



IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA



Alcaldía de Medellín



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



UNIDOS

Revalorización gastronómica del tomate de árbol *solanum betaceum* en la cocina tradicional antioqueña

Marlom Yesid Londoño Santamaría,
Yeison Arley Rodas Barrera &
Leonel Correa Mejía

Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Introducción

La **revaloración** y resignificación de las **cocinas tradicionales** es una labor de todos donde **se busca** principalmente **reconocer, transmitir y salvaguardar** las cocinas tradicionales y la producción y el consumo tradicional de alimentos en el país.



Campesina recolectando tomate de árbol.

Imagen tomada de: <https://bit.ly/2YTtrMe>

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Planteamiento del problema



Fotografía 1. Rama con Tomates de Árbol. Imagen tomada de: <https://bit.ly/3ekgk9z>



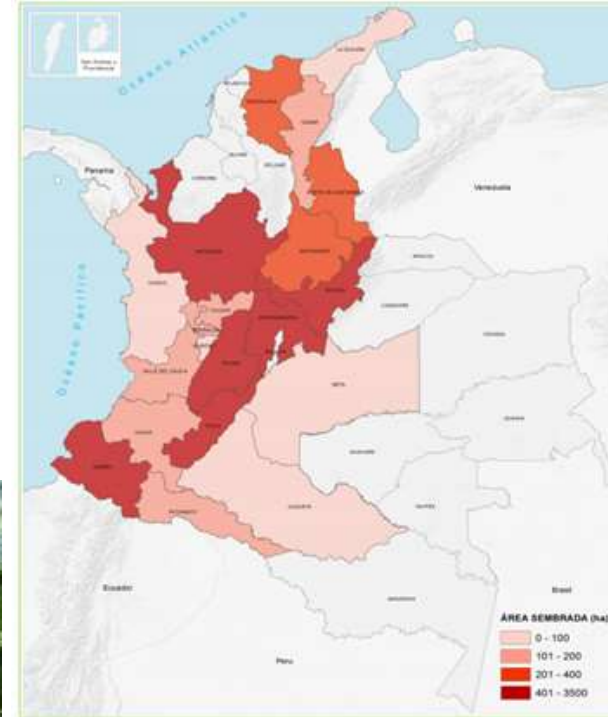
Fotografía 2. Áreas Sembradas de Tomate de Árbol en Antioquia. . Imagen tomada de: <https://bit.ly/2TxUo2q>



Fotografía 5. Jugo de Tomate de Árbol. Imagen tomada de: <https://bit.ly/3F1TuBD>



Fotografía 6. Señor recolectando. Imagen tomada de: <https://bit.ly/3F1TuBD>



Fotografía 3. Área Sembrada de Tomate de Árbol en Colombia. Imagen tomada de: <https://bit.ly/2TxUo2q>



Fotografía 4. Área Sembrada de Tomate de Árbol en Santa rosa de Osos y Entreríos. Imagen tomada de: elaboración propia

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Planteamiento del problema

¿Es posible que el fomento del uso gastronómico del tomate de árbol en la cocina tradicional antioqueña salvaguarde y rescate su valor en el patrimonio culinario del departamento?

Objetivos

GENERAL

Revalorizar el tomate de árbol en la cocina tradicional antioqueña.

ESPECÍFICOS

1. Indagar acerca de la importancia cultural y gastronómica del tomate de árbol en la cocina tradicional antioqueña.
2. Diseñar recetas a partir del tomate de árbol y sus subproductos para la cocina antioqueña.
3. Evaluar la aceptabilidad de las recetas elaboradas a partir del tomate de árbol y sus subproductos.

Metodología

La presente investigación es de carácter exploratorio con técnicas cuantitativas y cualitativas.



BUSQUEDA BIBLIOGRÁFICA E INDAGACIÓN

-Indagar respecto a los usos y relevancias del tomate de árbol mediante búsquedas bibliográficas y entrevistas estructuradas a cultivadores, portadores de tradición y expertos académicos.



EXPERIMENTAL

-Desarrollar productos gastronómicos implementando el fruto y los subproductos resultantes del tomate de árbol.

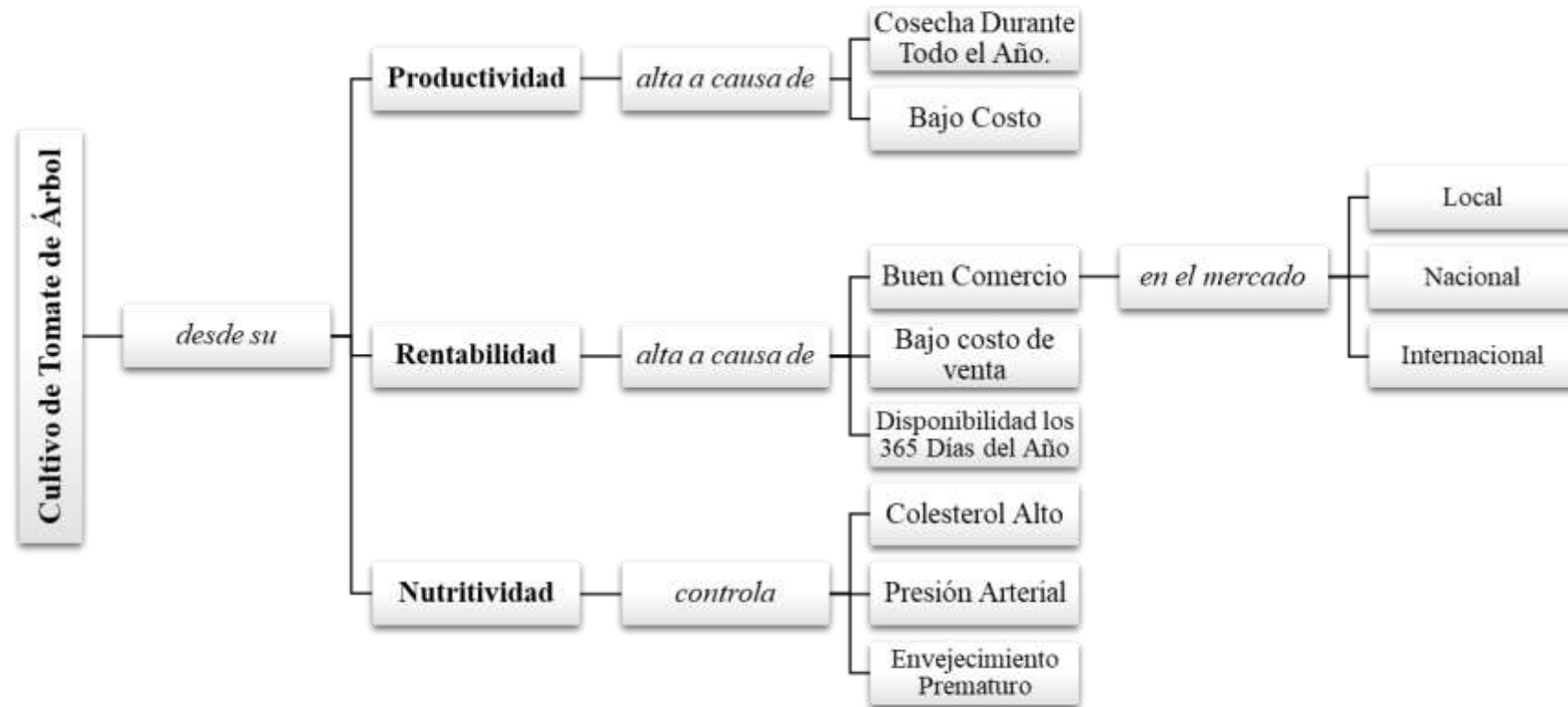


ACEPTACIÓN SENSORIAL

-Evaluar de las preparaciones mediante una prueba de aceptación sensorial a consumidores y expertos.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Resultados



Red Sistémica Para Entrevista con Cultivadores Categoría Cultivo de Tomate de Árbol, Subcategoría Productividad, Rentabilidad y Nutritividad.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Resultados



Red Sistémica Para Entrevista a expertos académicos Categoría Fortalecimiento del Tomate de Árbol, Subcategoría Cultural, Comercial, Culinario.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Resultados

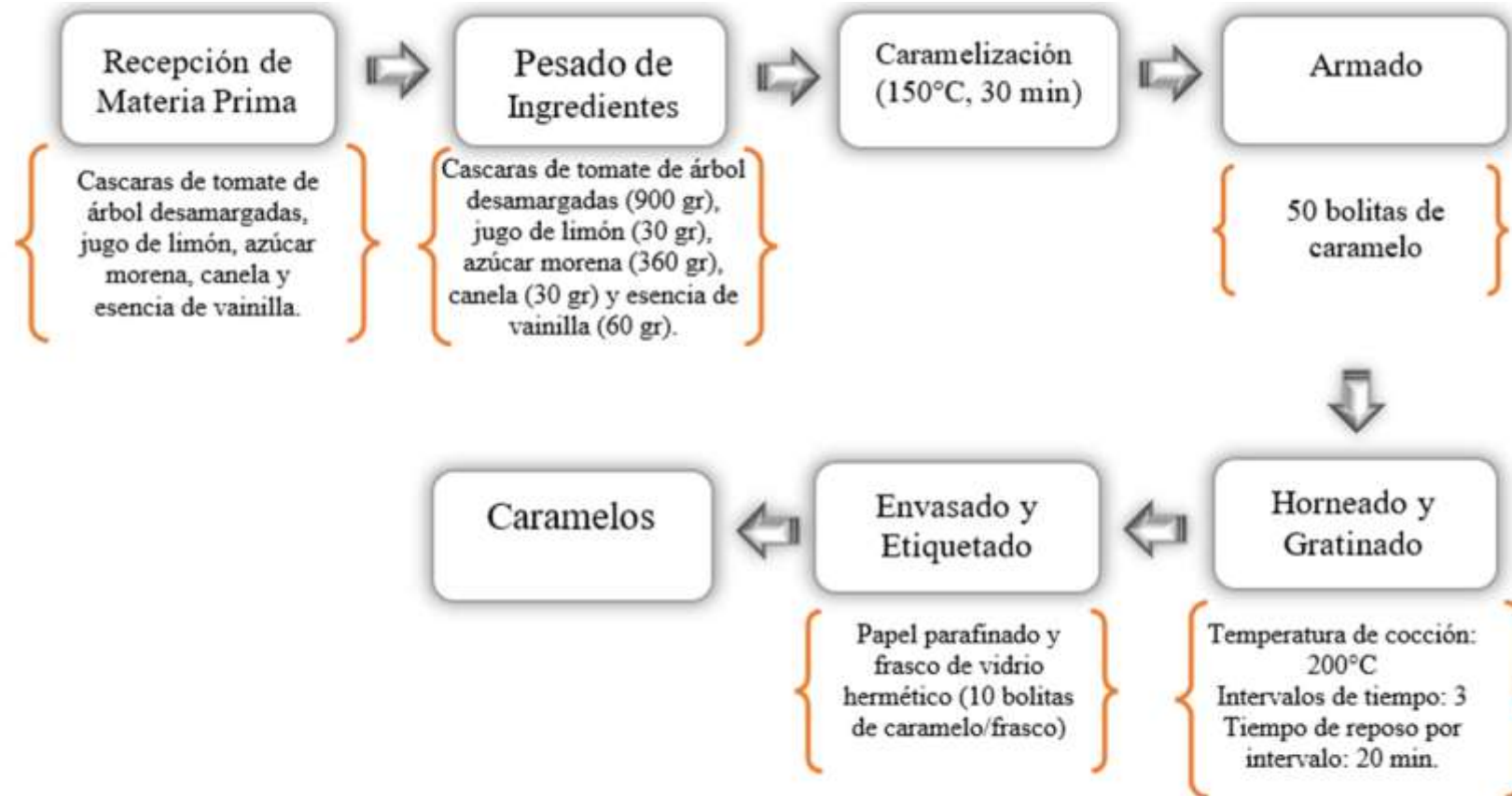


Figura. 1 Flujograma de Procesos Para Producir 50 Caramelos de Cascaras de Tomate de Árbol.

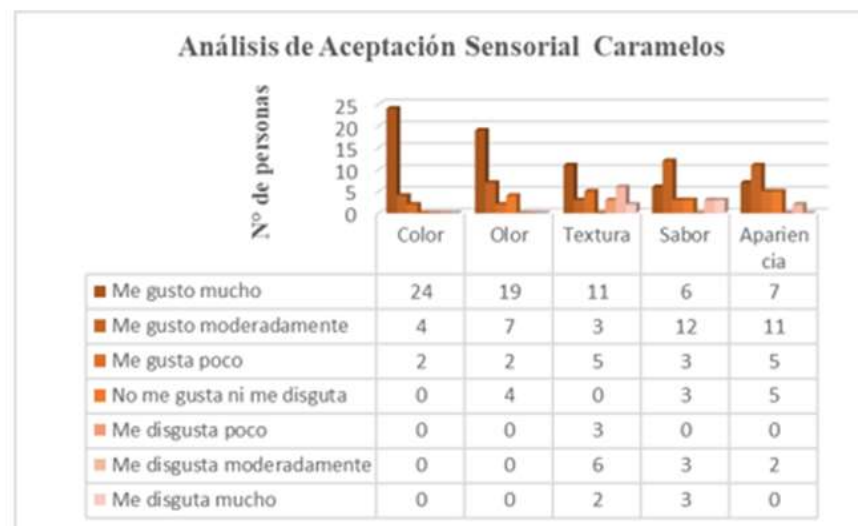
Resultados

Tabla 1

Aceptación Sensorial de Caramelos de Cascara de Tomate de Árbol.

Los resultados obtenidos de la evaluación arrojaron que para los atributos:

COLOR	80% manifiesta “Me gusto mucho”.
OLOR	63% manifiesta “Me gusto mucho”.
TEXTURA	37% manifiesta “Me gusto mucho”.
SABOR	40% manifiesta “Me gusto moderadamente”.
APARIENCIA	37% manifiesta “Me gusto moderadamente”.



Gráfica. 1 Resultados de Aceptación Sensorial para Caramelos.

Los caramelos tuvieron una preferencia del 80%. Al final de la evaluación se dejó un espacio para observaciones. La mayoría manifestaron que la textura de los caramelos dificultaba su saboreamiento.

Fuente: Elaboración propia

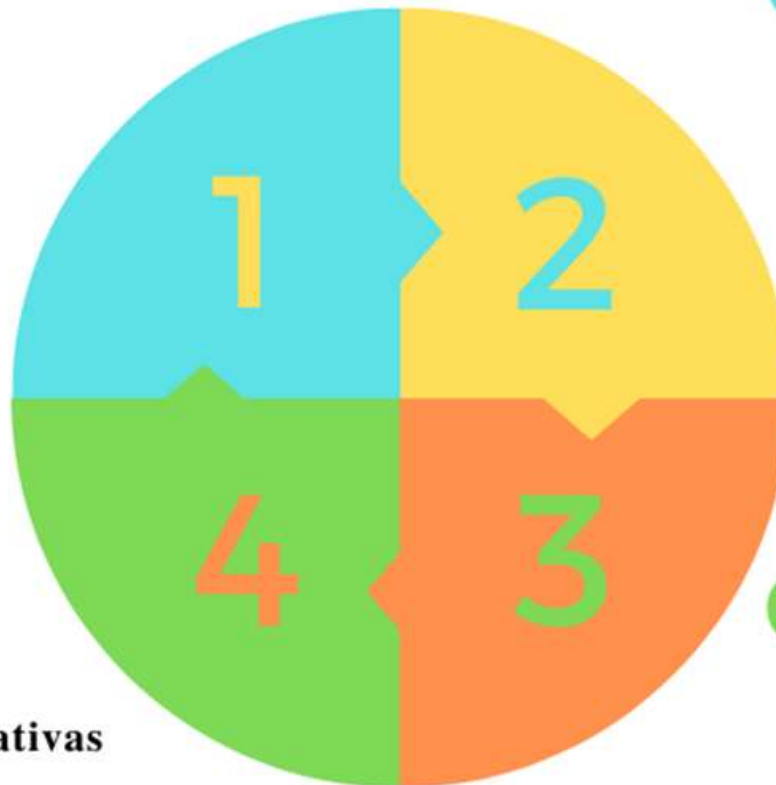
Resultados

1 Aceptación

La aceptación de los caramelos elaborados con cascara de tomate de árbol fue alta..

4 Líneas de progresión

Se deben presentar más alternativas gastronómicas.
Se hayan beneficios a la salud asociados a la cascara.



2 Usos residuos

Algunos consumidores y expertos resaltaron la elaboración de recetas con los residuos del fruto.

3 Usos fruto

Se determinó usos empleados del tomate de árbol en la cocina colombiana tradicional,

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Conclusiones

1. El tomate de árbol se reconoce como una fruta autóctona y de arraigo en el departamento, sus usos son limitados para la mayoría de la población.
2. Se determinó que los usos empleados del tomate de árbol en la cocina tradicional antioqueña están relacionados a valoraciones económicas y sociales.



Dulce de tomate de árbol con queso antioqueño.

Imagen tomada de: <https://bit.ly/3EgAoHs>

Conclusiones

3. Las recetas elaboradas a partir del fruto y los subproductos o residuos, fueron evaluados de forma positiva por parte de los consumidores.
4. Se deben presentar más alternativas gastronómicas de aprovechamiento de los residuos del fruto, que permitan el uso de sus semillas y la zupia, resultantes de la elaboración de jugo.



Tomates de árbol recién cosechados.

Imagen tomada de: <https://bit.ly/3kdhaKX>

Bibliografía

Árbol. Cámara de Comercio de Bogotá, 1, 50.
*[https://www.ccb.org.co/content/download/13726/175108/file/Tomate de Árbol.Pdf](https://www.ccb.org.co/content/download/13726/175108/file/Tomate%20de%20Arbol.Pdf)*Cámara de Comercio de Bogotá, 1, 50. [https://www.ccb.org.co/content/download/13726/175108/file/Tomate de árbol.pdf](https://www.ccb.org.co/content/download/13726/175108/file/Tomate%20de%20Arbol.Pdf)

Características fisicoquímicas y composición en ácidos grasos del aceite extraído de semillas de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Sendt) variedades roja y amarilla. (2004). *Grasas y Aceites*, 55(4), 428–433.

Felipe Rojas-González, A., Flórez-Montes, C., & Fernando López-Rodríguez, D. (2019). Prospectivas de aprovechamiento de algunos residuos agroindustriales. *Revista Cubana de Química*, 31(1), 30–52

Hortifrutícola. (2019). <http://www.asohofrucol.com.co/archivos/Revista/Revista69.pdf>

Lucas, K. A., Tenorio, M., & Yagual, M. J. (2011). Creación de una empresa de producción, comercialización y exportación de tomate de árbol en el área de s angolquí, provincia de pichincha. *Espol*, 140. [https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10688/2/TOMATE DE ARBOL.pdf](https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10688/2/TOMATE%20DE%20ARBOL.pdf)

Muñoz, K., Londoño-Londoño, J., Sepulveda, S., Gomez, M., Tabares, A. I., & Carvalho, C. (2014). Purple passion fruit. *Iberian-American Fruits Rich in Bioactive Phytochemicals for Nutrition and Health*, 135–142.

Procolombia, MNR Comunicaciones, MARCA PAÍS (2018). *Frutas Colombianas Origen que Emociona*, Colombia, Bogotá D.C, MNR ediciones.

Ordoñez, C. (2012). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Política para el conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. *Ministerio de Cultura Colombia*, 1–100.

MUCHAS GRACIAS



IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

