

• *Profiteroles* • DEL FRUTO DEL ARBOL DEL PAN

SERGIO ALEJANDRO RIVERA T.

Cartilla del Proyecto Final de
Practica empresarial

CORPORACION UNIVERSITARIA
COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA

Practica Empresarial
VI Semestre
Popayán, Cauca / 2020



Corporación
Universitaria
Comfacauc

Unicomfacauc





• *Objetivos* •

Dar a conocer el fruto de árbol del pan, implementando técnicas culinarias para la creación de profiteroles y el buen aprovechamiento del fruto.

Objetivos

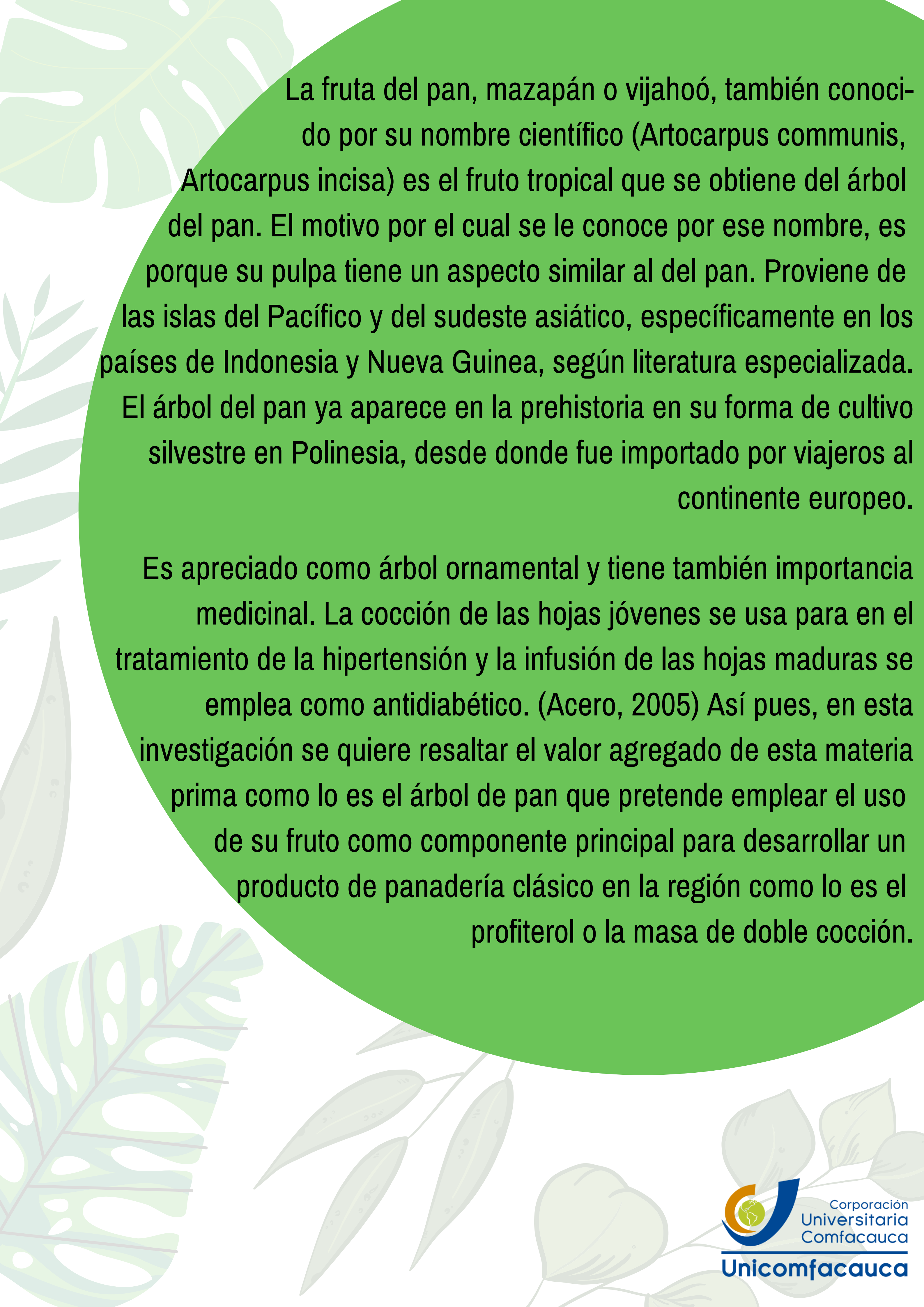
• ESPECÍFICOS •

1. Impulsar la implementación de los profiteroles de árbol de pan en Colombia.
2. Divulgar los productos de los procesos que se harán con la fruta del árbol del pan.
3. Crear nuevos productos a base de la harina del fruto del árbol del pan.

•*Introducción*•

En la siguiente propuesta de investigación se realizará un estudio para el desarrollo de la elaboración de una masa de doble cocción, teniendo como objetivo central el aprovechamiento del árbol de pan, el cual es originario de Indonesia y Polinesia, en donde por un proceso de extracción y procesamiento se utilizará esta materia prima para nuestra preparación ya mencionada, es allí como se ha extendido a todas las regiones tropicales del mundo, llegando así a Sudamérica en el siglo 18.

Se tiene como referencia el aprovechamiento del árbol de pan ya que cuenta con características nutricionales y organolépticas que le otorgan una singular apariencia por su historia a medida del tiempo, hace ver este producto como una fuente de vida, ya usado a través del tiempo como alimento para el hombre y los animales, también usado por tener propiedades medicinales, además como una planta ornamental, cuidadora de agua y suelos ya que suele ser usada como cerca natural en algunas regiones rurales, hasta puede ser maderable.



La fruta del pan, mazapán o vijahoó, también conocido por su nombre científico (*Artocarpus communis*, *Artocarpus incisa*) es el fruto tropical que se obtiene del árbol del pan. El motivo por el cual se le conoce por ese nombre, es porque su pulpa tiene un aspecto similar al del pan. Proviene de las islas del Pacífico y del sudeste asiático, específicamente en los países de Indonesia y Nueva Guinea, según literatura especializada. El árbol del pan ya aparece en la prehistoria en su forma de cultivo silvestre en Polinesia, desde donde fue importado por viajeros al continente europeo.

Es apreciado como árbol ornamental y tiene también importancia medicinal. La cocción de las hojas jóvenes se usa para en el tratamiento de la hipertensión y la infusión de las hojas maduras se emplea como antidiabético. (Acero, 2005) Así pues, en esta investigación se quiere resaltar el valor agregado de esta materia prima como lo es el árbol de pan que pretende emplear el uso de su fruto como componente principal para desarrollar un producto de panadería clásico en la región como lo es el profiterol o la masa de doble cocción.

• *Justificación* •

El árbol del pan ofrece valioso sustento. Sus frutos pueden prepararse de diversas formas y tienen un mayor contenido proteínico que otros alimentos como la yuca, la papa, o el plátano, además provee alimento para la fauna silvestre y animales domésticos, sus ramas y hojas tiernas son un excelente forraje para vacas, cabras y cerdos, los frutos pueden destinarse a la alimentación de peces en estanque.

Debido a su alta cantidad de agua e hidratos de carbono (en forma de almidón), además de las proteínas y lípidos que, aunque menos que las anteriores, se presentan en cantidades superiores a otros frutos, se considera una de las frutas carnosas más energéticas. Posee minerales como potasio, calcio, fósforo y hierro, y vitaminas como la C, la más abundante, y en menor medida las A, B, B1, B2 y B3.

Las pretensiones de este trabajo giran en torno a la posibilidad de darle una mayor visibilidad al árbol de pan como alternativa alimentaria en las familias payanesas, abriendo así las posibilidades interpretativas de su fruto y semilla desde el contexto culinario, no solo profesionalmente si no a nivel casero incluyendo la cocina tradicional.

Para ello el método que se va a utilizar son las herramientas de la investigación, como la recolección de información documental, testimonial y la argumentación de fuentes teóricas, en base a temas como gastronomía y tradición cultural, para este caso lo que tiene que ver con el árbol de pan y los productos derivados de este. Dicho esto, el propósito principal de juntar un producto básico con bajo potencial nutricional y que además no contiene ningún beneficio apropiado para la salud humana al contrario es un delicioso y codiciado postre en el país de Francia, como lo es el profiterol, se le daría una variación natural, con potencial de brindar algo más que solo un buen sabor, dando como resultado un producto único e integral como lo sería el profiterol de árbol de pan. Los frutos que no hayan madurado, caracterizados por su color verde, pueden prepararse cocidos, asados o tostados, mientras que los ya maduros pueden cortarse en rodajas y comerse crudos. Sin embargo, los frutos maduros pueden resultar insípidos, por lo que muchas veces son consumidos verdes. En Belice, los mayas lo llaman masapan. En Puerto Rico, la fruta del pan se llama pana pen o pana, para abreviar. En algunas regiones del interior también se llama mapén. Pana se sirve a menudo hervida con una mezcla de bacalao salteado (bacalao salado), aceite de oliva y cebolla. También se sirve como tostones o mofongo.

Un postre popular también se hace con fruta de pan dulce y madura: flan de pana (flan de fruta de pan). En la República Dominicana, se llama buen pan o "buen pan". En Barbados, la fruta del pan se hierve con carne salada y se machaca con mantequilla para hacer coucou de fruta del pan. Por lo general, se come con platos picantes de carne. En Jamaica, la fruta del pan se hierve en sopas o se asa en la estufa, en el horno o en carbón de leña. Por lo general, se come con el plato nacional ackee y pescado salado. La fruta madura se usa en ensaladas o se fríe como guarnición. Ecuador, Costa Rica, Nicaragua, Panamá y otros países de Latinoamérica se consumen las semillas de frutos sobre-maduros encontrados en el suelo, este corresponde a un fruto similar. Se suele llamar fruta pan sin embargo es *Artocarpus camansi* mientras que la fruta de pan es *Artocarpus altilis* la cual no posee semillas. Estas semillas se cuecen, se pelan y se consumen directamente o como "budín de pan", que es dulce. Estas semillas tienen un sabor parecido a las castañas.