



NOMBRE DEL ALUMNO (A): JOSUE RUBEN PEREZ ROBLERO

NOMBRE DEL PROFESOR (A): ALFREDO FRANCO

MATERIA: GEOMETRIA Y DESCRIPTIVA

GRADO: SEGUNDO CUATRIMESTRE

NOMBRE DEL TRABAJO: INVESTIGACION

GRUPO: DISEÑO GRAFICO

El tamarindo

Son árboles siempre verdes de hasta 30 m de altura, longevo y de crecimiento lento, con hojas alternas, de 7,5 × 15 cm, pinnadas, con entre 10 y 20 folíolos opuestos y pares de entre 1,25 cm y 2,5 cm y estípulas pequeñas y caducas. Las flores se organizan en racimos, dispuestos o no en panículas en el ápice de los brotes.

Tienen brácteas y bractéolas a menudo caducas, coloreadas, ovado-oblongas, el cáliz de tubo espiral estrecho y 4 sépalos simbricados, mientras los pétalos, amarillos con rayas naranjas a rojas, vienen en 2 labios desiguales: el superior con 3 pétalos bien desarrollados y los 2 inferiores muy reducidos.



Tiene escamoides tapados por la base del tubo estaminal de 3 estambres desarrollados soldados en un tubo ascendente curvado y unos estaminodios diminutos en el ápice de dicho tubo. Los ovarios son numerosos, con estilo alargado y estigma globular.

El fruto es una legumbre de entre 5 cm y 20 cm de largo por 2 cm o 3 cm de diámetro, estrechamente cilíndrica, recta o algo curvada, con frecuentes constricciones, indehiscente, de epicarpo delgado, granulado, de color canela mate; mesocarpo espeso y carnoso; y endocarpo membranáceo, tabicado entre las semillas que son oblicuamente oblongas u ovoide-orbiculares, algo cuadrangulares, comprimidas, coriáceas, de color marrón oscuro brillante, con cotiledones gruesos y carnosos y embrión erecto. Es un árbol originario del África tropical, en particular de Sudán, donde sigue creciendo silvestre; pero también es nativo prácticamente en todos los países desde Cabo Verde hasta Yemen y Omán. 3 Se extendió al Asia meridional, probablemente por la mano del hombre, y se cultiva allí desde hace unos miles de años.

1 Actualmente está ampliamente distribuido por todas las zonas tropicales, desde África hasta Asia, Australia y el resto de Oceanía. Se introdujo en Mesoamérica y Sudamérica por medio de los conquistadores españoles y portugueses en el siglo XVI. Hoy en día, México, Centroamérica, el Caribe Colombiano y el norte de Perú son de los mayores productores y consumidores del fruto. a pulpa de la fruta se utiliza como condimento tanto en Asia como en Latinoamérica; de hecho, el tamarindo se encuentra disponible en tiendas hindúes, chinas, mexicanas y peruanas por todo el mundo. La pulpa de un fruto joven es muy ácida, y por lo tanto recomendable para muchos platos, mientras que los frutos maduros son más dulces y pueden ser utilizados en postres, bebidas o como aperitivo.

En México, Centroamérica y parte de Colombia se hacen concentrados de pulpa de tamarindo para la fabricación de refrescos y bebidas heladas. Particularmente, en México y su cultura de salsas picantes son empleados en la elaboración de

salsa tamarindo o se venden como dulce, mezclando su pulpa con azúcar o sal y chile en algunos países de Centroamérica. Es utilizado como ingrediente en gran variedad de botanas en el Sudeste de Asia y en gran cantidad de salsas, como la salsa inglesa o la salsa agridulce. Es parte de la dieta básica en el sur de la India, en donde se prepara Sambhar (sopa de verduras con especias) arroz Pulihora, y otros platos.

También muchos animales como los monos gustan de los frutos maduros del tamarindo. La pulpa, hojas y la corteza tienen aplicaciones medicinales. Por ejemplo, en Filipinas, las hojas son tradicionalmente usadas en infusión para reducir la fiebre causada por malaria. Debido a sus propiedades medicinales es utilizado como medicamento ayurvédico para algunos problemas de digestión o estomacales. También es un laxante eficaz, por lo cual puede ayudar en casos de estreñimiento pertinaz, y un somnífero natural, aunque muy suave.

"Las bolas de Tamarindo"

Originario de África, pero actualmente su cultivo se ha incrementado en Asia y América.

El fruto del tamarindo como alimento tropical, es tan apetitoso y agradable al paladar, se encuentra en ventas de mercado, en estas logramos apreciar la fruta como tal, ya sea en su presentación original que viene recubierta con una cascara o ya extraída la pulpa, en las fruterías y demás sitios de expendios también lo identificamos en sus distintas presentaciones gastronómicas, las cuales podemos deleitar, especialmente el jugo que se vuelve tan refrescante para un clima tan caluroso como el nuestro, por eso su sabor tan atractivo hace que se sienta muy delicioso y placentero entre tantos gustos, de ahí que muchas personas de avanzada edad lo recomienden a generaciones nuevas ya que no dejarán de complacerse con este fruto y mucho menos resistirse a tan exquisito postre en especial las bolas de tamarindo.



alamy

Image ID: 841782
www.alamy.com

Las bolas de tamarindo tuvieron sus inicios en las cocinas tradicionales campesinas por las amas de casa y también por los señores que realizaban la recolección, ahí es el punto en donde alguien tuvo la idea de complementar la pulpa compacta con azúcar y elaborar un alimento diferente, su acogida fue tan

particular en el entorno, tanto que se promueve la venta en el territorio local, esto con el correr del tiempo se vuelve una identidad propia de un territorio y lo más importante es que marca la diferencia ante tantos alimentos cotidianos y hace énfasis de cómo se logra marcar una pauta de cultura y tradicionalismo por algo tan sencillo que se realice.

En la actualidad es un dulce típico de la **gastronomía mexicana** que se prepara principalmente con tamarindo, producto originario de Asia y del continente africano. **El tamarindo llegó a México durante el periodo colonial español.**

Su cultivo se extendió por todo el país, aunque fue mayor en estados como **Oaxaca, Guerrero, Chiapas o Michoacán.** En la actualidad, México es uno de los mayores productores y consumidores de tamarindo del mundo.

Como **alimento**, el tamarindo se prepara de muchas maneras, y no sólo en México. En **Egipto**, por ejemplo, se comen los frutos a modo de condimento, y en otros **países árabes** lo consumen confitado.

En nuestro país el tamarindo se come **en forma de dulce**, lo que en la actualidad forma una industria importante, en especial para los cientos de familias que se dedican a elaborar dulces de tamarindo, ya que la industrialización masiva de esta fruta aún no se ha generalizado.

Otra forma de consumo muy popular es la **refrescante agua de tamarindo**, una de las tres aguas tradicionales de México: horchata, jamaica y tamarindo, y, curiosamente, la base vegetal de las tres no tienen un origen nacional.

Para que el tamarindo pueda hacerse agua se ha generalizado la industrialización, ya que basta con ir a un supermercado y adquirir concentrados de tamarindo con azúcar. Sin embargo, en comunidades más alejadas donde se cosecha el tamarindo se sabe que la pulpa no puede conservarse indefinidamente, por lo que requiere de una preparación para su preservación.

Como un verdadero trabajo familiar en equipo, el fruto es despojado de la cáscara y semillas, y es mezclado con azúcar para formar una masa con la que se hacen bolas o esferas que se pueden conservar por mucho más tiempo sin riesgos.

Este amasijo se utiliza como base para los dulces y como una nutritiva, natural y práctica manera de hacer agua de sabor “instantánea”: sólo basta echarlas en un recipiente con agua para tener un delicioso refresco.

Además, se utiliza en **diversos platillos de la cocina tradicional y de la “alta gastronomía” mexicana** como estofado de pollo al tamarindo, res o pescado aderezado con salsa agridulce de tamarindo o en bebidas como el tequila.

Algunas empresas que distribuyen las bolitas de tamarindo o bien usan el tamarindo para elaborar dulces.

En la actualidad, Dulces Tinajita cuenta con varias plantas de manufactura en las cuales controla todos los procesos de fabricación con las más altas normas de calidad a nivel mundial, que van desde la inyección y soplado de moldes de plástico, hasta el llenado y envasado de cada uno de nuestros productos. Además de contar con una amplia cartera de clientes nacionales e internacionales, Dulces Tinajita cuenta también con una red de distribución propia con la cual cubre todo el territorio nacional y gran parte de Centroamérica, ofreciendo a todos nuestros clientes un trato directo y atención personalizada, lo cual a caracterizado a la empresa a lo largo de los años.

Con más de 40 años de experiencia en el ramo de confitería y dedicándose al desarrollo de nuevos productos, Dulces Tinajita se constituye en la actualidad como una de las empresas de dulces a nivel nacional con mayor arraigo, posicionándose como una de las más innovadoras entre sus competidores y una de las favoritas de las familias mexicanas.

Valores como:



Misión

En Dulces Tinajita desarrollamos productos de excelencia con sabores auténticos e innovación a través de una manufactura y distribución de primer nivel. Nuestro equipo de trabajo se encarga de entregar productos de gran calidad que generen utilidades a nuestros socios comerciales y una sonrisa a nuestros consumidores.

Visión

Ser la empresa líder en el ramo de confitería, reconocida por el desarrollo de productos de gran calidad e innovación que generen una experiencia única a nuestros consumidores y se posicione como la marca favorita de las familias mexicanas mediante un proceso de mejora continua a través de nuestros distribuidores y de nuestro equipo de trabajo.

Dulces Tinajita es fundada en el año 1976 por el Sr. Clemente López en la región de los Altos de Jalisco, lugar donde se instaló la primera planta para el proceso y manufactura de pulpa de tamarindo. La empresa toma su nombre y logotipo gracias al lanzamiento al mercado de la famosa “ollita de barro con tamarindo” la cual se colocó rápidamente en el gusto popular mexicano, logrando ser un éxito en ventas y convirtiéndose en un clásico de los dulces mexicanos hasta nuestros días.

Siendo el precursor de la fabricación de dulce de tamarindo a gran escala, Dulces Tinajita continuó ampliando sus líneas de producción y diversificándose en la fabricación de dulces líquidos, paletas, caramelos macizos, entre otros. De igual manera, buscó nuevos productos con diversos proveedores nacionales e internacionales para siempre satisfacer los más exigentes gustos del mercado nacional e internacional.

El pavito dulce de tamarindo:

Misión

Crear productos que permitan a la gente disfrutar de la mejor calidad. Generar impacto positivo para ser relevantes en nuestra comunidad.

Visión

Ser la mejor opción de dulces de tamarindo, fortaleciendo nuestro liderazgo en la industria de la confitería.

Valores

- Integridad
- Honestidad
- Respeto
- Trabajo en equipo

Historia

Dul-Tam Pavito S.A de C.V. (Tamarindos Pavito) es una marca 100% mexicana, inicia sus operaciones en un verano de 1994 con un pequeño negocio de fabricación de dulces de tamarindo con una receta casera. Tamarindos Pavito avanzó estableciendo rutas en la zona Noreste de la Republica Mexicana en los años 90's se fortaleció como empresa familiar con el incremento en la variedad de productos. Lanzando presentaciones en vasitos de plástico llenos de dulce de tamarindo y cucharitas con dulce.

En 1994, se fortalece el proceso de innovación que distinguen a la marca con su producción de chilitos en polvo con nueva maquinaria empaquetadora. Avanzando con su distribución por toda la república en 2010, cubriendo las distintas zonas fue posicionando la marca Pavito con gran aceptación en los mercados nacionales.

Con el transcurso de los años hemos incorporado nuevas líneas de productos con el objetivo de proveer a nuestros clientes. Desarrollando una nueva imagen en el año 2015 se ha construido una nueva percepción de nuestros productos para alcanzar nuevas metas de venta y aceptación del consumidor.

Para producir y comercializar productos de calidad a un precio competitivo al consumidor a través de distribuidores mayoristas y minoristas en el ámbito nacional e internacional es por eso que en el 2017 comenzamos con nuestra etapa de Exportación a Estados Unidos con grandes resultados y una gran aceptación del consumidor final. Hemos desarrollado una red de demostradoras,

promotores, representantes y distribuidores por toda la república consolidando a la marca cómo líder en el mercado de confitería.

Los colores en los productos:

A menudo en estos productos se suele usar los colores rojos, anaranjado y amarillos ya que tienden a relacionarse con el producto o el color de este y estos reflejan interés, apetito, en el consumidor.

Algunos empaques de estos son los siguientes:

