

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Ruta del ají

**Diego Sebastián Maya Casco
Miguel Mateo Ríos Gallegos**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciatura en Gastronomía

Quito, 18 de mayo de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Ruta del ají

**Diego Sebastián Maya Casco
Miguel Mateo Ríos Gallegos**

Nombre del profesor, Título académico

**Esteban Tapia Merino, Licenciado en
Gastronomía**

Quito, 18 de mayo de 2022

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Diego Sebastián Maya Casco

Código: 00201358

Cédula de identidad: 1718190349

Lugar y fecha: Quito, 18 de mayo de 2022

Nombres y apellidos: Miguel Mateo Ríos Gallegos

Código: 00203608

Cédula de identidad: 1804563458

Lugar y fecha: Quito, 18 de mayo de 2022

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	7
DESARROLLO DEL TEMA	8
HISTORIA DEL AJÍ.....	8
ORIGEN DEL AJÍ.....	10
LA RAZÓN DEL PICOR DEL AJÍ.....	12
PROPIEDADES CURIOSAS DEL AJÍ.....	12
USOS EN LA GASTRONOMÍA.....	14
RAZONES DEL PORQUÉ AMAMOS TANTO EL AJÍ.....	15
PRODUCCIÓN DEL AJÍ.....	16
OTROS USOS.....	18
USOS POPULARES EN EL ECUADOR.....	19
ANATOMÍA DEL AJÍ.....	21
FRUTO DEL AJÍ.....	22
LA RESPIRACIÓN.....	23
EL COLOR.....	24
VARIETADES EL AJÍ MAS RECONOCIDAS.....	24
CONCLUSIONES	27
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28
ANEXO A: RECETA ESTANDAR CRIOLLO NACIONAL	29
ANEXO B: RECETA ESTANDAR ROCOTO	32
ANEXO C: RECETA ESTANDAR NEAPIA	35
ANEXO D: RECETA ESTANDAR ROJO Y AMARILLO	38
ANEXO E: COSTOS REALES VS TEORICOS	42
ANEXO F: JUECES	43

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

Esta es una investigación cuyo propósito es indicar datos importantes del ají, origen, historia, variedades. Enseñar algunos factores culturales y emocionales del ají en la cultura ecuatoriana. Demostrar de igual manera los distintos usos del ají tanto en la agricultura, medicina, sus propiedades, beneficios, así como también su evolución y versatilidad en la gastronomía ecuatoriana. Ruta del ají es un concepto que nace principalmente por una necesidad de rescatar la verdadera esencia de nuestro patrimonio cultural, siendo el ají originario y nativo de algunas regiones del Ecuador. Esta investigación busca conectar al lector con un pedazo de lo que son nuestros hábitos, conocimientos y tradiciones ancestrales a través de este maravilloso producto.

Palabras clave: ají, Ecuador, ruta del ají, variedades del ají, tradiciones ancestrales.

ABSTRACT

This research is mainly aimed to show relevant information regarding “ají”, its origins, story, varieties. Show certain cultural as well as emotional elements about the “ají” inside the Ecuadorian culture. Demonstrate as well the different uses of the “ají” in agriculture, medicine, its properties, benefits, evolution and versatility in the Ecuadorian gastronomy. Ruta del ají its a concept that emerges and comes from the necessity to redeem and retrieve the real essence of our cultural heritage. Acknowledging its procedence and origin in ceratin regions of Ecuador. This research seeks forward to connect the reader with a little piece of our habits, knowledge and ancient traditions through this wonderful product that is known as ají

Key words: ají, Ecuador, Ruta del ají, ancient traditions, varieties of the ají

INTRODUCCIÓN

El menú “Ruta del ají” nace de una inspiración basada en la historia, importancia y cultura acerca del ají. Según un estudio realizado por la revista Science, este sensacional producto data sus orígenes desde hace épocas pasadas, aproximadamente 6.000 años. Originalmente en América Central y del Sur, siendo Ecuador el país con más antigüedad en el hallazgo de granos de almidón de pimientos picantes. Hasta la fecha de hoy el ají ha ido tomando un papel fundamental no solo en la gastronomía mundial, pero también por sus propiedades organolépticas el mismo se ha involucrado en otros campos industriales tales como la medicina y la conservación de cultivos.

Si bien este producto es conocido a nivel nacional, no todos reconocen las diferentes variedades que existen de ají, y cuando un ecuatoriano piensa en ají, lo primero que viene a la mente es una salsa de ají con chochos, cebollas, pepa de sambo, tomate de árbol, hierbas y un sin número de ingredientes más. Sin embargo, es importante reconocer la procedencia del ají como algo nuestro. Como ecuatorianos brindarle ese valor, diversificar y exaltar sus usos en la gastronomía, es por esto que dentro del menú “Ruta del ají” se logrará interpretar y dar a conocer diferentes variedades únicas de ají tanto de la Sierra, Costa y Amazonia en cada uno de los platos del menú de 4 tiempos, utilizando diversas técnicas vanguardistas y productos nacionales. De esta manera se dará a conocer al comensal un producto lleno de raíces, costumbres y tradiciones, poder crear un sentido de orgullo y emociones a través del mismo.

DESARROLLO DEL TEMA

Historia del ají

“Comida mala con ají resbala”

Muchas veces como ecuatorianos hemos escuchado este dicho más de una vez, y esto no se debe a nuestra mala gastronomía o preparaciones, sino más bien por la dependencia del mismo fruto en nuestra cocina desde hace miles de años de antigüedad, sin embargo, también el otro sentido de esta frase hace referencia a la utilización de una salsa de ají a cualquier plato o producto final. Y al transcurso de los años el ají se ha convertido en nuestra cocina más en un acompañante que un ingrediente

En el 2007 se realizó una investigación por parte de la Universidad de Calgary y la Universidad de Missouri el cual se publicó en la revista Science, dicho estudio confirmó la domesticación y origen de esta planta del ají en Real Alto y Loma Alta, Península de Santa Elena, Ecuador. Sin embargo, se realizó otro estudio por el Arqueólogo y Catedrático el Dr. Jorge Marcos que indica que esta planta ya fue domesticada previamente en la sierra sur del país en Loja por parte de la cultura Cubilan, donde encontraron una planta con más de 9 mil años de antigüedad. (Marcos, 2018)

Según Estelina Quinatoa, Curadora de la reserva Arqueológica del Ecuador, menciona que el ají en la época colonial ya se había extendido por todo el Ecuador, y que el fruto sobre todo ha sido más que solo saborizante en la comida nacional, ha sido arte y símbolo espiritual en comunidades ancestrales. Para muchas familias y comunidades ancestrales consumir ají era un privilegio y se decía que el picor del mismo ayudaba a reducir el ataque de enfermedades y depredadores. (UDLA, 2020).

En México se lo conoce como chile, en Perú se lo conoce como uchu, y nosotros como ecuatorianos reconocemos al fruto como ají, y esto se debe a que cuando los españoles durante

la conquista se encontraban en República Dominicana donde se hablaba la lengua Taína, y fue ahí que lo denominaron ají.(Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

El ají es un fruto que además de una historia como un producto de consumo y condimento, también ha tenido una gran relevancia en las comunidades ancestrales dentro de una dimensión mágico-religiosa, siendo utilizado en ceremonias, donde se quemaba al ají en hogueras como una ofrenda para los dioses. En las costumbres paganas y divinas el ají aparte de ser utilizado en rituales se lo usaba como moneda y mercancía, dentro de una economía de trueques. (UDLA, 2020). Por otro lado, se lo utilizaba para realizar castigos en ciertas comunidades, donde se colgaba boca abajo a enemigos y personas de mal comportamiento sobre una hoguera en la que se quemaba ají seco, el cual botaba humo, causando asfixia y ceguera, ocasionando una muerte lenta.(Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

En 1492 tras la llegada de Cristóbal Colón al Nuevo Mundo que eran las Américas, descubrió el ají, y su confusión en ese momento lo llevó a pensar que el mismo era únicamente un tipo de pimienta más que no se había visto en Europa. En 1493 Cristóbal Colón regresó a Europa, precisamente España donde ciertas especias escaseaban en aquella época como pimientos, canela y otras más. Tras confirmar y recibir el inquietante mensaje, la reina Isabel pidió un regreso inmediato para recolectarlas y domesticarlas en sus tierras.

En 1494 durante la conquista, se dejó un legado español muy fuerte en las comunidades ancestrales, donde muchos condimentos andinos fueron dejados a un lado, así como también, otros productos como era la carne de llama, el maíz, achiote y otros más que fueron sustituidos por otros. Sin embargo, es importante resaltar que uno de los únicos productos que sobrevivió a la colonización fue el ají llegando a invadir la gastronomía Española y posteriormente llegando a otros países del Mediterráneo, África y Asia. Aunque otros continentes como Asia o Europa fueron conquistadores y más evolucionados en cuanto a insumos, tecnología, técnicas

de agricultura y ganadería, y puedan denotar al ají como patrimonio originario en su gastronomía es importante destacar que el ají siempre será originario y nativo de las Américas.

Origen del ají

Comúnmente estamos acostumbrados a encontrar el ají en salsas o en empaques, pero nos olvidamos que es el fruto de una planta que tiene una familia muy extensa y un nombre científico como cualquier otra planta. *Solanáceas*, es una familia botánica muy numerosa ya que contiene aproximadamente 97 géneros de plantas y uno de estos géneros es el *capsicum*, al que pertenecen los ajíes. (Estrella, 1988)

El *capsicum* contiene aproximadamente 25 especies de las cuales solo 5 han sido domesticadas desde la América pre conquista, sus diferencias dependen de la forma, tamaño y estructura de sus flores. (Valdez, 1994).

Las 5 especies domesticadas son:

- *Capsicum baccatum* o más conocido como ají rojo nacional, sus características son: Largo, anaranjado y rojo, se lo consume en todo el país y su picor es leve-moderado. También conocido como ají de Quito, es la especie que se las encuentra en casi todos los mercados de la Sierra. Y se las cultiva en su mayoría en las zonas de los valles.
- *Capsicum chinense* o ají panca, sus características son: tiene un sin número de variedades de todos los colores y formas, puede ser morado, rojo, amarillo y en forma cónica, alargada, ovalada o de campana, su picor es más intenso que el ají rojo nacional. Es uno de los más picantes y data su origen en la Amazonia. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).
- *Capsicum frutescens* o ají pipí de mono, sus características son: Muy pequeño y alargado, cultivado y domesticado, puede volverse perenne, su picor es medio-alto. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009). Crece principalmente en las zonas bajas del país, como la

Amazonia y la Costa, es por eso que en su mayoría las preparaciones en estas regiones suelen tener un picor mas elevado que por ejemplo en la Sierra.

- *Capsicum annuum* o ají cerezo, sus características son: Pequeño, redondo a veces triangular o cónico, su picor es moderado-alto. (Del Real, s/f). Se los cultiva principalmente en las zonas altas del país como Manabí, Santo Domingo de los Tsáchilas y Esmeraldas, son básicamente variedades que en México se las denomina Jalapeño, también se encuentran variedades de pimientos dulces, verdes, rojos y amarillos.
- *Capsicum pubescens* o ají rocoto, sus características son: Típico de la sierra, tamaño mediano, posee más pulpa que las demás especies y su característica especial es que es el único capsicum que tiene semillas negras su forma es semi cuadrada y poco alargada, puede ser de color verde (inmaduro) rojo o anaranjado (maduro). Crece en los valles interandinos de la Sierra. (Estrella, 1988).

La característica única que diferencia al género capsicum dentro de su familia botánica, es la capsaicina, misma que podemos definir como el compuesto inodoro e insaboro propio de los ajíes el cual produce reacciones en las papilas gustativas, que pueden interpretarse como calor, picor y dolor, dependiendo de cada persona. La capsaicina reacciona al contacto con las terminaciones nerviosas de la lengua, y la respuesta del cerebro ante este estímulo es defensiva, es decir, para normalizar la temperatura dilata los vasos sanguíneos y las pulsaciones del corazón, haciendo que esto produzca adrenalina en nuestro cuerpo. (CEDEPAS,2003). El ser humano disfruta del efecto del ají debido a que gracias a la capsaicina el cuerpo produce endorfinas, hormonas encargadas del placer y bienestar, el cual crea un efecto placebo en su consumo. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

La razón del picor del ají

Nos ponemos rojos, sudamos, la nariz nos gotea, y aun así pedimos y le ponemos más ají. ¿A qué se debe esto?

Existen sustancias en los ajíes denominadas capsicinoides de las cuales encontramos la sustancia química mas conocida como capsaicina, la cual al estar en contacto con cualquier parte de la piel o precisamente en este caso la lengua, tiene el poder de generar una sensación de ardor y quemadura, aquí es cuando los terminales nerviosos de la lengua envían señales al cerebro de peligro, generando una dilatación en los vasos sanguíneos, provocando un alza en el ritmo cardiaco, por tal se genera una sensación de adrenalina y se liberan en el cuerpo las sustancias conocidas como endorfinas.(CEDEPAS,2003).

La capsaicina no existe en los ajíes tan solo como método de defensa contra los depredadores, sino que también está presente para evitar el crecimiento de un hongo llamado fusarium semitectum que afecta a las semillas del mismo. A pesar de que la capsaicina sea inodora e insabora, los diferentes tipos de ajíes que existen poseen diferentes aromas, texturas y sabores, lo que ha hecho que el ají tome una identidad en nuestra gastronomía. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

Propiedades curiosas del ají

En nuestra cultura siempre se ha creído que el consumo del ají es contraproducente para la gastritis y úlceras, pero la verdad es que la capsaicina del ají actúa como un protector de la mucosa gástrica, así como también, impide el crecimiento de la bacteria Helicobacter pylori, misma que es responsable de la gastritis y las úlceras. En conclusión, se puede decir que una dieta rica en ajíes puede ayudar a los efectos que causan en nuestro estómago el alcohol, cafeína, entre otros. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

La capsaicina se encuentra dentro de las semillas las cuales están situadas en la placenta del fruto, este compuesto químico es el principal causante de la irritación, picor y estimulante de los receptores térmicos de la piel y es utilizado dentro de la escala Scoville para determinar que tan picante puede ser el mismo. (Barrera et al, 2008).

El sentido del ají en la boca de picazón y ardor no es principalmente un sabor sino mas bien es una reacción de los receptores del dolor en la lengua denominados nociceptores, los cuales también se encuentran en otros órganos especialmente en la piel. Sin embargo, este dolor que causa el ají puede ser de gran beneficio para el cuerpo humano, especialmente en el estomago ya que tiene una función protectora creando una película de defensa a ciertas bacterias y demás enfermedades contraproducentes para el organismo.

Es importante mencionar que el consumo diario de únicamente 42gr de cualquier variedad de ají puede actuar como un antioxidante y reemplazar la carencia del consumo de vitamina C, A y minerales como el Hierro y Potasio. Según el Dr. Guillermo Burbano Jarrín, gastroenterólogo y endoscopista menciona que el ají puede mejorar el sistema inmunológico del ser humano, siendo un favorecedor ante la oxidación de las células evitando así ciertas enfermedades como el cáncer y otras que pueden ser perjudiciales para el organismo.

Por otro lado, cuando se consume ají la temperatura corporal se eleva, aumentando así el flujo sanguíneo en el cuerpo humano esencialmente en el corazón. Es decir, la capsaicina también posee un poder y función de disminuir enfermedades cardiovasculares. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

El ají es productor de un efecto denominado lipólisis en donde se rompen cadenas de contenido graso en el organismo y se descomponen en ácidos grasos los cuales son utilizados por el cuerpo humano como fuente de energía, disminuyendo de manera continua la grasa y transformándola en energía para las actividades diarias del ser humano. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

Usos en la Gastronomía

El fruto del ají es un producto que nace en épocas pasadas y está involucrado en nuestra gastronomía desde nuestras comunidades ancestrales, sin embargo, no todos conocemos la excelencia y versatilidad no solo en la cocina, también en otros campos. Ahora en la actualidad al ají se lo puede utilizar en diferentes preparaciones tanto dulces como saladas. Existen varias recetas que demuestran su versatilidad ya sea en la preparación de panes masa madre a base de ajíes, preparaciones dentro de la repostería como mermeladas, cremas, mousses, rellenos, coulis, bizcochos y un sin número más de preparaciones. Sin embargo, dentro de la cocina dulce es importante reposar o cocinar al ají en agua para reducir su picor y balancear sabores con lo dulce.

El Primer registro escrito del uso del ají en la Gastronomía ecuatoriana data desde 1564, donde un funcionario del Cabildo de Quito, Juan Salazar de Villasante, ya coloca al ají en uno de nuestros platos más reconocidos y tradicionales de nuestro País que es el Locro. Donde ya se hacía uso de algunas variedades de ají como el Rocoto y ají Quiteño. (UDLA, 2020).

Según el Dr. Julio Pazos Investigador de la cocina tradicional del Ecuador, gran parte de las variedades del ají son utilizadas en la gastronomía ecuatoriana, sin embargo, se ha dejado de utilizar al fruto en si dentro de las preparaciones y se ha vuelto más un acompañante. “En Ecuador el ají le pone el sabor.” La mayoría de los Ecuatorianos al escuchar la palabra ají piensan en una salsa picante, contundente que pueda acompañar y resaltar el sabor de absolutamente cualquier plato a servirse, sin importar la región, ya sea en la Sierra, Costa o Amazonia, cada región consta con sus propias variedades únicas de ají y recetas que los hacen

tan distintivos el uno de los otros, recetas que han sido patrimonio desde nuestros ancestros y algunas de estas han evolucionado con nuevas técnicas, sabores, texturas, e ingredientes.

“Con un buen ají todo queda bien”- Andrés Caicedo

El hecho de consumir el ají a diario no es un hecho de valentía sino más bien de tradición, recuerdos de historias memorables y lugares de nuestro país, uno más picante que otro, pero todos con el mismo objetivo de resaltar los sabores y aromas en nuestro paladar. Hasta la actualidad no se ha demostrado ningún estudio que demuestre cuantos tipos de ají existen, sin embargo, entre los más típicos y consumidos por cada región están el famoso ají de tomate de árbol y chochos, ají de pepa de sambo, ají encurtido al estilo manaba, entre otras recetas más que predominan en la cocina ecuatoriana, ya sea en un restaurante de mantel, hueca o en casa con tu familia y amigos.

Razones del porqué amamos tanto el ají

“Entre nosotros, nada existe sin su punto de ají”. Pero ¿qué tiene ese misterioso fruto que al probarlo uno le jura a ciegas amor eterno? – Adán Felipe Mejía

Una de las principales razones por la cual amamos tanto el ají es por la asociación y relación con nuestra gastronomía criolla, por ser un producto democrático que representa humildad y unión, ya que es consumido por cualquier estrato socioeconómico del país. El ají se ve asociado con la comida criolla, la cual nos da un sentido de pobreza y necesidad de alimentación ya sea con sobras o productos como su nombre lo indica criollos y accequibles para cualquier ecuatoriano. Y esto genera unión, sentimiento y solidaridad entre nosotros.

Otra de las razones fundamentales por la que amamos tanto el ají es por el aporte de calor, chispa, sabor, aroma, color, y textura que le brinda a la comida en general. Además de

eso y más importante es la identidad que nos aporta como ecuatorianos, ya que es un producto que ha estado presente desde la infancia de cada uno de nosotros, en nuestras casas cuando olíamos la olla de la abuela o de mamá, cuando observamos en los mercados un sin número de variedad de ajíes de distintos colores y formas. Es esta identidad que ha surgido de temprana edad desde la casa de cada ecuatoriano, y sigue transfiriéndose de generación en generación.

Por otro lado, es necesario mencionar que muchas veces el sabor del ají suele ser muy intenso y en el caso de algunos su picor es muy fuerte que puede hacer lagrimear, que te queme la lengua, y sea insoportable

Producción del ají

En el Ecuador se cultivan esencialmente 5 especies de ají las cuales se encuentran alrededor de todo el país, sin embargo, existen algunas las cuales se producen estrictamente en determinados climas y zonas.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO, en el 2017 Ecuador produjo alrededor de 8700 toneladas de ají cultivadas en 2000 hectáreas. Las provincias que más inciden en la producción de los mismos son principalmente en Santo Domingo de los Tsáchilas, Manabí y Esmeraldas. Aunque también se los producen en algunos valles interandinos de la sierra que de igual manera son muy populares.

En el Ecuador existe el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias conocido como INIAP, el cual mantiene más de 170 semillas de diferentes variedades de ajíes del Ecuador desde los años 80s, este banco de semillas es un representante del patrimonio cultural del país que se encarga fundamentalmente de la conservación del fruto del ají. Por otro lado se encarga de generar programas de mejoras genética para producir nuevas variedades, y

finalmente como banco de semillas se encarga de la restitución de producto, es decir si en alguna comunidad o huerto de este fruto se ha deteriorado o perdido, el INIAP tiene la capacidad de restablecer el suelo con semillas nuevas.

Así como el cacao y las uvas para realizar el vino, este producto también tiene una cadena de producción característica. Esta cadena variara sus procesos levemente dependiendo de la región de donde se la cultive y produzca.

Es importante la obtención de las semillas y encontrar un hábitat o terreno deseable para su crianza, cada variedad se desarrollará de mejor manera dependiendo ciertas condiciones climáticas como temperatura, humedad e incluso posición del sol. Una vez adquirida la semilla se procederá a la siembra de la misma en almácigos, los cuales son recipientes transportables en donde se desarrollarán las plantas, este tipo de siembra favorecerá el proceso de germinación en un entorno mas protegido y controlado donde se pueda volver a reproducir de las mismas plantas. (Valdez, 2014).

Posterior a este proceso se realizará el trasplante que es cuando la planta de ají ha desarrollado sus 4 hojas, la misma es trasladada al terreno de cultivos preparado y optimo para el desarrollo de la planta. En este proceso se deberá controlar el riego, humedad, y terreno. Siempre manteniendo un riego ligero ya que la misma es sensible al exceso de agua, de igual manera se hace uso de fertilizantes y cuidados contra enfermedades fúngicas y plagas. El cultivo del ají va a necesitar de suelos usualmente ligeros y suaves generalmente arenosos y arcillosos con un pH entre 5 a 7.5. CEDEPAS,2003).

Después de los 100 días desde el trasplante y 20 días de floración el fruto esta listo para ser cosechado, en su mayoría la cosecha es manual ya que va a depender del estado que se desee obtener el ají, ya sea maduro, seco, o fresco. Una vez cosechados se procede a el

transporte de los mismos a los distintos mercados del país, mayor parte de estos igual entrarán en un proceso de exportación. (Valdez,2014).

Otros Usos

Es importante resaltar que el ají no solo tiene usos en la gastronomía, también se los utiliza con otros fines, como por ejemplo en el ámbito de la agricultura, según el Ing. Pablo Garófalo, experto en la agricultura urbana de Quito, menciona que el ají se lo utiliza mucho como insecticida para repeler una cierta cantidad de insectos que pueden ser resistentes a otros tipos de insecticidas que no son naturales.

El ají rocoto y criollo nacional se los utiliza mucho para realizar este proceso, donde se los hierva en agua cortados a la mitad y esta agua infundada de aproximadamente 24 horas puede ser regada sobre los productos del huerto no solo eliminando plagas, pero también aportando con nutrientes y fuerza a la planta del mismo. De igual manera en países como India y el continente África donde existe una alta demanda de depredadores se utiliza el ají como un método de defensa, para ahuyentar a los mismos de los huertos y también como protección en algunas aldeas pequeñas. (CEDEPAS,2003).

Por otro lado, el ají se lo puede utilizar en el ámbito medicinal ya que la capsaicina contiene en su ADN una molécula denominada QX-314 que se las puede usar como ungüento, así como también anestésico ya que la misma tiene un poder de inhibir las neuronas del dolor y lograr un estado de relajación en las mismas. Personas con herpes y epidermis pueden utilizar tópicos que alivien el dolor causado por estas enfermedades. (Valdez,2014).

Como todos conocen el ají es un fruto que de naturaleza es picante y al estar en contacto con la piel genera ardor y quemazón, es por eso que también se utiliza el aceite de la capsaicina previamente extraído del ají como método de defensa personal para la creación de aerosoles.

Usos populares en el Ecuador

Actualmente el ají, no solamente en el Ecuador, a nivel mundial es uno de los condimento más utilizado en la gastronomía, generalmente en forma seca como: el pimientos español o la paprika, tanto para brindarle sabor, textura, color y sobre todo ese picor que a casi todos los ecuatorianos nos gusta. El cual se lo utiliza en todos sus estados posibles, ya sea ají en seco, polvo, salsa, frescos, enlatados, encurtidos, ahumados, picados, etc.

“En Ecuador, el ají le pone el sabor”

El ají es un fruto que se lo viene consumiendo antes de la venida de los españoles, principalmente el ají era un producto que se lo utilizaba para una de las preparaciones que ahora mas conocemos como el locro, el cual es una sopa a base de papas, en donde se utilizaba al fruto entero del ají como parte del guiso para darle tanto sabor, picor como color al plato final. Ciertas recetas populares y tradicionales que al día de hoy conocemos que utilizan ají como parte de su preparación, como el ceviche, encebollado, seco de pollo, fritada, guisos, etc.

Sin mencionar la gran variedad de salsas de ají que sirven como acompañamiento de casi toda comida de una mesa ecuatoriana, el tipo de salsa variará mucho de la localidad, región, y ají que se ha utilizado. Actualmente se registran alrededor de 30 salsas a nivel de todo el país sin embargo las variedades, tradiciones y recetas familiares pueden ser infinitas.

Es importante resaltar que la gastronomía de hace décadas pasadas no es la misma a la de ahora, en cuanto a técnicas, productos, insumos, creatividad, y ahora se escucha en todo el

mundo la venida de una gastronomía vanguardista y moderna. El Ecuador es un país con un gran potencial gastronómico en cuanto a productos emblemáticos, que forman parte de nuestra identidad, siendo el ají un gran exponente de la gran variedad y diversidad de productos que existen en el país.

La idea ahora es crear nuevas ideas innovadoras que llamen la atención a un mercado global, lograr reescribir una hermosa historia de impacto para el país, aun falta mucho por aprender y desarrollar, sin embargo la base esta ahí. Se espera con las generaciones que están por venir al mundo de la cocina profesional, exaltar a este producto tan humilde donde nuestros antepasados que han sido olvidados puedan sonreír y merecer el legado que se ha dejado. El ají es un producto con un gran potencial de crecimiento económico, social y sobre todo sentimental.

“Para el foráneo, es difícil interpretar cómo un ingenuo picante puede llegar a acaparar el protagonismo de una despensa tan extraordinaria, compuesta por miles y miles de productos increíbles. Un sencillo vegetal, de sutil y complejo gusto, que integra y ensalza las virtudes del resto de componentes que constituyen los platos. Y quizás ahí está la clave, en la capacidad de integrar y ensalzar al otro: una representación simbólica, ideológica y alegórica de toda una cultura” (Aduriz, Luis. 2017)

Antes se utilizaba mucho al fruto del ají entero dentro de las preparaciones sin embargo ahora en la actualidad se lo usa mas en un estado de pasta, donde se retira las semillas y placenta del mismo para evitar sus altos niveles de picor, así como también se los cocina en agua para reducir mas aún este picante del fruto. Esto se lo realiza con el objetivo de darle mas versatilidad a su uso en demas preparaciones, ya sea desde guisos hasta preparaciones de postres. Esto fundamentalmente para brindar mas que su picor predeterminarte, el sabor y color intenso del ají.

Anatomía del ají

Para comprender la anatomía del ají es importante conocer su procedencia, origen, proceso de crianza y producto final. El cual empieza desde una pequeña semilla la cual mide entre 2.5mm a 3.5mm de diámetro dependiendo de la variedad de ají, esta semilla es también conocida como la parte íntima del fruto, esta es usualmente de color crema y tiene una forma circular, ovalada y es plana. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

Después de semanas de alimentación de la semilla, empieza a surgir las primeras ramificaciones de la raíz, estas pueden llegar a tener un diámetro hasta 1.20m y suelen aparecer bastantes ramas. Posterior a esto tenemos las hojas del fruto, las cuales son pequeñas con una forma aovada y de lanza, ancha en la base y puntiaguda en el extremo. Es una hoja de peciolo corto. (CEDEPAS,2003).

Después de las primeras hojas empieza a salir la flor del fruto la cual es el ente reproductor del ají, esta flor tiene una estructura de simetría radial, con órganos reproductores masculinos y femeninos, es decir es considerada una flor hermafrodita. Parte fundamental de la flor es el pistilo que es el órgano femenino y receptor del polen durante la polinización, y por otro lado están los estambres que son la parte masculina de la flor y se encargan de la producción de granos de polen. . (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009). Es importante destacar que en su mayoría los pétalos del fruto del ají suelen ser blancos verdosos y algunos mas amarillentos.

Posterior a este proceso se comienza a observar la primera parte del ají que es la base o cáliz la cual nace a partir del receptáculo de la flor y los tejidos del pedúnculo. La crianza y desarrollo variará según el tipo de ají que se este produciendo tanto su forma, tiempo de maduración, color y tamaño. En el caso de un ají criollo nacional su cuerpo empezará con un tono verde hasta su maduración donde cambiará a color anaranjado hasta formar un ápice o rabo del ají. (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009).

En cuanto a la anatomía interna del fruto la mayoría de los ajíes y sus variedades poseen la misma composición. Usualmente un ají tiene de dos a cuatro lóbulos los cuales poseen un vacío entre las paredes del fruto y lo que es la placenta de mismo. Lo mas externo del ají es obviamente la piel del mismo también conocida como pericarpio, esta es básicamente como la piel de un ser humano y tiene la función de cubrir y proteger el fruto, esta esta dividida en tres capas, la externa o epicarpio, luego el mesocarpio que es la zona carnosa y finalmente la capa interna o también conocida como el endocarpio. (CEDEPAS,2003).

Cuando abrimos un ají por la mitad es notable diferenciar cada una de sus partes. Donde primero encontramos unos tejidos blancos que conectan la piel con el corazón del ají, estos se denominan septos y son las costillas que dividen la cavidad interna del ají. Por otro lado tenemos las semillas del fruto las cuales son una de las partes mas relevantes del mismo que otorgan la capacidad de ser frutos picantes de naturaleza, estas como se las puede observar en cualquier variedad de ají están adheridas a lo que es la placenta, la cual consta de glándulas reproductoras de lo que se conoce como capsaicina, en esta parte del ají es donde mayoritariamente se almacena y produce la capsaicina, la cual como ya se menciono anteriormente es la responsable del picor

Fruto del ají

Los frutos de los ajíes tienen diferentes formas geométricas como: redonda, rectangular, cónica o globosa. Su tamaño es variable y superficie lisa, con rugosidad transversal.

Generalmente en su estado inmaduro presentan un color verde y en estado maduro presentan diversos colores como: el rojo en varios tonos, violeta oscuro, naranja, amarillo e incluso tonalidades verdes.

Los frutos del ají crecen en 3 diferentes etapas: 1. Cuando existe un mínimo aumento de tamaño porque comienzan a formarse las células, 2. En esta fase la velocidad de crecimiento es máxima debido al aumento del tamaño de las células de los tejidos, 3. Los frutos tienen un crecimiento más lento y se producen los cambios concernientes a la maduración, en los cuales podemos destacar el color final del fruto y el inicio de la senescencia. (Barrera et al, 2008).

Las características bioquímicas y fisiológicas del fruto del ají se dan en la etapa de maduración de la planta, este es un proceso que no se detiene y que es característico de cada variedad de ají, en dicho proceso se destacan los diversos cambios a nivel interno del fruto, lo que genera características ideales para el consumo del mismo. La etapa de maduración requiere del extracto de nuevas sustancias como pigmentos y sabores varios como la capsaicina.

La respiración

La respiración a nivel celular del ají es un proceso indispensable en la vida de la planta que está presente cuando el fruto sigue unido a la planta, así como también cuando este es cosechado, también puede ser identificado como el gasto de reservas como almidones, azúcares y ácidos orgánicos, lo que genera la creación de energía y otras moléculas asociadas a los pigmentos y aromas del fruto.(CEDEPAS,2003).

Un buen indicador para medir la vida útil de almacenamiento de un ají es la tasa respiratoria, puesto que es una guía metabólica. Los frutos del género capsicum presentan una intensidad respiratoria baja durante su crecimiento y madurez, lo que permite identificar que ajíes son climatéricos y cuales no lo son. Los frutos climatéricos, son aquellos que pueden seguir madurando después de su cosecha, por ejemplo: el aguacate, el banano, el mango, entre otros. Mientras que, los no climatéricos, son aquellos que deben madurar en la planta, caso

contrario, al momento de ser cosechados aún inmaduros, se quedarán en ese estado, por ejemplo: la naranja, las uvas, la piña, el limón, entre otros.(Barrera et al, 2008).

Por lo tanto, el ají al tener una producción de niveles de CO₂ que se mantienen por debajo de 100 mg.kg-1.h-1, nos permite clasificarlo dentro del grupo de los frutos no climatéricos.(Barrera et al, 2008).

El color

La policromía de los alimentos es esencial para definir el momento óptimo de su consumo, mientras que, la monocromía nos permite combinar alimentos de colores similares, debido a que, aunque provienen de diferentes familias, sus componentes de maduración son afines entre sí, lo que genera una armonía de sabores gracias a su color.

El cambio más importante que experimentan los frutos durante la maduración es el color, y este a su vez es un criterio utilizado por los consumidores para determinar si un fruto está maduro o no. El factor común de estos cambios es la pérdida de la tonalidad verde.

El color del fruto del ají es el resultado de la pérdida de clorofila lo que da paso a que otros pigmentos se sinteticen y adquieran los diferentes colores que encontramos en la gama de los ajíes. Entre las causas principales en el cambio de color están: cambios de pH en el fruto, el incremento de oxígeno, la función de la clorofila, la cual es la encargada de la pigmentación verde de las plantas, así como también de la descomposición natural dentro del proceso de maduración y finalmente la senescencia. (Barrera et al, 2008).

Variedades el ají mas reconocidas

En la actualidad existen un sin número de variedades de ajíes en su mayoría domesticadas. Actualmente en el mundo existen mas de 1000 variedades de ajíes, las cuales

vienen de 5 grandes especies que son: *capsicum baccatum*, *capsicum chinense*, *capsicum frutescens*, *capsicum annuum* y *capsicum pubescens*. De estas cinco grandes especies se derivan la mayoría de ajíes que se comercializan y se consumen en el mercado. La “Ruta del ají” es un concepto gastronómico basado en la familia *capsicum* que para adaptarse a los requerimientos gastronómicos y disponibilidad de productos actuales se ha utilizado ciertas variedades y especies específicas de ajíes para la preparación y producción de los platos que forman parte de dicho concepto.

Para una mejor comprensión del concepto se decidió llamar a cada plato con el nombre del ají base con el que el mismo fue preparado. Como primera entrada se utilizó el ají criollo nacional, este plato es un tiradito estilo peruano, con una salsa hecha a base del ají criollo nacional el cual se deriva de la familia del *capsicum baccatum* una especie que crece en climas templados como los valles. Es el ají más fácil de encontrar dentro del mercado ya que es el más conocido por su picor sutil y sabor, esto lo hace ideal para la preparación de la mayoría ajíes que consumimos en el Ecuador. Dentro del plato la técnica utilizada para incorporar el ají fue por medio de un lacto fermento del mismo, el cual le dio una gran profundidad a la preparación, acompañada por tomate de árbol, que estaba encargado de equilibrar el picor y los sabores de la salsa.

Como segundo plato se utilizó al ají rocoto, este viene de la familia *capsicum pubescens* un ají particularmente especial por sus semillas de color negro, gran aroma, pero con un picor muy elevado. Este ají fue utilizado para especiar el fondo oscuro de res que forma parte del platillo, cocinar el corazón de res y, por último, estaba dentro de la croqueta de mote. Todo este conjunto de elementos y técnicas empleadas dentro del plato buscaban realzar el sabor del ají sin opacarlo, también se buscaba un equilibrio de picor para que no sea invasivo y se pueda disfrutar del plato. El rocoto es un ají que tiene su origen en los andes ecuatorianos, es menos

común que el ají criollo nacional ya que solo se da en la sierra y su picor es mucho más fuerte, lo cual hace que la gente no sepa incorporarlo dentro de la cocina por lo tanto su consumo será mucho menor y habrá menos mercado para el mismo.

La tercera preparación es el plato fuerte el cual está basado en la neapia. La neapia es un fermento amazónico hecho a base de yuca y ajíes, este fermento tiene un fuerte sabor umami debido a su fermentación, la preparación de la neapia dependerá del lugar donde se la fabrique, se la puede hacer con cualquier variedad de ají de esto dependerá el picante de la pasta y gran parte de su sabor. Dentro del plato esta fue utilizada para marinar el cerdo, para la preparación de la salsa, y también formo parte de la espuma de palmito y arazá que acompañaba el plato. La neapia al ser una pasta espesa fue utilizada en los refritos de dichas preparaciones para agregarles una mayor profundidad de sabores al plato final.

Por último el postre el cual fue hecho a base de dos variedades de ajíes diferentes, pero de la misma especie *capsicum baccatum*. ají amarillo y rojo fue el nombre del postre ya que se utilizó el ají criollo nacional rojo y amarillo. El ají amarillo nacional fue utilizado en forma de pasta de ají para preparar un bizcocho de naranja, así como también un coulis de maracuyá. Mientras que el ají rojo fue utilizado para la preparación de un sorbete con frutilla y hierba buena. En este caso muy específico se utilizó la monocromía de los alimentos para combinarlos y encontrar un equilibrio entre el sabor del ají y su picor dentro de una preparación dulce, la monocromía ayudo a armonizar las preparaciones de los componentes del plato.

CONCLUSIONES


Ruta del ají como se mencionó anteriormente, es un concepto que nació con un objetivo en principal y es de enseñar, educar y mostrar al consumidor y comensal nacional nuestro patrimonio cultural, Mostar algo que es nuestro desde hace épocas pasadas y nos hemos olvidado con el tiempo de su relevancia dentro de nuestra gastronomía. Por otro lado, poder educar al comensal sobre la proveniencia de ciertas importantes variedades del ají, y enseñar la maravillas y versatilidad que tiene el mismo en la gastronomía, que sus usos son infinitos si se brinda y exalta el valor que se merece este producto tan humilde.

Durante la semana de ventas del menú Ruta del ají en el restaurante Marcus del 18 de abril al 24 de abril de 2022 el cual tuvo una muy buena acogida por los clientes locales alcanzando un total de 131 ventas durante la misma semana. Se logró destacar las expresiones y emociones de varios comensales los cuales rescataron experiencias y memorias de su niñez con ciertos productos, de igual manera algunos sintieron orgullo y emoción al probar este producto tan noble en todos los tiempos del menú, e incluso surgieron preguntas y curiosidad sobre ciertas elaboraciones del mismo. Con esto se puede concluir que el menú logró rescatar un producto que ya se lo estaba adaptando como únicamente una salsa para acompañar un plato y enseñar al consumidor ecuatoriano que hay mucho mas detrás del ají. Hay historia, versatilidad, sabor, emociones, memorias y sobre todo orgullo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CEDEPAS. (2004). CULTIVO DE PIMIENTO Y AJÍES. Centro Ecuménico de Promoción y Acción Social.
https://www.cedepas.org.pe/sites/default/files/cultivo_de_pimiento_y_ajies_curso_audiovisual_0.pdf
- Barrera J, Hernández M, Carrillo M, Bardales X, Alvarez A, Bucheli P. (2008) La cadena productiva del ají en el departamento de Vaupés, Una alternativa sostenible. *Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial*.
<https://sinchi.org.co/files/publicaciones/publicaciones/pdf/cadena%20productiva%20aaji.pdf>
- Bedoya, S. (2016). ¿El ají es peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales. *Tradicón, Segunda época*, (15), 69-80.
<https://doi.org/10.31381/tradicion.v0i15.309>
- Estrella, E. (1988). EL PAN DE AMERICA Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Ediciones ABYA-YALA.
- Libreros D, van Zonneveld M, Petz M, Meckelmann SW, Ríos L, Peña K, Amaya K, Ramírez M. (2013). Catálogo de ajíes (*Capsicum* spp.) Peruanos promisorios conservados en el banco de semillas del INIA - Perú. Bioersity International. Cali, Colombia
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2020) Salsa de Ají. Perfil de producto.
<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1479120/Perfil%20Salsa%20de%20Aj%C3%AD.pdf>
- Sociedad Peruana de Gastronomía. (2009). *Ajíes peruanos Sazón para el mundo*. El comercio S. A. <http://www.lamolina.edu.pe/hortalizas/webdocs/ajiesdelPeru.pdf>
- Popenoe, H, King, S, Leon, J, Sumar, L. (1989). *Lost crops of the Incas*. National Academy Press.
- Valdez, V. (1994). CULTIVO DE AJÍ. Fundación de desarrollo agropecuario, Inc.
<http://www.cedaf.org.do/publicaciones/guias/download/aji.pdf>

ANEXO A: RECETA ESTANDAR CRIOLLO NACIONAL

Rocoto	
Realizado por:	Sebastián Maya y Mateo Ríos
Tipo:	Entrada Fría
Porciones:	Varios
Foto:	
Ingredientes:	
<p><u>Subreceta 1: Ají y tomate de árbol lacto fermentado (10 porciones)</u></p> <p>500gr ají criollo limpio y desvenado 9gr sal 500gr tomate de árbol pelado 6gr sal</p> <p><u>Subreceta 2: Garnish</u></p> <p>200gr camote morado 50gr quinua roja 50gr quinua negra 100gr maíz chulpi seco 300ml aceite vegetal</p> <p><u>Subreceta 3: Pesca</u></p> <p>500gr de corvina de roca</p>	

10gr sal

Subreceta 4: Salsa tiradito

25gr cebolla paitaña

10gr ajo

15gr jengibre

10gr ají rojo nacional

10gr de cilantro

5gr xantana

10gr ácido cítrico

350gr pasta de ají lacto fermentado

200gr tomate de árbol lacto fermentado

10gr sal

Preparación:

Subreceta 1: Ají y tomate de árbol lacto fermentado

Lavar el ají y el tomate de árbol

Colocar en una funda al vacío por separado junto la sal e incorporar

Sellar al vacío y dejar al ambiente hasta que la funda se haya inflado lo suficiente

Subreceta 2: Garnish

Sobre cocinar las 2 quinuas, luego dejar al ambiente hasta que se sequen un poco

Luego freír en aceite hasta que este crocante

Pelar y laminar el camote finamente, luego cortar finamente estas laminas

Freír estos cortes finos en aceite, terminar con sal.

En una olla calentar aceite y agregar el chulpi hasta que reviente.

Subreceta 3 Pesca

Laminar finamente el pescado de preferencia si este esta un poco congelado

Colocar en el plato con un poco de sal

Subreceta 4 Salsa tiradito

Colocar la cebolla, ajo, cilantro, ají, jengibre y tomate de árbol fermentado en una licuadora

Agregar la misma agua de la fermentación del tomate y procesar todo con xantana y ácido cítrico

Corregir con la sal y incorporar la pasta de ají fermentada, colar todo y corregir sabores con sal.

RECETA FINAL**INGREDIENTES**

50gr de pescado laminado

5gr de chulpi

3gr de quinua crocante

5gr hilos de camote

25gr salsa tiradito


15gr aguacate tatemado

PREPARACIÓN RECETA FINAL

Colocar el pescado en el plato agregar la sal, colocar el chulpi y la quinua por todo el plato.

Terminar con el aguacate tatemado, la salsa en el medio del pescado y los hilos de camote sobre la salsa.

ANEXO B: RECETA ESTANDAR ROCOTO

Rocoto	
Realizado por:	Sebastián Maya y Mateo Ríos
Tipo:	Entrada Caliente
Porciones:	Varios
Foto:	
Ingredientes:	
<u>Subreceta 1: Croqueta de mote (10 porciones)</u>	
200gr mote cocinado	
100gr leche entera	
20gr pasta de ají rocoto ahumado	
50gr Panko	
10gr sal	
<u>Subreceta 2: fondo de Res/ hongos de calambre/ Rocoto</u>	
7kg huesos de Res	
600gr cebolla blanca	
450gr tomate riñón	
20gr ajo pelado	

20gr tomillo fresco
100gr pasta ají rocoto
450gr zanahoria
450gr apio
15lt agua
200gr hongos secos de calambre
300ml Vino tinto

Subreceta 3: Chimichurri

100gr cilantro, perejil, hoja santa, tzinzo,
60gr cebolla larga
500ml aceite de oliva
30gr ajo pelado
15gr sal parrillera
15gr azúcar morena
20ml vinagre vino tinto

Preparación:

Subreceta 1: Croquetas de mote

Cocinar el mote hasta que este bien suave
Procesar el mote cocinado con leche, pasta de ají rocoto ahumado y sal
Empanizar la mezcla con panko y congelar.

Subreceta 2: Fondo de Res/ Hongos de Cayambe/ Rocoto

Tostar los huesos de res, y mirepoix en el horno a 160 por 30min
Colocar los huesos y mirepoix en una olla con agua
Desglasar las bandejas con vino tinto y regresar a la olla
Colocar hongos de Cayambe y bouquet garnie
Reducir a fuego bajo por 8 horas
Rectificar sabor con pasta de ají rocoto y sal.

Subreceta 3 Chimichurri

Procesar todos los ingredientes.
Dejar reposar al menos 3 días para resaltar sabores e infusionar

RECETA FINAL**INGREDIENTES**

1 unidad Croquetas de mote
30gr corazón de res
30gr chinchulín
10gr chimichurri
50ml Fondo Res
3gr Cebollín

PREPARACIÓN RECETA FINAL

Sellar y cocinar en sartén caliente corazón de res y chinchulín previamente porcionados con chimichurri andino

Picar cebollín y colocar al final antes de servir, junto al fondo.

ANEXO C: RECETA ESTANDAR NEAPIA

NEAPIA	
Realizado por:	Sebastián Maya y Mateo Ríos
Tipo:	Fuerte
Porciones:	Varios
Foto:	
Ingredientes:	
<u>Subreceta 1: Tecla de cerdo (10 porciones)</u>	
2kg tecla de cerdo	
3lt agua	
30gr sal	
15gr azúcar	
5gr ajo	
5gr tomillo	
5gr aji panca	
<u>Subreceta 2: Espuma de palmito y arazá</u>	
230gr palmito	
150gr arazá pulpa	

250ml leche
100gr cebolla perla
5gr de neapia
7gr sal
7gr azúcar

Subreceta 3: Salsa

250gr cebolla perla
200gr tomate
5gr de ajo
10gr de chillangua
Jugos de la cocción del cerdo
12gr de neapia
50ml chicha de jora
10gr sal
5gr azúcar

Subreceta 4: Zanahorias cósmicas

250gr de zanahorias cósmicas
10gr mantequilla sin sal
5gr sal
2gr xantana

Preparación:

Subreceta 1: Tecla de cerdo (10 porciones)

Hacer una salmuera con la sal, el ajo, el azúcar y el tomillo, dejar en el frío por 24 horas.

Sacar la carne de la salmuera lavar y secar, sellar al vacío y cocinar por 14 horas a 68 grados centígrados.

Subreceta 2: Espuma de palmito y arazá

Hacer un refrito con la cebolla y un poco de aceite y agregar la neapia.

Agregar los palmitos, la leche y la pulpa de arazá.

Procesar en la licuadora con xantana y corregir azúcar y sal

Subreceta 3 Salsa

Hacer un refrito con manteca las cebollas, el tomate y la chillangua

Agregar la neapia al refrito y los jugos de cocción del cerdo

Licuar la salsa y dejar reducir, corregir sabores con sal y azúcar

Subreceta 4 Zanahorias cósmicas

Blanquear las zanahorias con un poco de sal

RECETA FINAL**INGREDIENTES**

170gr tecla

3 zanahorias blanqueadas

50gr salsa

30gr espuma palmito y arazá

PREPARACIÓN RECETA FINAL

Sellar en un sartén con abundante aceite la tecla del lado de la piel, calentar las zanahorias cósmicas con un poco de mantequilla, calentar la salsa y calentar la espuma de palmito y arazá.

ANEXO D: RECETA ESTANDAR ROJO Y AMARILLO

ROJO Y AMARILLO	
Realizado por:	Sebastián Maya y Mateo Ríos
Tipo:	Postre
Porciones:	Varios

Foto:



Ingredientes:

Subreceta 1: Namelaka de chocolate blanco y vainilla

450ml leche
 24gr glucosa
 765gr cobertura blanca 35% blanco
 5 unidades colapez
 900ml crema de leche
 3gr sal

Subreceta 2: Sorbete fresa, hierba buena y ají rojo

600gr pulpa fresa
 100gr frutilla
 200gr pulpa limón
 200gr pasta ají rojo
 80gr glucosa atomizada
 200gr azúcar
 4gr estabilizante de sorbete
 10gr hierba buena

Subreceta 3: Crumble almendra

150gr harina, polvo de almendras, mantequilla, azúcar

Subreceta 4: Coulis maracuyá y ají amarillo

200gr pulpa maracuyá
 15gr agua

60gr azúcar

5gr pectina

Subreceta 5: ají TPT

50gr ají rojo

25gr agua

25gr azúcar

Subreceta 6: Bizcocho naranja y ají amarillo

60gr pulpa de naranja

40gr pasta de ají amarillo

90gr leche

180gr azúcar

150gr huevos

180gr harina

2 unidades ralladura de naranja

6gr polvo hornear

2gr sal

Preparación:

Subreceta 1: Namelaka de chocolate blanco y vainilla

Mezclar glucosa, leche, vainilla y parte de la crema hasta llegar a hervor

Hidratar la gelatina e incorporar con la mezcla anterior y el chocolate

Batir la mezcla con una batidora inversa y el restante de la crema para dejar reposar

Subreceta 2: Sorbete fresa, hierba buena, ají rojo

Mezclar glucosa, azúcar y estabilizante

Batir las pulpas con las frutillas

Calentar en una olla las pulpas con la pasta de ají hasta llegar a los 85 grados

Añadir los polvos y turbear la mezcla

Enfriar en baño inverso y madurar en refrigeración al menos 8 horas

Pasar por la máquina de helados y congelar.

Subreceta 3: Crumble almendras

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea

Trocear la masa en pedazos pequeños a textura de tierra

Hornear a 170 grados por 8 min hasta una textura de galleta.

Subreceta 4: Coulis maracuyá y ají amarillo

Calentar en una olla la pulpa de maracuyá, agua y azúcar

Llevar a hervor hasta textura de mermelada y apagar

Turbear la mezcla con pectina y refrigerar

Subreceta 5: ají TPT

Cortar el ají rojo en julianas

Deshidratar las julianas de ají en el horno seco 100 grados por 40min

Realizar un almíbar oscuro con agua y azúcar

Bañar las julianas de ají deshidratadas con el almíbar

Secar nuevamente por 15min y guardar al ambiente.

Subreceta 6: Bizcocho de naranja y ají amarillo

Batir los huevos con el azúcar hasta punto de letra o sabayón

Hervir la leche y añadir la ralladura de naranja, infusionar por algunos minutos

Tamizar los polvos

Añadir la pulpa de naranja, leche fría previamente tamizada y pasta de ají amarillo al sabayón

Mezclar poco a poco de manera envolvente los polvos en la mezcla

Hornear en una lata encerada a 180 grados por 25min.

PREPARACIÓN RECETA FINAL

Colocar todas las subrecetas como se muestran en la foto

ANEXO E: COSTOS REALES VS TEORICOS

Sebastián Maya - 00201358
Mateo Ríos - 00203608

DEGUSTACIÓN

Requisición	Fecha	Uso	Valor Pedido	Valor Grabado	Costo por menú	Menus
LA2203-00968 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))	28-Mar-22	Degustación	82.4	103.82	10.382	10

PRODUCCIÓN

Requisición	Fecha	Uso	Valor Pedido	Valor Grabado
LA2204-00361 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))	9-Apr-22	Producción	605.77	641.737
LA2204-00776 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))	18-Apr-22	Producción	146.53	143.648
LA2204-01043 (BODEGA PRINCIPAL (CCS))	25-Apr-22	Devolución	-67.94	-69.085
Total			684.36	716.3

COSTO REAL

Costo de producción	716.3
Ventas	2,578.83
Menús Vendidos (#)	131
Costo real por menú	5.468
Food Cost	27.78%

ANEXO F: JUECES.

El jurado que califico la degustación de menú Ruta del Ají fue conformado por:

Damián Ramia.

Mario Jiménez.

Esteban Tapia.

Sebastian Navas.

María Gracia Torres.

Verónica Salgado.

Nestor Toapanta.

Emilio Dalmau.