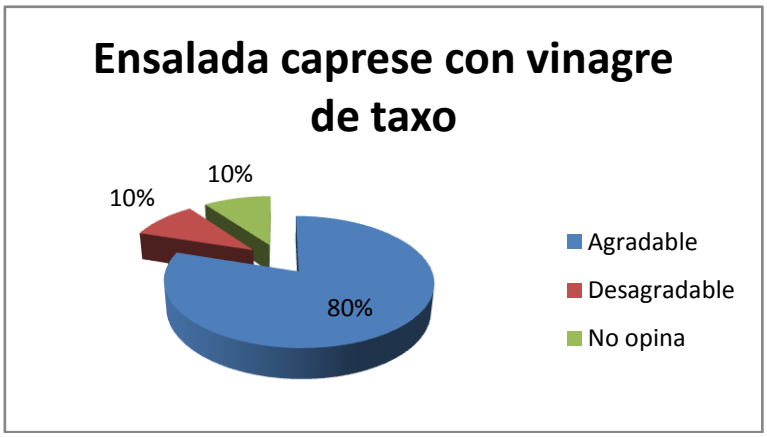
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.5.- ENSALADA CAPRESE CON VINAGRETA DE TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	80	0	20	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	20	0	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	90	10	0	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	70	10	20	100
TOTAL	80%	10%	10%	100%

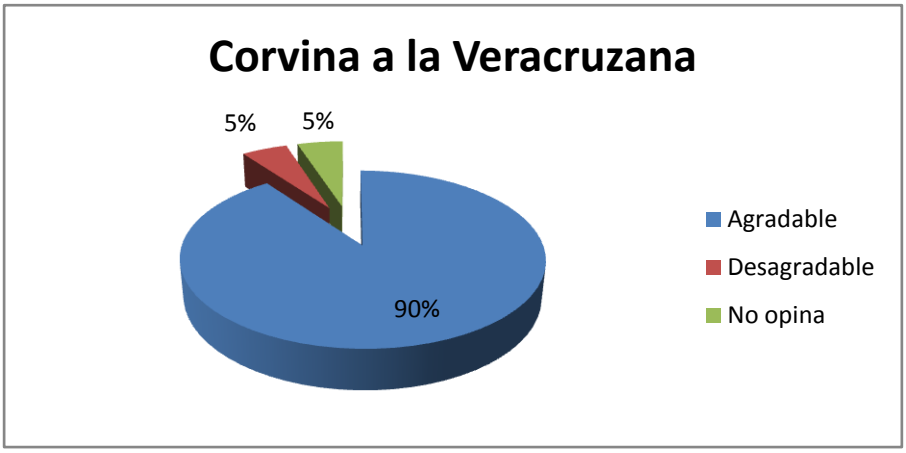
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.6.-CORVINA A LA VERACRUZANA

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	100	0	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	90	10	0	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	80	0	20	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	10	0	100
TOTAL	90%	5%	5%	100%

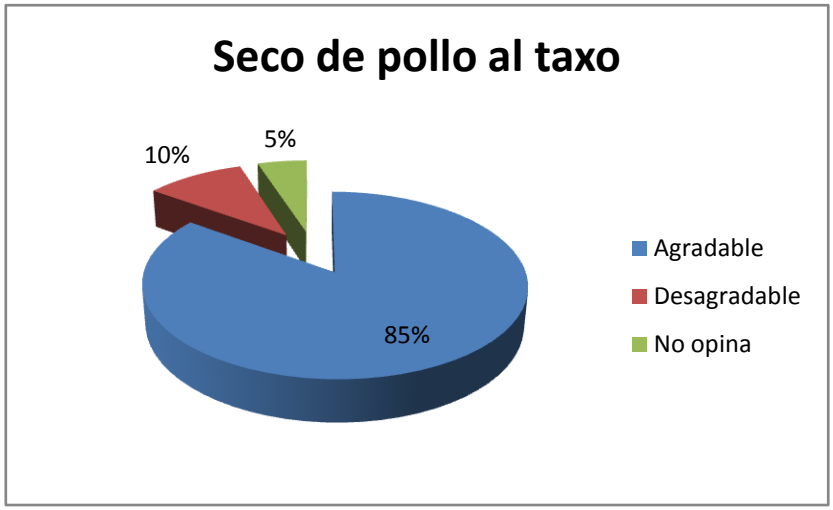
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.7.- SECO DE POLLO AL TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	90	10	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	10	10	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	80	20	0	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	0	10	100
TOTAL	85%	10%	5%	100%

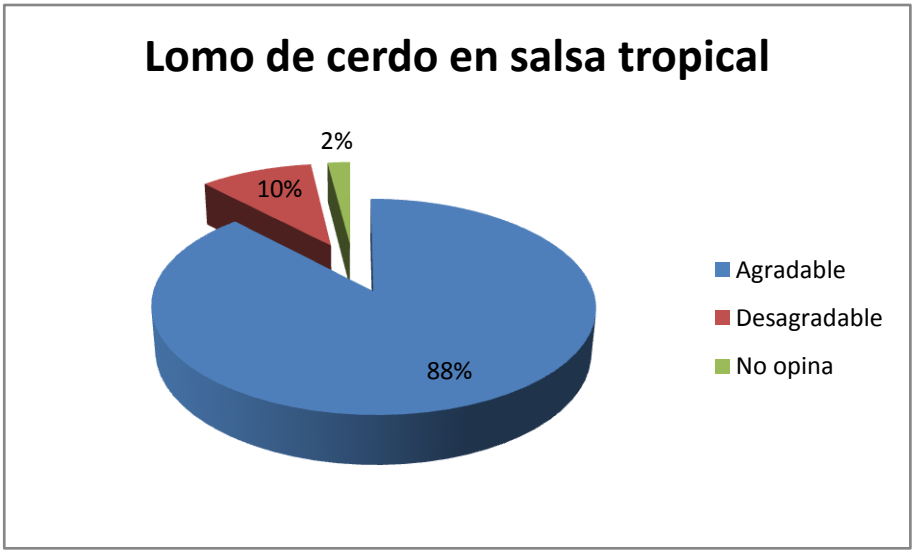
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.8.- LOMO DE CERDO EN SALSA TROPICAL

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	90	10	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	100	0	0	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	70	20	10	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	10	0	100
TOTAL	88%	10%	2%	100%

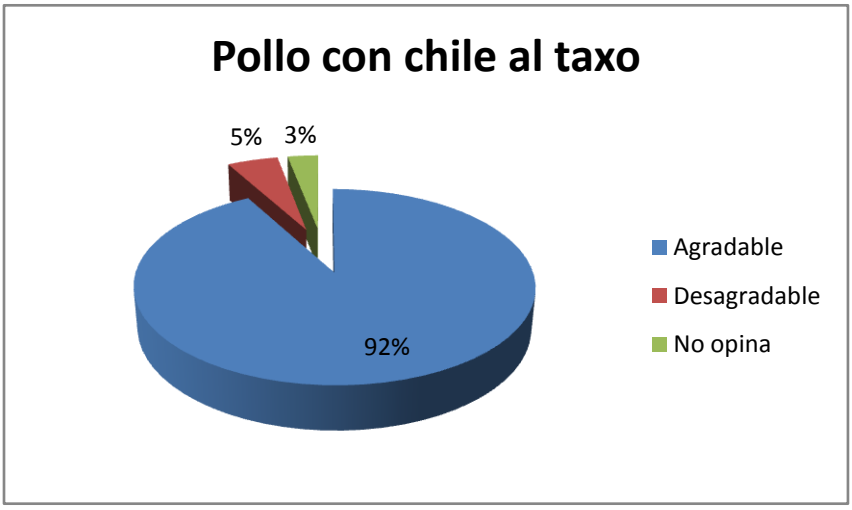
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.9.- POLLO CON CHILE Y TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	90	10	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	100	0	0	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	90	10	0	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	0	10	100
TOTAL	92%	5%	3%	100%

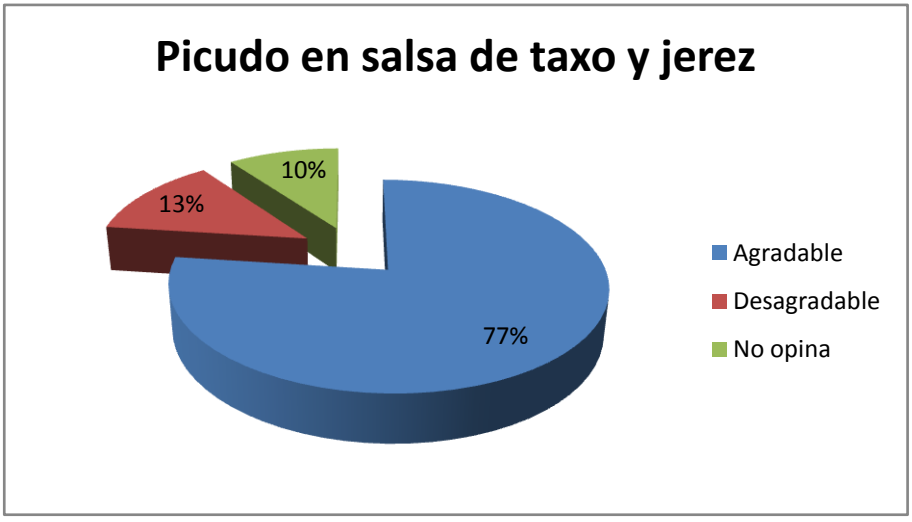
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.10.- PICUDO EN SALSA DE TAXO Y JEREZ

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	70	30	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	10	10	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	70	10	20	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	0	10	100
TOTAL	77%	13%	10%	100%

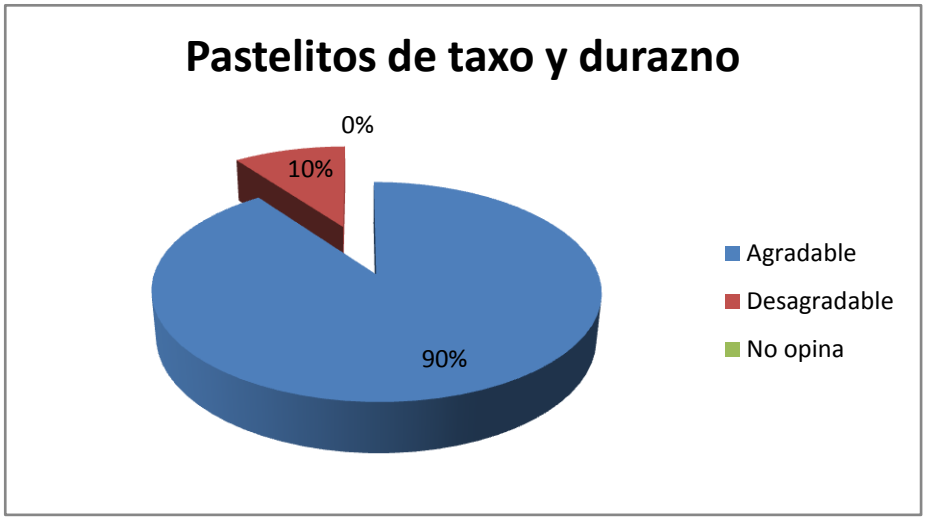
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.11.- PASTELITOS DE TAXO Y DURAZNO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	100	0	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	100	0	0	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	70	30	0	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	10	0	100
TOTAL	90%	10%	0%	100%

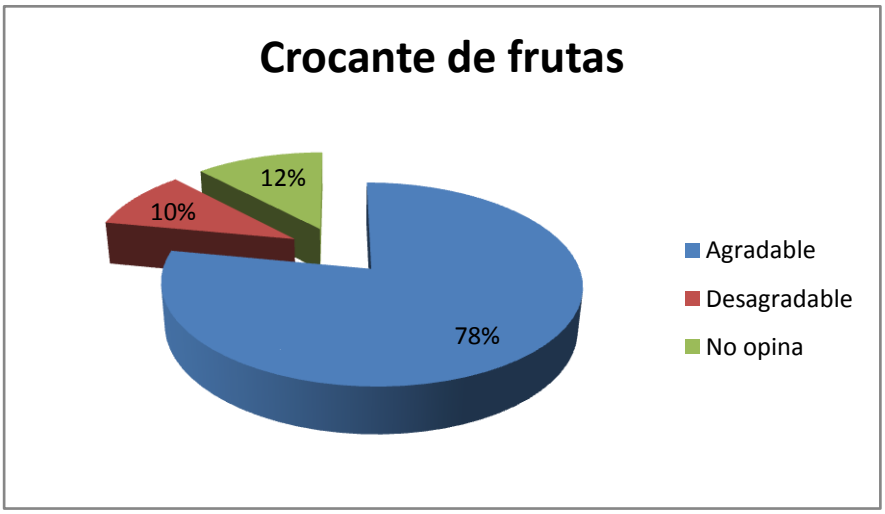
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.12.- CROCANTE DE FRUTAS

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	70	10	20	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	10	10	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	70	10	20	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	10	0	100
TOTAL	78%	10%	12%	100%

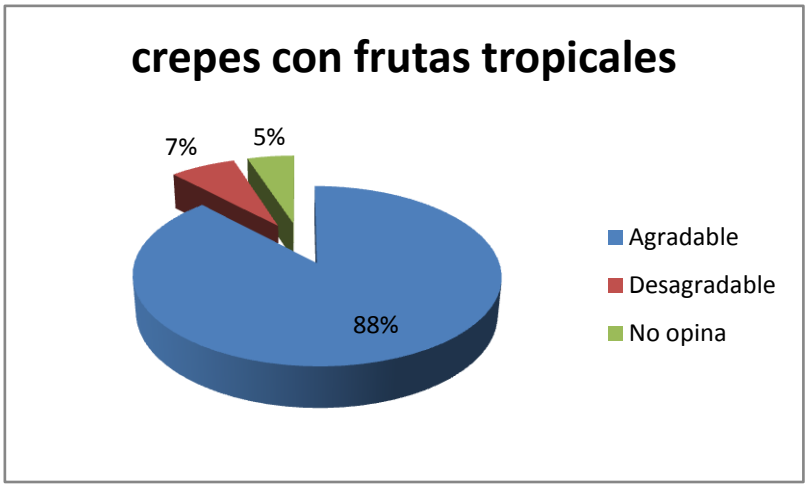
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.13.- CREPES CON FRUTAS TROPICALES

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	90	0	10	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	10	10	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	90	10	0	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	10	0	100
TOTAL	88%	7%	5%	100%

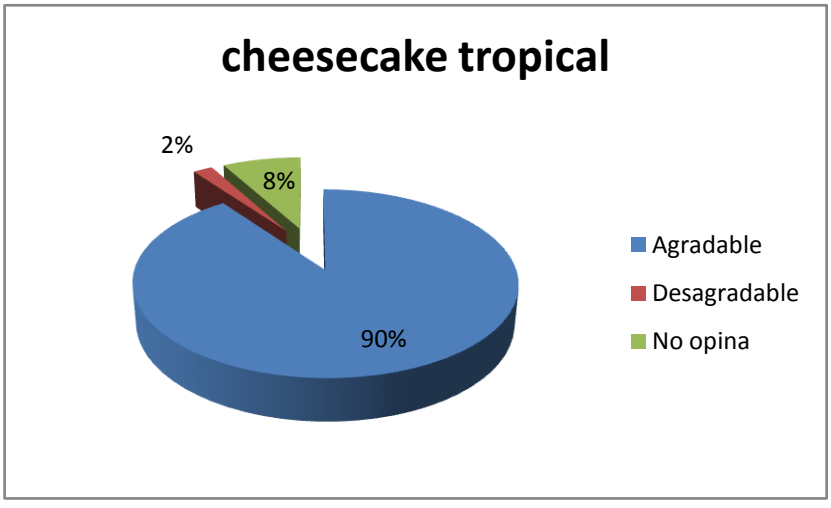
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.14.- CHEESECAKE TROPICAL

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	100	0	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	0	20	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	90	10	0	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	0	10	100
TOTAL	90%	2%	8%	100%

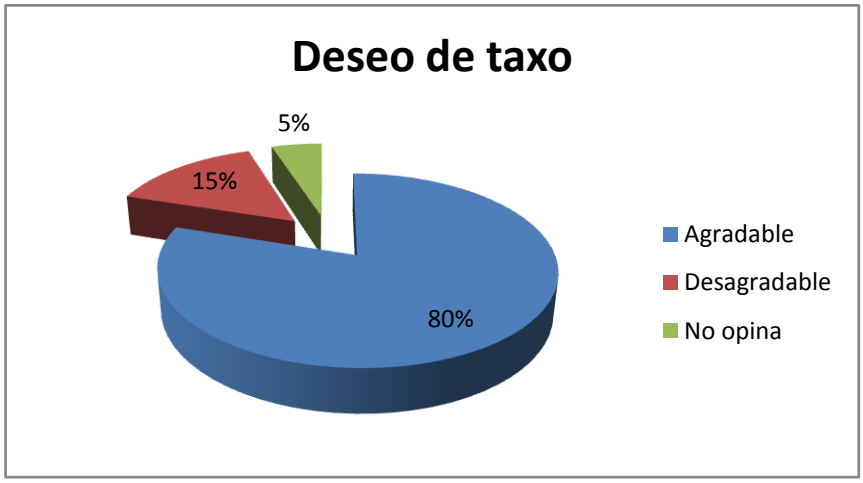
CUADRO DE ACEPTABILIDAD



6.4.15.- DESEO DE TAXO

PREGUNTAS	SI %	NO %	No opina %	%
1.- Le gusto la presentación del plato?	80	20	0	100
2.- Al incluir al taxo en la receta le gusto el sabor?	80	20	0	100
3.- En cuanto a la porción le pareció adecuada?	70	20	10	100
4.- Usted incluiría al taxo en recetas que use con frecuencia?	90	0	10	100
TOTAL	80%	15%	5%	100%

CUADRO DE ACEPTABILIDAD



CAPITULO VII

7.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1.- CONCLUSIONES

- Al concluir con nuestro estudio pude observar que las personas de la ciudad de Quito no utilizan al taxo en su alimentación diaria, como es con otro tipo de frutas, claro este puede basarse a que el taxo en un fruta no muy conocida.
- Basado en las recetas ya existentes de taxo que no son muy variadas como helados, jaleas y algunos dulces notamos que la fruta no es utilizada en todo su potencial, no solo en elaboración de postres, sino como parte de un menú o receta.
- Y en cuanto a la elaboración de platos a base de taxo vimos que son factibles al elaborarlos y que no solo se puede utilizar al taxo en postres y dulces sino en preparaciones culinarias.
- También podemos concluir que el taxo puede ser utilizado en un menú diario y no solo en preparaciones básicas sino en preparaciones más elaboradas y ser parte de una receta ya existente dándole a esta un nuevo sabor y ayudando a variar las recetas.
- Concluimos que a pesar del desconocimiento tanto de cómo podría utilizarse al taxo en recetas, colocándolo como parte de ella, las personas no rechazaron la propuesta gastronómica ya que la encontraron diferente pero al mismo tiempo

llamativa, ya que en la actualidad la fusión de diferentes sabores, olores y texturas esta abarcando la nueva cocina.

7.2.- RECOMENDACIONES

- Una de las principales recomendaciones que se puede dar es la utilización del taxo en la alimentación difundir su utilización con más frecuencia por su contenido nutricional.
- El taxo es una fruta de fácil manejo y se recomienda utilizarla en la elaboración de platos, ya que es fácil trabajar con ella tanto en su forma natural como procesada.
- Es muy buena para la alimentación por su contenido vitamínico.
- El taxo es recomendado ya que contiene sustancias que causan efectos depresores que ayuda al sistema nervioso central al proporcionar sedantes, tranquilizantes, calmantes y controla en insomnio.
- Se debería incrementar información sobre sus beneficios en la salud humana por su contenido de vitaminas.
- Dar a conocer cómo aprovechar del taxo en una utilización diaria o más frecuente en nuestras comidas, mediante recetarios elaborados en esta tesis.

7.3.- BIBLIOGRAFIA

- AGRIBUSINESS LTDA. Manual técnico de cultivo del taxo. Quito, Ecuador – 1992.
- CADAVID, Jesús Iván. Biblioteca del campo. Editorial, DISLOQUE. Edición, Tercera. 1995
- CRUZ, Luis A. 50 Cultivos de exportación no tradicionales. Editorial, MAGAP. Edición, Cuarta. Quito, Ecuador – 2000.
- INIAO. Guía técnica de cultivos. Editores, Aida Villavicencio. Edición, Primera. Quito, Ecuador – 2008.
- SARMIENTOS, Eduardo. Frutas de Colombia. Editorial. Cultural Colombiana Ltda. Edición, Segunda. Bogotá, Colombia – 1989.

INTERNET

- http://articulos.infojardin.com/Frutales/fichas/curubas-taxo-tumbo-parcha-tacso-passiflora-mollisima.htm
- http://es.wikipedia.org/wiki/Taxo
- http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/ae620s/Pfrescos/CURUBA.HTM
- http://www.iniap-ecuador.gov.ec/

- http://www.parqueitchimbia.org.ec/pdf/flora/taxo.pdf

- www.mag.gov.ec

7.4.-ANEXOS

VARIEDAD DE PASSIFLORA

1. Passiflora edulis

1-1 Passiflora edulis f. edulis

1.2.- Passiflora edulis f. flavicarpa

2.- Passiflora ligularis

3.- Passiflora tripartita var. mollissima

5. Passiflora alata

TABLA CALORICA Kcal:

Aceites y grasas	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Aceite de cacahuete	900
Aceite de girasol	900
Aceite de maíz	900
Aceite de oliva	900
Aceite de soja	900
Manteca	670
Mantequilla	752
Margarina vegetal	752

Azúcares y dulces	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Azúcar	380
Cacao en polvo	366
Caramelos	378
Compota	66
Crema de chocolate con avellanas	549
Chocolate con leche	550
Chocolate negro	530
Gominolas	172
Polo	215
Dulce de membrillo	215
Mermelada con azúcar	280
Mermelada sin azúcar	145
Miel	300

Bebidas	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Aguardiente	280
Anís	312
Batido de chocolate	100
Chocolate a la taza	439
Café	5
Cerveza negra	37
Cerveza rubia	45
Coñac, brandy	243
Ginebra	244
Gaseosas	48
Ron	244
Sidra dulce	33

Sidra seca	35
Té	2
Vermut dulce	160
Vino de mesa	70
Vino dulce (Jerez)	160
Vino Oporto	160
Whisky	244

Carnes, caza y embutidos	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Bacon	665
Cerdo, chuleta	330
Cerdo, hígado	153
Cerdo, lomo	208
Codorniz y perdiz	114
Conejo, liebre	162
Cordero, costillas	215
Cordero, hígado	132
Cordero, pierna	248
Chorizo	601
Foie-gras	518
Gallina	369
Jamón serrano	380
Jamón de York	289
Lomo embutido	380
Mortadela	265
Pato	200
Pavo	223
Pollo sin deshuesar	121
Pollo deshuesado	85
Salchicha de Frankfurt	315
Salchichón	294
Ternera, solomillo	90
Ternera, bistec	181
Ternera, chuleta	168
Ternera, hígado	140
Ternera, lengua	207
Ternera, riñón	86
Ternera, sesos	125

Cereales y derivados	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Arroz blanco	354
Arroz integral	350
Avena	367
Cereales con chocolate	358
Cereales con miel	386
Copos de maíz	350
Harina de maíz	349
Harina de trigo	353
Harina de trigo integral	340
Pan de centeno	241
Pan de trigo blanco	255
Pan de trigo integral	239
Pan de molde blanco	233
Pan de molde integral	216
Pan biscote	411
Pasta	368
Sémola de trigo	368

Frutas	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Aceitunas	149
Cerezas	77
Ciruela	44
Ciruela pasa	290
Coco	646
Chirimoyas	78
Dátil	279
Dátil seco	306
Frambuesa	40
Granada	65
Higos	80
Higos secos	275
Kiwi	51
Limón	39
Mandarina	40
Mango	57
Manzana	52
Melón	31
Membrillo	33
Moras	37

Naranja	44
Nísperos	97
Papaya	45
Peras	61
Piña	51
Piña en almíbar	84
Plátano	90
Pomelo	84
Sandía	30
Uva	81
Uva pasa	324
Zumo de naranja	42

Frutos secos y snacks	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Almendras	620
Avellanas	675
Cacahuetes	637
Castañas	199
Nueces	660
Pistachos	581
Chocolatina	441
Palomitas de maíz	592
Patatas fritas (chips)	544
Pipas de girasol	535

Huevos	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Clara	48
Huevo entero	162
Huevo cocido	147
Yema	368

Lácteos y derivados	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Cuajada	92
Flan de huevo	126
Flan de vainilla	102
Leche condensada	350
Leche desnatada	36
Leche entera	68

Leche semidesnatada	49
Queso blanco desnatado	70
Queso cammembert	312
Quesitos en porciones	280
Queso gruyere	391
Queso manchego	376
Queso parmesano	393
Queso roquefort	405
Requesón	96
Yogur desnatado	45
Yogur desnatado con frutas	82
Yogur natural	62
Yogur natural con frutas	100

Legumbres	**Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)**
Garbanzos	361
Habas secas	343
Lentejas	336
Soja en grano	422

Precocinados	**Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)**
Buñuelos	123
Canapés	234
Canelones	127
Croquetas	123
Churros	348
Empanada de atún	243
San Jacobo (jamón y queso fritos)	214
Lasaña	147
Pescado empanado	178
Pizza	234
Pollo empanado	283
Rollitos de primavera	258
Sopas de sobre	49
Tortilla de patata	194

Productos del mar	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Almejas	50
Anchoas	175
Anguila	200
Arenque ahumado	209
Arenque seco	122
Atún	225
Atún en lata con aceite vegetal	280
Bacalao fresco	74
Bacalao salado	108
Bacalao seco	322
Besugo	118
Caballa	153
Calamar	82
Cangrejo	85
Caracoles	67
Caviar	233
Congrio	112
Gambas	96
Langosta	67
Langostino	96
Lenguado	73
Mejillón	74
Merluza	86
Ostras	80
Pulpo	57
Salmón fresco	172
Salmón ahumado	154
Salmonete	97
Sardinas en lata con aceite vegetal	192
Sardinas, boquerones	151
Trucha	94

Repostería	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Bizcocho	456
Brioche	469
Bollo	469
Croisant de chocolate	469
Croisant	456

Donuts	456
Ensaimada	469
Galletas con chocolate	524
Galletas de mantequilla	397
Galletas saladas	464
Magdalenas	469
Pasta de hojaldre, cocida	565
Pasta de té	456
Tarta de manzana	311
Tarta de manzana con base de hojaldre	456
Pastel de queso	414

Salsas y condimentos	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Bechamel	115
Cubito de caldo	259
Ketchup	98
Mayonesa	718
Mostaza	15
Salsa de tomate en conserva	86

Verduras y Hortalizas	Valor energético por 100 gramos (en Kcal.)
Acelgas	33
Ajos	139
Apio	20
Berenjena	29
Berro	21
Calabaza	24
Cebolla	47
Col	28
Col de Bruselas	54
Coliflor	30
Champiñón	28
Endibia	22
Escarola	37
Espárragos naturales	26
Espárragos de lata	24
Espinacas	32
Habas	64
Judías verdes	39
Lechuga	18

Maíz de lata	50
Menestra de verduras	29
Nabos	29
Patata cocida	86
Pepino	12
Perejil	55
Pimiento	22
Puerros	42
Puré de patata	357
Rábanos	20
Remolacha	40
Tomate	22
Tomate triturado de lata	39
Tomate en salsa	21
Zanahoria	42

FUENTE: www.cocinyhogar.com