



**Pontificia Universidad Católica del Ecuador**

**Sede Ibarra**

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

**INFORME FINAL DEL PROYECTO**

TEMA:

PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE POSTRES TRADICIONALES EN LA  
EMPRESA “FIVE” MINIMARKET DE LA CIUDAD DE OTAVALO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible local y  
global.

Sub línea: Gestión de servicios gastronómicos

AUTOR: RICHARD JONATHAN CABASCANGO ANRANGO

ASESOR: JUAN CARLOS ECHEVERRÍA ALMEIDA

IBARRA, MAYO 2023

## CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 28 de marzo 2023

Mgs. Juan Carlos Echeverría

ASESOR

### **CERTIFICA:**

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las *normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas Y Hoteleras (GESTURH)* de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f) .....  .....

Mgs. Juan Carlos Echeverría

C.C.: 1002081212

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f):  .....

Mgs. Juan Carlos Echeverría

C.C.: 100208121-2

(f):  .....

Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 100157980-2

(f):  .....

Mgs. Ronny Soriano

C.C.: 0923906747

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Richard Jonathan Cabascango Anrango, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 25 de mayo 2023

f):  .....

Richard Jonathan Cabascango Anrango

C.C.: 100259525-2

## AUTORÍA

Yo, Richard Jonathan Cabascango Anrango portador de la cédula de ciudadanía N° 100259525-2, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f):  .....

Richard Jonathan Cabascango Anrango

C.C.: 100259525-2

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto lo dedico principalmente a Dios, por ser el motor y la motivación para seguir luchando en este proceso, por mostrarme paciencia y brindarme sabiduría que son virtudes importantes con los que eh sido bendecido en este proceso para alcanzar las metas propuestas.

A mi Padre por ser mi gran ejemplo de perseverancia e inconformismo, quien mediante consejos y reprensiones me ha sabido enseñar y guiar por el camino de la excelencia y a luchar siempre por los anhelos deseados.

A mi Madre por siempre brindarme palabras de aliento en situaciones difíciles e inculcarme lo más importante en mi vida que es la palabra de Dios, hablándome siempre con ejemplos relativos en base a la Biblia.

A mi Esposa quien ha sido mi gran confidente y alentadora a nunca rendirme y siempre brindarme consejos que me han ayudado a seguir luchando en este camino.

En general a mi hermosa familia a quienes amo mucho por ser mi gran apoyo y motivación para seguir adelante en este proceso.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios por guiarme en este largo camino, siempre mostrarme su dirección a pesar de estar en muchas ocasiones equivocado, gracias a ello eh aprendido la importancia y lo valioso que son el conocimiento y la sabiduría. Y a pesar de mis errores nunca me ha desamparado y siempre me ha mostrado sus promesas y bendiciones.

Gracias a mis Padres Rafael y Matilde, quienes han confiado en mis capacidades para alcanzar esta meta y me han sabido apoyar de manera incondicional a pesar de todo.

Gracias a mi Esposa Ruth por siempre impulsarme a seguir luchando y nunca rendirme en este proceso, mostrándome su amor incondicional y su apoyo total en este proceso. A mi hija Avril quien ah sido mi gran bendición en esta vida y ah sido mi gran motivación para alcanzar mi anhelo tan deseado.

Agradezco a mis hermanas y hermano Janina, Vanessa, Sthefy y Steeven quienes han estado siempre ahí para apoyarme en cualquier situación, y son u gran ejemplo para mi vida.

Agradezco a mis Docentes de la escuela GESTURH por haber compartido conmigo todos sus conocimientos a lo largo de toda la carrera y siempre estar dispuestos a echarme la mano tanto en situaciones educativas como personales, de manera especial al Mgs. Juan Carlos Echeverría asesor de mi proyecto quien con su paciencia y disposición me ha guiado con su conocimiento que ha sido de gran aporte para esta investigación y a la Mgs. Lorena Arellano quien me ha brindado todo su apoyo para poder alcanzar mi anhelo tan deseado.

## Índice de Contenidos

|   |            |
|---|------------|
| <b>1. RESUMEN .....</b>                                       | <b>XV</b>  |
| <b>2. ABSTRACT.....</b>                                       | <b>XVI</b> |
| <b>3. INTRODUCCIÓN .....</b>                                  | <b>1</b>   |
| <b>4. MARCO TEÓRICO .....</b>                                 | <b>3</b>   |
| 4.1. Estado del arte.....                                     | 3          |
| 4.1.1. Bibliografía Internacional .....                       | 4          |
| 4.1.2. Bibliografía Nacional .....                            | 6          |
| 4.1.3. Bibliografía Local .....                               | 8          |
| 4.2. Bases Teóricas .....                                     | 10         |
| 4.2.1. Clasificación de la repostería .....                   | 11         |
| 4.2.2. Postres dulces .....                                   | 12         |
| 4.2.3. Postres salados .....                                  | 12         |
| 4.2.4. Postres Otavaleños .....                               | 13         |
| 4.2.5. Postres Tradicionales .....                            | 18         |
| 4.2.6. Utensilios y métodos en la gastronomía Ancestral ..... | 19         |
| 4.3. Marco conceptual.....                                    | 20         |
| 4.3.1. Postre.....  | 20         |
| 4.3.2. Maíz.....  | 20         |
| 4.3.3. Dulce .....  | 20         |
| 4.3.4. Miel .....   | 21         |
| 4.3.5. Azúcar .....   | 21         |
| 4.3.6. Edulcorante .....                                      | 21         |
| 4.4. Bases Legales.....                                       | 21         |
| <b>5. MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>                          | <b>24</b>  |
| 5.1. Metodología.....   | 24         |
| 5.1.1. Tipos de Investigación .....                           | 24         |
| 5.1.1.1. Investigación Documentada.....                       | 24         |
| 5.1.1.2. Investigación De Campo.....                          | 24         |
| 5.1.1.3. Investigación experimental.....                      | 24         |
| 5.1.2. Enfoque de la investigación .....                      | 25         |
| 5.1.3. Método .....   | 25         |

|  |           |
|--|-----------|
| 5.1.4. Técnicas.....   | 25        |
| 5.1.5. Instrumentos.....   | 26        |
| 5.2. Diseño metodológico.....  | 27        |
| <b>6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>  | <b>29</b> |
| 6.1. Resultados.....   | 29        |
| 6.1.1. Fichas de observación, entrevistas y encuestas.....   | 29        |
| 6.1.1.1. Fichas de observación.....  | 29        |
| 6.1.1.2. Entrevistas.....  | 40        |
| 6.1.1.3. Encuestas.....  | 55        |
| 6.1.1.4. Análisis de las entrevistas, encuestas y fichas de observación.....                         | 66        |
| 6.1.2. Resultados matriz FODA.....   | 67        |
| 6.1.3. Propuesta del proyecto.....   | 69        |
| 6.1.3.1. Recetas, costos y presentación.....   | 70        |
| 6.1.3.2. Precio de venta.....  | 73        |
| 6.1.3.3. Diseño del empaquetado.....   | 74        |
| 6.1.4. Validación de 4 postres para la comercialización dentro de la empresa<br>FIVE minimarket..... | 78        |
| 6.2. Discusión.....  | 87        |
| <b>7. CONCLUSIONES.....</b>  | <b>89</b> |
| <b>8. RECOMENDACIONES.....</b>   | <b>91</b> |
| <b>9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>  | <b>92</b> |
| <b>10. ANEXOS.....</b>   | <b>96</b> |

## Índice de Tablas

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabla 1</b> .....   | 10 |
| <i>Historia de la Repostería</i> .....   | 10 |
| <b>Tabla 2</b> .....   | 11 |
| <i>Clasificación de la repostería</i> .....  | 11 |
| <b>Tabla 3</b> .....   | 15 |
| <i>Cuadro de dulces españoles y adaptaciones de preparaciones dentro de Quito para su comercialización.</i> .....              | 15 |
| <b>Tabla 4</b> .....   | 19 |
| <i>Utensilios utilizados en la gastronomía ancestral de los indígenas otavaleños</i> .....                                     | 19 |
| <b>Tabla 5</b> .....   | 22 |
| <i>Derechos de certificación, de acuerdo a la categorización de la empresa</i> .....   | 22 |
| <b>Tabla 6</b> .....   | 22 |
| <i>Tasas vigentes de costos para establecimientos destinados a la elaboración de productos de panadería y pastelería</i> ..... | 22 |
| <b>Tabla 7</b> .....   | 27 |
| <i>Diseño metodológico</i> .....   | 27 |
| <b>Tabla 8</b> .....   | 40 |
| <i>Ventajas y desventajas identificadas de las fichas de observación</i> .....   | 40 |
| <b>Tabla 9</b> .....   | 41 |
| <i>Datos de los entrevistados</i> .....  | 41 |
| <b>Tabla 10</b> .....  | 56 |
| <i>Cantidad de clientes que ingresaron en el mes de enero</i> .....  | 56 |
| <b>Tabla 11</b> .....  | 57 |
| <i>Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje</i> .....  | 57 |
| <b>Tabla 12</b> .....  | 58 |
| <i>Detalle de opciones, numero de respuestas y porcentaje</i> .....  | 58 |
| <b>Tabla 13</b> .....  | 59 |
| <i>Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje</i> .....  | 59 |
| <b>Tabla 14</b> .....  | 60 |
| <i>Detalle de opciones, numero de respuestas y porcentaje</i> .....  | 60 |
| <b>Tabla 15</b> .....  | 61 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Detalle de opciones, numero de respuestas y porcentaje</i> .....                        | 61 |
| <b>Tabla 16</b> .....  | 62 |
| <i>Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje</i> .....                        | 62 |
| <b>Tabla 17</b> .....  | 63 |
| <i>Detalle de opciones, numero de respuestas y porcentaje</i> .....                        | 63 |
| <b>Tabla 18</b> .....  | 64 |
| <i>Detalle de opciones, numero de respuestas y porcentaje</i> .....                        | 64 |
| <b>Tabla 19</b> .....  | 68 |
| <i>Matriz FODA, diagnóstico de la situación actual de la empresa Five minimarket</i> ..... | 68 |
| <b>Tabla 20</b> .....  | 73 |
| <i>Costos y precio de venta</i> .....  | 73 |
| <b>Tabla 21</b> .....  | 79 |
| <i>Bitácora de investigación, Joel Lema Picuasi</i> .....                                  | 79 |
| <b>Tabla 22</b> .....  | 80 |
| <i>Bitácora de investigación, Wilson Mármol</i> .....                                      | 80 |
| <b>Tabla 23</b> .....  | 80 |
| <i>Bitácora de investigación, Jhordy Lema</i> .....  | 80 |
| <b>Tabla 24</b> .....  | 81 |
| <i>Bitácora de investigación, César Lema</i> .....   | 81 |
| <b>Tabla 25</b> .....  | 82 |
| <i>Bitácora de investigación, Manuel Espinoza</i> .....                                    | 82 |
| <b>Tabla 26</b> .....  | 82 |
| <i>Bitácora de investigación, Santiago Pichamba</i> .....                                  | 82 |
| <b>Tabla 27</b> .....  | 83 |
| <i>Postres tradicionales aplicados el método vanguardista</i> .....                        | 83 |
| <b>Tabla 28</b> .....  | 84 |
| <i>Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista</i> .....            | 84 |
| <b>Tabla 29</b> .....  | 84 |
| <i>Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista</i> .....            | 84 |
| <b>Tabla 30</b> .....  | 84 |
| <i>Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista</i> .....            | 84 |
| <b>Tabla 31</b> .....  | 84 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista.....</i> | 85 |
| <b>Tabla 32 .....</b>  | 85 |
| <i>Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista.....</i> | 85 |
| <b>Tabla 33 .....</b>  | 85 |
| <i>Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista.....</i> | 85 |

## Índice de Figuras

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Figura 1</b> .....  | <b>30</b> |
| <i>Ficha de elaboración de la Humita</i> .....                               | 30        |
| <b>Figura 2</b> .....  | <b>31</b> |
| <i>Ficha de elaboración de la Espumilla</i> .....                            | 31        |
| <b>Figura 3</b> .....  | <b>32</b> |
| <i>Ficha de elaboración del maduro asado</i> .....                           | 32        |
| <b>Figura 4</b> .....  | <b>33</b> |
| <i>Ficha de elaboración de la colada de uvillas</i> .....                    | 33        |
| <b>Figura 5</b> .....  | <b>34</b> |
| <i>Ficha de elaboración del dulce de higos con queso</i> .....               | 34        |
| <b>Figura 6</b> .....  | <b>35</b> |
| <i>Ficha de elaboración del dulce de sambo con leche</i> .....               | 35        |
| <b>Figura 7</b> .....  | <b>36</b> |
| <i>Ficha de elaboración del Pan relleno de dulce de sambo</i> .....          | 36        |
| <b>Figura 8</b> .....  | <b>37</b> |
| <i>Ficha de elaboración de la tortilla de tiesto</i> .....                   | 37        |
| <b>Figura 9</b> .....  | <b>38</b> |
| <i>Ficha de elaboración de la Torta de mortiño</i> .....                     | 38        |
| <b>Figura 10</b> .....   | <b>39</b> |
| <i>Ficha de elaboración del pan de rosca dulce</i> .....                     | 39        |
| <b>Figura 11</b> .....   | <b>57</b> |
| <i>Cálculo de muestras</i> .....   | 57        |
| <b>Figura 12</b> .....   | <b>58</b> |
| <i>Edad de los encuestados</i> .....   | 58        |
| <b>Figura 13</b> .....   | <b>59</b> |
| <i>Sexo de los encuestados</i> .....   | 59        |
| <b>Figura 14</b> .....   | <b>60</b> |
| <i>Frecuencia de consumo de postres</i> .....                                | 60        |
| <b>Figura 15</b> .....   | <b>61</b> |
| <i>Interés en adquirir postres tradicionales dentro del minimarket</i> ..... | 61        |
| <b>Figura 16</b> .....   | <b>62</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| <i>Rango de precios</i> .....   | 62        |
| <b>Figura 17</b> .....  | <b>63</b> |
| <i>Presentación para el postre</i> .....                                | 63        |
| <b>Figura 18</b> .....  | <b>64</b> |
| <i>Factores que influyen al comprar un postre</i> .....                 | 64        |
| <b>Figura 19</b> .....  | <b>65</b> |
| <i>Posibles postres con potencial para su comercialización</i> .....    | 65        |
| <b>Figura 20</b> .....  | <b>70</b> |
| <i>Receta de muffin de dulce higo</i> .....                             | 70        |
| <b>Figura 21</b> .....  | <b>71</b> |
| <i>Receta de cup cake de mortiño</i> .....                              | 71        |
| <b>Figura 22</b> .....  | <b>72</b> |
| <i>Receta de mousse de sambo</i> .....                                  | 72        |
| <b>Figura 23</b> .....  | <b>73</b> |
| <i>Receta de pan rosca de dulce con mermelada</i> .....                 | 73        |
| <b>Figura 24</b> .....  | <b>74</b> |
| <i>Rediseño del logo de la empresa FIVE minimarket</i> .....            | 74        |
| <b>Figura 25</b> .....  | <b>75</b> |
| <i>Empaque para Muffin de dulce de higo</i> .....                       | 75        |
| <b>Figura 26</b> .....  | <b>76</b> |
| <i>Empaque para cup cake de mortiño</i> .....                           | 76        |
| <b>Figura 27</b> .....  | <b>77</b> |
| <i>Etiqueta descriptiva para mousse de sambo</i> .....                  | 77        |
| <b>Figura 28</b> .....  | <b>78</b> |
| <i>Etiqueta descriptiva para pan rosca de dulce con mermelada</i> ..... | 78        |

## **1. RESUMEN**

La ciudad de Otavalo es conocida por su cultura diversa y su patrimonio histórico, visible en festivales y tradiciones locales. Su vestimenta, alimentación y dialecto *kichwa* son expresiones claras de su identidad cultural. A pesar de la importancia de su repostería tradicional, hay poca información precisa sobre ella en libros y tesis. La investigación planteó la hipótesis de que hay pocas fuentes de información y que éstas generalizan haciendo referencia a la historia culinaria del Ecuador, en este marco se llevó a cabo un estudio para conocer mejor la repostería otavaleña. Se buscó recopilar, analizar y sintetizar toda la información posible, así el estudio mostró que, aunque algunos de estos postres tienen larga tradición, hay escasez de datos científicos confiables y verificables, es por ello que aplicar esta investigación y dejar registro de ello ayudó a concretar cuales son los postres otavaleños tradicionales y así proceder a proponer la implementación de una línea de postres artesanales tradicionales en la empresa “FIVE” minimarket de la ciudad de Otavalo, por medio de la innovación de la oferta gastronómica actual. En el proceso investigativo se identificaron tres fundamentos que argumentan la pertenencia de ciertos postres tradicionales de Otavalo, que son los siguientes: primero el tiempo que se han perpetuado las preparaciones, segundo la reputación de las preparaciones en fechas festivas importantes como el Pawkar Raymi, Inti Raymi y Yamor y tercero las técnicas, métodos e instrumentos que se utilizan para las preparaciones. La metodología de la presente investigación es de tipo mixto y como resultado se obtuvieron fundamentos objetivos los cuales avalan la pertenencia de postres tradicionales en Otavalo, esto se debe al aporte de la información documental hallada que es generalizada a un país, y a la investigación de campo que fue sintetizada y concluida a un solo criterio.

### **Palabras clave**

Repostería, postres tradicionales, Otavalo, cocina ancestral, método vanguardista.

## **2. ABSTRACT**

The city of Otavalo is known for its diverse culture and historical heritage, visible in local festivals and traditions. Its clothing, food and Kichwa dialect are clear expressions of its cultural identity. Despite the importance of its traditional confectionery, there is little accurate information about it in books and theses. The research hypothesized that there are few sources of information and that they generalize referring to the culinary history of Ecuador, in this framework a study was carried out to better understand the Otavaleño confectionery. We sought to collect, analyze and synthesize all possible information, so the study showed that, although some of these desserts have a long tradition, there is a shortage of reliable and verifiable scientific data, which is why applying this research and record it helped to determine which are the traditional Otavalo desserts and thus proceed to propose the implementation of a line of traditional handmade desserts in the company "FIVE" minimarket in the city of Otavalo, through innovation of the current gastronomic offer. In the research process, three fundamentals were identified that argue the belonging of certain traditional desserts of Otavalo, which are the following: first, the time that the preparations have been perpetuated, second, the reputation of the preparations on important holidays such as Pawkar Raymi, Inti Raymi and Yamor and third, the techniques, methods and tools used for the preparations.

The methodology of the present investigation is of a mixed type and as a result objective foundations were obtained which support the belonging of traditional desserts in Otavalo, this is due to the contribution of the documentary information found that is generalized to a country, and to the field investigation that was synthesized and concluded to a single criterion.

### **Key words**

Confectionery, traditional desserts, Otavalo, ancestral cuisine, avant-garde method.

### **3. INTRODUCCIÓN**

En la actualidad, la región de Otavalo carece de una identidad culinaria debido a la falta de registros confiables sobre los postres tradicionales de la zona. Para abordar esta problemática, se inició la búsqueda de información documental, pero no se encontró suficiente información al respecto.

En este contexto, se decidió deducir ciertas informaciones generalizadas, en su mayoría relacionadas con la Real Audiencia de Quito, y utilizarlas para identificar cómo fue el primer registro de estos postres en la zona. De esta manera, se comenzó a construir la estructura documental de los postres tradicionales, y se llegó a una conclusión identificando 3 fundamentos clave con los cuales se puede determinar tradicionales a ciertos postres que aún se preparan en Otavalo, los cuales son: Perpetuidad de las preparaciones, reputación en las importantes fiestas y técnicas o métodos utilizados.

También se identificó dificultades para su promoción deduciendo que la misma está limitada al ámbito turístico aludiendo a la falta de identidad culinaria en Otavalo por el desconocimiento de varios Otavaleños acerca del tema.

Por tales motivos el objetivo general de este trabajo es implementar una línea de postres tradicionales en la empresa FIVE minimarket, donde la innovación en la oferta gastronómica actual va ser una estrategia clave para dar a conocer y promocionar los postres tradicionales de Otavalo y mejorar la competitividad de la empresa en el mercado actual.

En este contexto, para ello, se han establecido objetivos específicos como la identificación de postres tradicionales a través de fichas de observación, entrevistas y encuestas, el análisis FODA de la empresa, el diseño de la línea de postres tradicionales y la validación de los postres mediante la degustación. Estos instrumentos utilizados dieron como resultado la identificación de postres tradicionales que fueron escogidos por expertos en cocina ancestral y clientes de la empresa para así posteriormente proceder a la degustación de los postres por los expertos, donde los resultados fueron positivos en cuanto a color, sabor, aroma, textura y acidez.

Luego de identificar los postres con posibilidad a ser comercializados se procedió a diseñar una línea de postres dentro de la empresa FIVE minimarket, realizando recetas y calculando costos directos para establecer el precio de venta al público, también se diseñó el empaque donde se refleja los ingredientes y la parte más relevante que es una pequeña reseña del porque los postres son conocidos en Otavalo.

En conclusión, los resultados obtenidos de los objetivos específicos han sido positivos y cumplen con los estándares esperados. La metodología utilizada es mixta, documental, de campo y experimental. En el primer capítulo, Estado del arte, se presenta toda la investigación documental realizada, seguido de Materiales y métodos, donde se describe la metodología a utilizar y se indican los instrumentos a utilizar, como fichas de observación, entrevistas y encuestas. En Resultados y discusión se muestra el proceso realizado para obtener los resultados esperados. Finalmente, en Conclusiones y discusión se detallan los resultados obtenidos y se discute la problemática mostrada a través de la investigación.

En definitiva, este trabajo tiene como objetivo contribuir a la innovación de la oferta gastronómica de la empresa FIVE minimarket y a la promoción de los postres tradicionales como una forma de rescate a través de la implementación de una línea de postres tradicionales dentro de la empresa. Se espera que esta investigación sea de utilidad para las empresas que buscan mejorar su competitividad en el mercado actual a través de la innovación en su oferta gastronómica.

## **4. MARCO TEÓRICO**

### **4.1. Estado del arte**

Otavalo “Valle del amanecer”, una ciudad llena de historia y de cultura cuya economía gira en torno al comercio textil, agricultura y turismo, según el GAD municipal de Otavalo en un documento realizado por Velásquez et al. (2020) afirma que “la actividad artesanal representa una de las principales fuentes de ingresos que poseen los habitantes en Otavalo, luego está el comercio de alimentos, el turismo y finalmente, la agricultura y la ganadería” (p. 33), todas estas actividades tienen una estrecha relación con la gastronomía cuya influencia se ve reflejada en cada festividad importante dentro del cantón como el Inty Raymi, Pawkar Raymi y Yamor.

La actividad turística en Otavalo tiene una estrecha relación con la gastronomía local debido a su historia y tradiciones, de éste se hará énfasis en el tema de postres tradicionales, el cual por medio de la investigación bibliográfica que se realizó en el IOA (Instituto Otavaleño de Antropología), no se encontró bibliografía sobre el tema de investigación de la presente tesis, pero se recopiló información relevante acerca de los orígenes y la base gastronómica de los antepasados en la región andina que es importante recalcar.

Para lograr entender la perspectiva de la historia de los indígenas en el territorio ecuatoriano, Gilmore (1949) citado por Meyers (2021), afirma que:

Los indígenas de la época incaica en la región ecuatoriana se dedicaban a la agricultura, ellos cultivaban especies como maíz, frijoles, quinua, papa, calabaza, coca y tabaco; incluso en la actualidad se evidencia la labor de la mayoría indígena en torno a la agricultura y su economía ligada a ella. (p. 23) Es por ello la importancia de la valorización de los productos en la preparación de cada platillo.

Antes de la llegada de los españoles la dieta de los indígenas se basaba en uno de los principales productos que fue el maíz, su preparación era diversa, se utilizaban granos tiernos o secos, con mazorcas o molidos. Posteriormente con el descubrimiento de vasijas y tiestos de cerámico, se evidenció la utilización de estos instrumentos para las preparaciones en base a una masa, así lo afirma J. Barrera (2008) citado por Espinoza (2017):

Su principal fuente de alimento era el maíz, que lo cocinaban entero. Sin embargo, el descubrimiento de ralladores sugiere que también rallaban el maíz tierno para crear una masa que, combinada con agua y dejada fermentar, producía la bebida conocida como chicha. Alternativamente, si se prendía fuego a la masa con agua, se producía una espesa masa que era la mazamorra. (p. 43) Actualmente la chicha y la mazamorra son preparaciones utilizadas en fechas especiales como bodas y bautizos.

Los indígenas Otavaleños al igual que otros indígenas de la región Andina eran agricultores quienes desde tiempos preincaicos han sembrado maíz, frijoles, capulí, y posteriormente con la conquista de los incas introdujeron tubérculos como la papa, mashua, oca, camote, maní y más tarde los españoles introdujeron los cereales como el trigo, el centeno y la cebada. La base de la dieta era el maíz y a partir de este ingrediente nacieron varias preparaciones como la humita, el pan tiesto y la muziguita.

#### **4.1.1. Bibliografía Internacional**

La gastronomía está conformada de varias especializaciones y una de ellas es la repostería del cual no podemos hablar sin conocer su historia; la repostería como tal, antiguamente era conocido como el lugar donde se guardaban provisiones, se realizaban dulces y fiambres de carne.

La repostería se deriva de la panadería, ya que en sus inicios se utilizaban ingredientes como la harina y el agua que mezclados se formaba una pasta, su historia data que tiene orígenes desde la edad media de piedra así lo afirman en un artículo de investigación, Otaegui et al. (2018) "*Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan*" [La evidencia arqueobotánica revela los orígenes del pan hace 14.400 años en el noreste de Jordania] (párr. 1), mucho antes de la gran revolución neolítica donde las comunidades aún no se establecían en un territorio permanente.

Es importante también mencionar el origen del primer endulzante que el hombre probó, la miel, según Vázquez (1991) citado por Alkhalfi (2020) se ha descubierto papiros egipcios que datan de 7000 años de antigüedad en los cuales se observan dibujos de campesinos recolectando miel, éste es el alimento dulce más antiguo del que se tiene

constancia que también se utiliza como edulcorante (p. 3), la miel ha sido utilizada por grandes culturas como la griega, egipcia, romana. Posteriormente en la edad media los europeos por motivo de las cruzadas tuvieron contacto con otras culturas y productos como el “azúcar”, conocido en ese entonces como la “sal de las indias”.

Diferentes culturas enriquecieron su gastronomía con los postres incluso se llegó a ser una labor de prestigio como es el caso de Francia, allí se publicó el primer recetario sobre el arte de hacer masas para pasteles, “*Le patissiere françois*” por François de la Verene.

De esta manera hasta la actualidad la repostería francesa ha influenciado de gran manera en la repostería internacional. Un claro ejemplo es el proyecto de investigación de Jiménez (2018) “donde fusiona ingredientes típicos mexicanos de territorios indígenas con la repostería francesa, esto incentiva a fusionar ingredientes de dos países y la aplicación de una nueva tendencia que es la cocina fusión” (p. 6), es decir la cocina francesa ha sido de gran influencia a nivel mundial, porque está ligado a la innovación y a la creación de nuevas tendencias, es por ello que aplicar técnicas y métodos franceses a la cocina tradicional es sinónimo de vanguardia en el contexto de la estética y presentación del producto final.

También, los postres tradicionales han sido motivo de estudio y la intención de rescatar, preservar e incluso innovar sus recetas. Uno de los casos de estudio con relevancia en relación a los postres tradicionales tiene como objetivo identificar la relación entre marketing de nostalgia con los postres tradicionales sonorenses en México; así afirma Sánchez et al. (2022) que la gastronomía tradicional de una región refleja su historia, cultura y su modo de vida. Fomentan una conexión emocional entre los consumidores y los alimentos tradicionales al representar el pasado de ese lugar (p. 9).

También el sentimiento de nostalgia que causan los recuerdos del pasado por medio de los alimentos, generarían un efecto positivo en los comercios que la ofertan ya que incentivaría al consumo de estos postres tradicionales, y tendrían ventaja sobre la competencia y especialmente ante productos no tradicionales. (Sánchez et al., 2022, p. 10)

Se ha mencionado como el marketing de nostalgia repercute en la decisión de compra de los consumidores por medio de la emoción, un sentimiento de nostalgia que provoca al recordar sabores de la infancia o de momentos marcados e importantes para el consumidor, netamente se hace referencia a los postres tradicionales, que en alguna ocasión se ha tenido la oportunidad de degustar, ya sea por medio de familiares como las abuelas o por festivales tradicionales locales; dichos postres evocan sabores y saberes de una cultura es por eso la importancia de preservar estos postres tradicionales y que se vuelvan un patrimonio reconocido por varias generaciones.

Ya se mencionó lo importante que es la preservación de los postres tradicionales ya que estos enriquecen la identidad de un pueblo, un buen ejemplo es el caso de Meneses y Peña (2020) que pretenden rescatar dulces tradicionales en Charalá- Santander (p. 3), en el País de Colombia, por medio de la comercialización de dulces tradicionales locales en la pyme “Caramelos Nueva era”, donde uno de los objetivos principales es, mediante la capacitación, fortalecer la comercialización y la distribución de dulces tradicionales dentro de la pyme.

El rescate de postres tradicionales es un enfoque cultural esencial para la preservación de estos; a través de este rescate se lograría promover la innovación en base a métodos ancestrales e ingredientes locales y volverlos aptos para su comercialización y buscar medios para su promoción como, folletos, recetas y redes sociales.

#### **4.1.2. Bibliografía Nacional**

A lo largo de la historia dentro del territorio ecuatoriano se ha tenido grandes influencias, prehispánicas con los incas, y en épocas de la colonia por parte de España; primeramente con la influencia del Imperio Inca, los comuneros eran sometidos y empezaron a seguir y ser influenciados por las tradiciones, costumbres y un sistema productivo donde los comuneros eran explotados y debían rendir cuentas al estado, así poco a poco se fueron perdiendo las tradiciones de estos pueblos conquistados y empezó a ganar más espacio las tradiciones incas.

Con todos estos sucesos existía una desventaja del imperio inca, ellos carecían de escritura tal como lo dice en un artículo de investigación de National Geographic por Sala (2022), que se trataba de un gran imperio y civilización avanzada que carecía de escritura (párr. 1), esta es una de las razones por las que no existe un registro exacto acerca de las preparaciones gastronómicas nativas incas, y se fue perdiendo aún más con la conquista española y con la gran influencia que generaron en los territorios andinos.

Se puede decir que la introducción del dulce en Ecuador data en épocas de la colonia al imponer creencias religiosas a los indígenas. Se empieza a difundir el mensaje religioso mediante el establecimiento de conventos donde las religiosas “producto de la supervivencia de la comunidad” (Medina, 2019), eran las encargadas de la producción y distribución de dulces como los alfajores, alfeñiques, helados y colaciones; de estos dulces Medina (2019) afirma que:

Son de los primeros postres que se datan en Quito y que según la RAE tiene dos connotaciones, la primera es que eran pequeños bocados que se daban a los huéspedes o se utilizaban en celebraciones de algún suceso, y la otra es que eran dulces que se elaboraban a base de masa moldeada en varias formas y cubiertas de azúcar. (p. 21)

Esto quiere decir que son de los primeros registros de postres en Ecuador cuando aún era la real audiencia de Quito.

En la actualidad la línea de repostería ecuatoriana no es promocionada adecuadamente, en establecimientos se observa vitrinas exhibidas con postres internacionales como el mousse, cheese cake, que son agradables visualmente pero no un dulce de sambo, por ejemplo.

No se puede decir que un postre internacional es mejor que el ecuatoriano, sino más bien es la falta de innovación y utilización de nuevas técnicas, a causa de esto Beltrán (2020) identificó y propuso crear una cafetería para la aplicación de técnicas vanguardistas en dulces y bebidas tradicionales de la costa (p. 4), pretendiendo mejorar la presentación de los postres tradicionales con técnicas vanguardistas donde una de las características principales

es que sea agradable visualmente utilizando técnicas y métodos modernos en la preparación y montaje, para que así se vuelva atractivo y llame la atención del consumidor.

Otro método funcional para la comercialización de postres tradicionales es la fusión con técnicas y métodos más comerciales, tal como Rivas & Yautibug (2021) proponen, que se aplique el helado de machica en postres tradicionales ecuatorianos; este es el objetivo principal que se enfoca en la importancia de incentivar el consumo de recetas ancestrales mediante la fusión e innovación de los mismos, en este caso con la intención de utilizarlo como guarnición para diferentes postres tradicionales nacionales como el quimbolito, pristiños, torta de guineo.

Los postres tradicionales nacionales no han tenido un enfoque comercial sino más bien turístico, utilizados como oferta atractiva para extranjeros en tours o excursiones turísticas. Es necesario desarrollar estrategias que promuevan el consumo de estos postres si se los quiere comercializar y distribuir a escala nacional. Ejemplos de estas estrategias son el uso de técnicas vanguardistas para mejorar la visualización de los postres tradicionales o la fusión de técnicas y métodos comerciales para atraer a los clientes.

#### **4.1.3. Bibliografía Local**

Otavaló es la capital intercultural del Ecuador, se debe principalmente a que la mayoría indígena en la ciudad aún preserva tradiciones muy arraigadas a su historia como: Pawkar Raymi, Inti Raymi y Yamor.

Dentro de sus comunidades aún se puede observar la siembra de productos tanto para la venta como para su consumo, como es el caso de la papa, maíz, frejol, arveja, tomates, también de plantas medicinales como la manzanilla, llantén, paico, hierbabuena, hoja de granadilla y cedrón, de los cuales Burga y Mendoza (2020) plantean una innovadora propuesta que es implementar una heladería temática en base al uso de plantas medicinales y frutos silvestres, a través de un estudio que confirme su factibilidad (p. 6), con este estudio se halló un método de promoción que es a través de los helados y se trata de incentivar a la revalorización de las plantas medicinales con la intención de rescatar su uso.

Es importante preservar a la cocina tradicional utilizando técnicas y métodos innovadores para promocionarla como es el caso de la exhibición de investigaciones, la experimentación de la innovación en la cocina tradicional y su forma de exponerla con las técnicas que utilizaban nuestros antepasados tal como afirma Tituaña (2021) “que la innovación incluye no sólo el uso de la ciencia para actualizar la cocina, sino también la recuperación de habilidades, platos y recetas perdidos o que permanecen en las memorias de quienes experimentaron sus sabores y sensaciones” (p. 9). Es decir que rescatar lo que se va perdiendo y ponerlo como práctica común y añadiéndole un valor da como resultado la innovación.

Entender que innovar no es perder la tradición, más bien es permitirle competir con nuevas propuestas transformadoras de sus productos, sobre todo para rescatar tradiciones que se están perdiendo, de esta manera se aporta de gran manera a potenciar la identidad de una cultura, ya que se está revalorizando mediante la aplicación de nuevas técnicas, según Pazos y Muñoz (2014) afirman que:

El legado de las golosinas se ha incrementado con dulces y postres de inventores populares anónimos. En el panorama del sabor dulce figuran los excelentes quimbolitos y muchines con miel; señorean el champús y rosero; imperan el helado de paila de guanábana y el de taxo; se ufanan los buñuelos de maíz de horno, los dulces de babaco, de tomate de árbol y el queso de piña; se jactan de la espumilla de guayaba, los suspiros con salsa pastelera, el troliche, los huevos de faltriquera y las cocadas de horno. Todas estas delicadezas confluyen en el modo de ser, en la identidad de los habitantes del Ecuador, que a ritmo de chocolates, nogadas y garapiñas se entusiasman con la vida. (p. 67)

Los postres que se han ido incrementando son recetas que se preparan en diferentes regiones dentro de Ecuador como, por ejemplo, el helado de paila que son populares en Ibarra, pero también lo hacen en Ambato, son recetas iguales pero la forma de preparación es distinta en cada región, ese es un valor agregado para definir cual pertenece a cada región.

En conclusión, la recopilación de información en referencia al rescate de postres tradicionales ha sido muy escaso debido a que no existen registros exactos, solo se evidencia información histórica desde el punto de vista de los conquistadores españoles, es decir no existen evidencias escritas desde la perspectiva de los conquistados haciendo alusión a su historia, cultura y gastronomía.

#### 4.2. Bases Teóricas

Es de gran importancia recalcar los inicios de la repostería y su gran relevancia en la Gastronomía actual. Dentro de la repostería ha tenido varios cambios a lo largo de la historia y grandes descubrimientos con el paso del tiempo hasta la actualidad, a continuación, se detallarán los datos más relevantes que se recopiló de la historia de la repostería:

**Tabla 1**

##### *Historia de la Repostería*

| LUGAR                   | DESCRIPCIÓN   |
|-------------------------|---|
| Egipto 4978 A.C.        | Lo conocen como despensa donde se realizaban dulces, fiambres y embutidos   |
| Nueva Guinea 4500 A.C.  | Se extiende el azúcar gracias a los navegantes de Nueva Guinea a India, y de allí hasta china   |
| Antigua Roma 400 A.C.   | Se hace distinción entre el oficio de panadero y pastelero. Aparece el término <i>pastillariorum</i> o pastelería romana                |
| Europa 1001 – 1099 D.C. | Por motivo de las cruzadas y el contacto con otras civilizaciones, el azúcar llega a Europa y el primer registro se halla en Inglaterra |
| Francia 1270 D.C.       | Aparece el primer registro del oficio de los “Obloiers” quienes realizaban obleas que eran hostias utilizadas en misas religiosas       |
| España 1524 D.C.        | Hernán Cortés envió el primer cargamento de Cacao a España  |
| Francia 1556 D.C.       | Durante el reinado de Carlos IX, nace la primera corporación de pasteleros  |
| Francia siglo XVIII     | Se inicia el desarrollo del hojaldre, lo que marca el inicio de la repostería moderna   |
| Francia 1856 D.C.       | Louis Pasteur descubre que la levadura puede desempeñar varias funciones importantes dentro de la panadería                             |
| Francia siglo XIX       | Antoine de Carême publica el libro “El Pastelero Real” considerado como la obra por excelencia de la repostería                         |

moderna

*Nota.* Adaptado de Machuca (2022). Conoce la historia de la repostería en un dulce viaje a través del tiempo. <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/historia-reposteria/>

Según la empresa Quescrem (s.f.) dedicada a la fabricación de queso crema gallego afirma lo siguiente:

En la actualidad la repostería y la pastelería son términos que se utilizan indistintamente; mientras que la repostería dentro de su historia habla que era conocido como el lugar donde se guardaban provisiones y se realizaban dulces y fiambres y que por tal razón con el pasar del tiempo se fue convirtiendo en un oficio más inclinado a lo artesanal.

La pastelería dentro de su historia habla que era un oficio inclinado a satisfacer mediante preparaciones de postres y platos dulces sofisticados, las altas exigencias de los comensales de aquella época específicamente la realeza. Entonces se puede deducir que la repostería se inclina más a lo artesanal mientras que la pastelería a lo gourmet y sofisticado. (párr. 8)

#### 4.2.1. Clasificación de la repostería

La repostería tiene un amplio repertorio de recetas y preparaciones que se los clasifica de la siguiente manera, como se detalla a continuación:

**Tabla 2**

*Clasificación de la repostería*

| CLASIFICACIÓN             | POSTRES                                 |
|---------------------------|---|
| Postres Fríos o Semifríos | Bavaroise<br>Mousse                     |
| Postres Helados           | Parfait<br>Helados                      |
| Postres calientes         | Flan<br>Leche asada<br>Budín<br>Soufflé |
| Postres Especiales        | Crepe Bruleé                            |

*Nota.* Adaptado de Sánchez (2014:7). Manual de repostería, pastelería, panadería y bollería.  
<https://www.studocu.com/en-us/document/indiana-university-northwest/indiana-university-past-and-present/manual-de-reposteria-pasteleria-panaderi/39216417>

#### **4.2.2. Postres dulces**

La repostería dulce exige sincronía entre sus ingredientes y equilibrio en las cantidades para obtener como resultado una armonía de sabores que se deleita en cada bocado, según García (2015)

La repostería tenía su reputación por utilizar cantidades grandes de azúcar y grasa, pero en la actualidad han aparecido nuevas tendencias que aplican dichos ingredientes con moderación pero que siguen combinando sabores y texturas que en ocasiones pueden ser atrevidos. (p. 15)

De esta manera la repostería puede ser deliciosa y saludable a la vez.

#### **4.2.3. Postres salados**

Al margen de la presente investigación ha sido difícil recopilar información de ciertos elementos como la repostería tradicional de una civilización en específica, y sucede algo similar con hallar información acerca de Postres salados. En teoría el postre es un platillo que se come al final de una comida, generalmente es un platillo dulce como lo tiene definido la Real Academia Española (2021), es un “Alimento, especialmente fruta o dulce, servido como final de una comida” (párr. 1), pero existen algunas variables en el mundo gastronómico que son las nuevas tendencias y siempre estar en la constante mejora e innovación.

También en el rescate de tradiciones que se han ido perdiendo con el surgimiento de nuevas tendencias, según Berger (2022) en un artículo publicado en *Taste France Magazine* menciona que la reapertura del restaurante gastronómico del Plaza *Athénée* por el chef *Jean Imbert*, impulso a su chef a recuperar el repertorio clásico de la gastronomía francesa y sus recetas en específico lo que menciona como la pastelería salada como por ejemplo el volován, el cruasán de jamón, el paté en *croûte*, el solomillo *Wellington* y el *kouloubiac* de salmón que no faltan en las cartas de los restaurantes y establecimientos de catering (párr. 1-2). De esta manera el rescate y añadir un valor agregado puede revalorizar las tradiciones que se han ido perdiendo.

Pero sigue siendo un dilema si definir a un postre como salado o llamarlo aperitivo que serviría de entrada para abrir el apetito; para tener un mejor análisis se hizo hincapié en base a los siguientes estudios realizados, el Centro Aeroespacial Alemán D.L.R. realizó una investigación llevada a cabo durante una misión simulada a Marte y ha llegado a la asombrosa conclusión de que, a largo plazo, la comida salada disminuye la sed y aumenta el hambre (Rada, 2019), es decir que según esta investigación lo más conveniente es servir un postre salado como aperitivo.

También otro estudio habla acerca de la saciedad sensorial específica, donde se concluye que luego de una comida salada y a pesar de sentirnos saciados, al final siempre hay espacio para un postre dulce (Diario El Impulso, 2013); esto se debe; según expertos nutricionistas, a que nuestro cerebro tiene sensores diferentes para controlar el apetito de comidas saladas, ácidas, amargas y dulces, por eso cuando se ha comido platillos salados, el cerebro todavía no se ha saciado de algo dulce y queda espacio para el postre al final (La Kalle, 2020).

En conclusión, en base a estos estudios lo recomendable es servir un postre dulce al final de cada comida si el plato fuerte es salado y si el plato fuerte es mayormente de ingredientes agrídulces, se podría equilibrar con un postre de sal al final de la comida, con esto se ayudaría a mantener un equilibrio en los menús e inclusive en la dieta general de las personas.

#### **4.2.4. Postres Otavaleños**

Uno de los temas con más relevancia es acerca del legado de la repostería local, y es que hay un hecho muy importante dentro de este tema y es el de las consecuencias de la carencia de información registrada y en paralelo a esto las causas del porque solamente las recetas fueron transmitidas de manera oral; esto genera un cuestionamiento, ¿Cuáles son realmente los postres tradicionales de Otavalo?

Para hablar de postres otavaleños, es importante tener en cuenta que no existen datos registrados de su patrimonio repostero por ello mediante el análisis e interpretación de la

historia e influencia española se lograra tener la base para poder interpretar el cómo se originaron los postres tradicionales en Ecuador y cuáles son los tradicionales de Otavalo.

Según Álvarez (2022) quien escribió para Food Empowerment Project, los españoles trajeron consigo las ideas y pensamientos de distinción de culturas y clases sociales, ellos estigmatizaron la alimentación de los indígenas con el pensamiento de que, si los españoles consumían los mismos alimentos que los indígenas, a la larga se cambiaría su constitución y se harían como ellos (párr. 3), este pensamiento fomentó a que los a los indígenas se los califique como inferiores.

La historia habla de que Otavalo era un territorio importante y estratégico de la Real Audiencia de Quito, el cual era reconocido como organismo judicial y parte del virreinato de Perú, tal como manifiesta Garrido (1996) se resume que la real audiencia de Quito abarcaba corregimientos que son como provincias y una de las principales era Otavalo el cual estaba administrado por corregidores delegados por la realeza.

Los delegados encargados de supervisar los territorios eran españoles quienes se alimentaban con alimentos netamente asignados por la monarquía española mientras que los indígenas quienes fueron relegados a los páramos mantenían sus costumbres alimentarias con base en ingredientes como el fréjol, choclo, chochos, papas, ocas y especialmente el maíz y carnes como el cuy y conejo, este suceso inició durante la época de la conquista.

Al ser Otavalo un territorio de propiedad de la España colonial donde los indígenas apenas tenían derecho de ser empleados de grandes haciendas y ser explotados y además aislados en los páramos, las generaciones de criollos tuvieron esa influencia directa de las costumbres españolas como por ejemplo en la alimentación; es decir los españoles y criollos tenían sus propias costumbres y los indígenas también tenían sus propias costumbres, aun con el choque de culturas no sucedió de manera cordial o voluntaria el intercambio de conocimientos, sino más bien fue un saqueo y una expropiación de manera forzada, es por eso que indígenas y españoles vivían aislados aun estando en el mismo territorio, cada uno con sus propias costumbres.

Uno de los primeros registros de repostería en Ecuador, es el de Medina (2019) quien menciona que El Real Monasterio de la Limpia Concepción, la primera orden de religiosas que se asentó en Quito, llegó en 1576 con el objetivo de evangelizar, pero también se encargaron de elaborar y distribuir dulces. En el interior estaba prohibido comer pan y chocolate, así que los hacían para la venta. También hacían panelas, colaciones, alfajores, alfeñiques y helados para su posterior venta y distribución. Esto evidencia que los monasterios fueron los pioneros de la distribución de los primeros postres en el territorio ecuatoriano.

Pazos y Muñoz (2014) afirman que en 2010 se celebró en el claustro del convento de San Agustín de Quito un festival de dulces organizado por monasterios y órdenes religiosas femeninas de toda la nación con fines benéficos, y los dulces que se exhibieron como muestra se resumieron en la siguiente tabla, que a continuación se detalla:

**Tabla 3**

*Cuadro de dulces españoles y adaptaciones de preparaciones dentro de Quito para su comercialización.*

| <b>REPOSTERÍA Y<br/>DULCES ESPAÑOLES<br/>SIGLOS XV – XVI – XVII</b> | <b>MONASTERIOS DE<br/>LA REAL<br/>AUDIENCIA DE<br/>QUITO</b> | <b>DIFUSIÓN ACTUAL EN EL<br/>PAÍS</b>  |
|---|--|--|
| Electuarios   | Dulces de frutas en almíbar                                  | Dulces de frutas en almíbar  |
| Manjar Blanco   | Dulces de leche  | Manjar blanco (Azúcar)<br>Manjar prieto (Raspadura)  |
| Turrónes de Almendras   | Turrónes de Maní   | Turrónes de Maní   |
| Conservas   | Dulces de Cajeta   | Dulces de cajeta de membrillo,<br>de guayaba Ambato  |
| Alfeñique   |  | Alfeñique (Baños de Agua<br>Santa, Alluriquín, Quito, etc.<br>Cañas) (Cuenca)              |
| Mazapán de almendras  | Mazapán de maní  | Mazapán de maní, Mazapán de<br>leche, éste en forma de frutitas<br>(Quito, Ambato, Cuenca) |

|                                      |                                    |   |
|--------------------------------------|------------------------------------|---|
|                                      |                                    | Mazapán de maní con glas invertido  |
| Diacitrón                            | Cáscaras y frutas confitadas       | Higos confitados, mandarinas confitadas, látigos de naranja, de toronja, etc. (Rocafuerte-Manabí)       |
| Empanadas                            | Empanadas de mejido                | Empanadas de mejido, empanadillas de horno rellenas con mermelada y espolvoreadas con azúcar impalpable |
| Nuéganos de almendras                | Dulce de raspadura en cajeta       | Nogadas de tocte con raspadura (Ibarra)   |
| Rosquillas de anís                   | Rosquillas de anís                 | Rosquillas de anís con glas invertido, Rosquillas diversas (Quito Cuenca)                               |
| Tortas o pasteles                    | Tortas o pasteles                  | Tortas o pasteles (key) de naranja, de chocolate, de vainilla, etc.                                     |
| Suplicaciones                        |                                    | Barquillos  |
| Fruta de sartén                      | Buñuelos y pristiños               | Buñuelos de harina de trigo, buñuelos de harina con maíz ahumados o fritos.                             |
| Obleas (hostias)                     | Obleas (hostias)                   | Obleas (hostias) unidas con dulce de leche  |
| Quesadillas                          | Quesadillas                        | Quesadillas (Quito, Cuenca)   |
| Confites de almendras y de avellanas | Garrapiña de maní, de maíz tostado | Garrapiña de maní y de maíz tostado (caca de perro)<br>colaciones de maní (quito)                       |
| Suspiros                             | Suspiros                           | Suspiros  |
| Confitura de calabaza                |                                    | Dulce de sambo (cabello de ángel)   |
| Macedonia de frutas                  |                                    | Ensalada de frutas  |
| Torrejas                             | Torrejas                           | Torrejas de choclo fritas y espolvoreadas con azúcar  |
| Bizcochuelo de almidón               | Bizcochuelo de almidón de achira   | Bizcochuelo de almidón de achira (San Pedro de la bendita, Manabí, Tungurahua,                          |

| Pichincha...)    |   |   |
|------------------|---|---|
| Natilla          |   | Natilla de maíz (Manabí)  |
| Mistelas         | Mistelas de aguardiente de caña dulce y sabores de frutas | Mistelas de aguardiente de caña dulce de naranja, mentas, leche... (Manabí) Mistelas de figuras de azúcar (Quito) |
| Azúcar violado   | Pastillas de azúcar y esencia de violeta                  | Pastillas de azúcar y esencia de violeta, menta, limón  |
| Mollete          |   | Mollete relleno con carne de cerdo, raspadura y especias (Ambato)   |
| Arroz con leche  | Arroz con leche de vaca                                   | Arroz con leche de vaca   |
| Helados          | Helados de Jugo de frutas                                 | Helado de jugo de frutas (helados injertos de salcedo)  |
| Helados          | Helados de paila  | Helados de paila (Ibarra, Quito, Latacunga, Ambato, Riobamba)   |
| Galletas de anís | Galletas de anís  | Galletas de anís, mantequilla, etc.   |
| Bizcochos        | Bizcochos de sal y dulce                                  | Bizcochos de sal y dulce (Cayambe)  |

*Nota.* Adaptado de Pazos y Muñoz, (2014:67). Memorias del VI congreso de Cocinas regionales andinas. <https://es.scribd.com/document/494244707/MEMORIAVICONGRESO-EHT-PUCE>

En la actualidad gracias a la libertad y equidad que se ha venido construyendo a partir de la independencia se puede observar diferentes preparaciones que han sido adaptadas gracias al intercambio de conocimientos y costumbres tanto españolas como andinas, por ejemplo, la espumilla que se deriva de un merengue español y la humita que se deriva de una preparación ancestral andina, la muziguita.

En conclusión, se puede aludir que los postres otavaleños se derivan de la pastelería española con adaptaciones utilizando productos que se cosechan en Otavalo como el mortiño, el maíz, el choclo, lo oca, y estableciendo sus propios métodos de preparación ya que no siempre se tenía acceso a ciertos utensilios que la alta pastelería española utilizaba.

También se deriva de las preparaciones de los indígenas, de igual manera con adaptaciones a los nuevos métodos y técnicas de cocina, como por ejemplo la utilización de una balanza y la cocción en hornos o cocina a gas, y estas preparaciones se denominan tradicionales ya que han pasado de generación en generación y en algunos casos se preparan en fechas festivas como por ejemplo la guagua de pan y la colada morada.

Cabe recalcar que existen preparaciones iguales en varios territorios del Ecuador, pero no son similares en su manera de preparar, eso es lo que los diferencia.

#### **4.2.5. Postres Tradicionales**

Según Granados (2003) “la repostería es el legado de civilizaciones que, a lo largo de los años, han mejorado nuestra forma de vida y su calidad” (p. 13), esto quiere decir que están fuertemente arraigados a la tradición y cultura de una civilización, así afirma García (2015) que los postres con frecuencia tienen una relación directa con celebraciones sociales y religiosas como bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, etc. (p.17). Su preparación se inclina a lo artesanal por ende no necesita de maquinaria para su producción y esto lo convierte en un proceso manual. Su ventaja está en que se aprecia el detalle y la calidad del producto que se obtiene y es más saludable ya que no lleva conservantes ni químicos.

Según Pazos y Muñoz (2014), la cocina tradicional se vincula con cinco fundamentos básicos:

- Tiene antecedentes remotos
- Conciernen a una región determinada
- Han sido heredadas; por tanto, responden a un colectivo y a una oralidad
- Están vivas
- No se rige a un medio económico, en cuanto que repite sus códigos alimentarios, culturales y sociales. (p. 64) Estos fundamentos, de una manera objetiva, califica como requisitos para que una preparación sea llamada tradicional de una región específica.

#### 4.2.6. Utensilios y métodos en la gastronomía Ancestral

Los utensilios que los indígenas utilizaban antiguamente eran a base de barro, totoras, madera, cuero, etc. En la tabla 4 se detallan una lista de utensilios que según Pazos y Muñoz (2010)

**Tabla 4**

*Utensilios utilizados en la gastronomía ancestral de los indígenas otavaleños*

| IMPLEMENTOS             | CARACTERÍSTICAS  | USO TRADICIONAL  | CAMBIOS                       |
|-------------------------|--|--|-------------------------------|
| Mates (Mati)            | Elaborado de corteza de calabaza y/o coco conocido como (pilchi)                   | Vajilla, recipiente  | Pocillos, tazas               |
| Ollas de barro (Manka)  | Recipiente de barro, de forma cilíndrica o redonda, que resiste altas temperaturas | Hervir, estofar, cocción al vapor  | Aluminio, acero y bronce.     |
| Cántaros (Puntu)        | Elaborados en barro, de tamaño mediano y grande.                                   | Transporte de agua y chicha.   | Baldes y timbos               |
| Tinajas grandes (Mawma) | De mayor tamaño que la olla.   | Guardar grano seco de frejol, maíz, chochos y kinwa o para fermentar chicha. | Baldes, bidón, Tanques.       |
| Tiestos (Kallana)       | Plato grande de barro de forma ovoide.   | Tostar maíz, al igual para tortillas de tiesto o pan de maíz.                | Sartén, planchas de aluminio. |

|                             |  |   |  |
|-----------------------------|--|---|--|
| Sacos de cabuya (TuluWaska) | Fundas elaboradas con cabuya de diferentes tamaños | Empleados para almacenar los productos cosechados | Costal de cabuya o de fibra, fundas plásticas. |
|-----------------------------|--|---|--|

*Nota.* Adaptado de Pazos y Muñoz (2010). Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas. <https://es.scribd.com/document/494244707/MEMORIAVICONGRESO-EHT-PUCE>

### **4.3. Marco conceptual**

#### **4.3.1. Postre**

Según el Diccionario general etimológico (1894) “Del latín *poster, posterus, de post*, después. Postre no es más que la metátesis de *poster*” (p. 365). “Los postres son alimentos servidos al final de una comida, y son especialmente de dulce” (Real Academia Española, 2021, párr. 1). El postre no necesariamente se define como dulce, ya que las nuevas tendencias y la mezcla de sabores dan como resultado sabores agridulces, o incluso una mezcla equilibrada entre sal y dulce.

#### **4.3.2. Maíz**

La Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios México (2018) afirma:

Se cultivó por primera vez hace más de diez mil años y es uno de los cereales alimentarios más antiguos. Es una planta que requiere cuidados humanos. Tras la introducción de los españoles, se ganó nombres como choclo, jojoto, maíz, milho o elote y maíz mediante la adaptación fonética de mahís durante su expansión por el continente americano. (párr. 1)

En Ecuador se lo conoce como choclo y es un alimento muy utilizado en varias preparaciones.

#### **4.3.3. Dulce**

“Tiene un sabor suave y agradable al paladar, que le aportan, por ejemplo, el dulzor del azúcar y la miel” (RAE, 2021, párr. 1). El dulce generalmente es una de los sabores más atractivos al paladar hasta el punto de llegar a ser adictivo.

#### **4.3.4. Miel**

Para A. Ulloa et al. (2010) “Las abejas liberan y mezclan la miel con otras sustancias, posteriormente lo deshidratan, concentran y almacenan en panales. La miel es un material naturalmente dulce elaborado por muchas subespecies a partir del néctar de las flores y otras secreciones extra florales” (p. 11). Generalmente se consume la miel elaborado por las abejas que son altos en nutrientes beneficiosos para el organismo humano.

#### **4.3.5. Azúcar**

El azúcar dentro de repostería es uno de los ingredientes más principales y Larousse Cocina (2022) lo define así:

Material natural de sabor dulce que se acumula en las raíces o tallos de muchas plantas y se desarrolla espontáneamente en sus hojas. El azúcar puede obtenerse de la caña de azúcar en los países tropicales y de la remolacha azucarera en las regiones templadas. También se puede encontrar azúcar en el arce de Canadá, la palmera datilera de África, el sorgo, las uvas y otras frutas y verduras. (párr. 1)

El azúcar en exceso es adictivo y dañino para el cuerpo humano por ello es recomendable un consumo moderado.

#### **4.3.6. Edulcorante**

En un artículo de la Universidad Tecnológica Nacional de Argentina (s.f.) menciona que:

Es un ingrediente alternativo al azúcar que endulza los alimentos de forma más eficaz que el azúcar, pero aporta menos energía. Los dos edulcorantes principales que se encuentran de forma natural en los alimentos o se añaden como azúcares en jarabes de maíz y edulcorantes son la sacarosa y la fructosa. (p. 1)

Los edulcorantes suelen reemplazar al azúcar, pero su sabor lo evidencia y su costo elevado lo hace menos accesible.

#### **4.4. Bases Legales**

La manipulación de alimentos va ser el proceso principal para la elaboración de postres tradicionales y su comercialización, para la certificación de una buena manipulación de alimentos se consideró dos opciones:

- Certificado BPM (Buenas prácticas de manufactura)

- Notificación sanitaria ARCSA

Dependiendo de la cantidad de producción y del tamaño de la empresa se debe considerar las dos opciones mencionadas anteriormente.

El certificado BPM es una opción que se debe considerar siempre y cuando la empresa cuente con una producción alta y con varios productos para la oferta, de tres o más productos. Su costo inicial es alto y tiene una duración de 5 años, a continuación, se detalla una Tabla con los derechos de certificación según la categoría de la empresa:

**Tabla 5**

*Derechos de certificación, de acuerdo a la categorización de la empresa*

| <b>Categoría</b>     | <b>Costo de registro</b> |
|----------------------|--------------------------|
| Industria            | 5SBU                     |
| Mediana industria    | 4SBU                     |
| Pequeña industria    | 3SBU                     |
| Microempresa         | 2SBU                     |
| Artesanos            | 1SBU                     |
| Empresas extranjeras | 5SBU                     |

*Nota.* Adaptado de ARCSA (2015). Obtención de Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados (Fabricación Nacional). <https://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>.

La Notificación Sanitaria en cambio es accesible para un emprendimiento o local recién creados, donde la manipulación alimentaria es uno de sus procesos más relevantes y dependería de la cantidad de productos que se va elaborar, siendo de uno a cuatro lo más óptimo. También sus tasas de costos son más bajos que una BPM, como se detalla en la siguiente Tabla:

**Tabla 6**

*Tasas vigentes de costos para establecimientos destinados a la elaboración de productos de panadería y pastelería*

| <b>Categoría</b> | <b>Costo</b> |
|------------------|--------------|
|------------------|--------------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Industria         | 306,00 |
| Mediana Industria | 204,00 |
| Pequeña Industria | 153,00 |
| Microempresa      | -      |
| Artesanal         | -      |

*Nota.* Adaptado de ARCSA (2015). Obtención de Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados (Fabricación Nacional). <https://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>.

Cabe recalcar que la notificación sanitaria no es obligatoria si ya se obtuvo la certificación BPM.

Al ser una implementación de postres tradicionales en una empresa establecida, es necesario obtener la Notificación sanitaria, del cual los requisitos se encuentran detallados en <https://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/> , ya que en el proceso se van a manipular alimentos y es necesario seguir todos los estándares de limpieza y buena manipulación de los ingredientes en un establecimiento adecuado.

## **5. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **5.1. Metodología**

La presente investigación es de tipo mixto (documental, de campo, experimental), ya que los datos recopilados que se obtuvieron provienen de datos documentados, datos estadísticos de encuestas, análisis FODA de la empresa y degustaciones del producto final.

A falta de datos documentados específicos de postres tradicionales que pudieran brindar mayor información, se formuló la posibilidad de realizar entrevistas a personas con conocimiento y experiencia acerca del tema con enfoque a identificar posibles postres tradicionales para su comercialización, no obstante, sin dejar de lado el análisis situacional de la empresa y con los resultados obtenidos se llevará a cabo pruebas de degustación de dichos postres que sean potenciales para su comercialización dentro de la empresa.

#### **5.1.1. Tipos de Investigación**

Se basó en tres tipos de investigación: Documentada, de campo y experimental, de tal manera que aporte al resultado final mediante la investigación, encuestas y degustaciones.

##### ***5.1.1.1. Investigación Documentada.***

Se basó en datos recopilados de artículos investigativos, libros, tesis; esto aportó en la formulación de una base histórica y referencial para discernir los temas relacionados con postres tradicionales.

##### ***5.1.1.2. Investigación De Campo.***

Una vez recopilada la información documentada, se procederá al análisis de resultados que se obtuvieron mediante encuestas realizadas acerca de posibles postres que podrían ser comercializados, y se realizará también un análisis situacional de la empresa mediante el FODA.

##### ***5.1.1.3. Investigación experimental.***

Como paso final se procederá a realizar la preparación de 4 postres tradicionales y se propondrá una degustación para su aceptación.

### 5.1.2. Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación es cualitativo ya que se enfoca en el análisis de los datos que serán recopilados para su uso porque se necesita interpretar y discernir para escoger los postres que serán comercializados.

### 5.1.3. Método

El presente proyecto se basa en el método inductivo y análisis-sintético, inductivo por motivo de que se extrajo datos particulares mediante encuestas y degustaciones que ayudó a analizar y llegar a una conclusión y decisión general que es la de establecer postres que van a ser potenciales para su comercialización; y analítico-sintético porque se recopiló información documental, también se evaluó la situación actual de la empresa mediante el análisis FODA; con la aplicación de los dos métodos se propuso establecer 4 postres tradicionales que van a ser comercializados dentro de la empresa “Five” minimarket de la ciudad de Otavalo.

### 5.1.4. Técnicas

Las técnicas apropiadas para el desarrollo del presente proyecto son las fichas de observación, entrevistas, encuestas y análisis FODA de la empresa:

- **Fichas de observación:** Estas ayudaron a recopilar información acerca de negocios locales que comercializan postres tradicionales, de esta manera se analizó el origen de los mismos en base al criterio de las personas dueñas de los negocios observados.
- **Entrevistas:** Las entrevistas fundamentaron el criterio de las personas dueñas de los comercios observados anteriormente, a través del criterio mismo de expertos en el tema de cocina ancestral.
- **Encuestas:** Una vez ya analizado toda la información recopilada mediante las fichas de observación y las entrevistas se procedió a realizar encuestas a clientes de la empresa FIVE minimarket en base a un cálculo de muestreo con un margen de error del 10% y un nivel de confianza del 99%.
- **Análisis FODA:** Entender la situación de la empresa FIVE minimarket fue esencial para crear estrategias que pueden ser aplicadas con la respectiva

aprobación de los dueños, exponiendo Las Ventajas y desventajas de cada estrategia.

Éstas Técnicas ayudarán a identificar y seleccionar posibles postres tradicionales con potencial para su comercialización dentro de una empresa establecida y potencial, también obtener información de cuáles son los postres más aceptados por los clientes de la empresa FIVE minimarket, de esta manera proceder con las preparaciones de los postres más aceptados y como fase final, mediante la degustación de los postres, sintetizar, identificar y escoger 4 postres tradicionales para su comercialización.

#### **5.1.5. Instrumentos**

- Cuestionario
- Guía de entrevista
- Ficha de observación

## 5.2. Diseño metodológico

A continuación, se detalla el diseño metodológico mediante una matriz:

**Tabla 7**

*Diseño metodológico*

| <b>TEMA DE INVESTIGACIÓN</b>  | <b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>  | <b>SUJETOS DE ESTUDIO</b> | <b>MÉTODO</b>       | <b>TÉCNICA</b>                        | <b>INSTRUMENTO</b>                      | <b>RESULTADOS</b>  |
|---|---|---------------------------|---------------------|---------------------------------------|---|--|
| Propuesta para la implementación de postres tradicionales en la empresa FIVE minimarket de la ciudad de Otavalo | Identificar los potenciales postres tradicionales a ser ofertados en la empresa FIVE minimarket de la ciudad de Otavalo, por medio de la aplicación de entrevistas y encuestas. | Postres tradicionales     | Inductivo           | Entre vistas, Encuestas, observación, | Guía de preguntas, Ficha de observación | Listado de Postres potenciales para ser comercializados  |
|   | Realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa FIVE minimarket de la ciudad de Otavalo, por medio de un análisis FODA.  | Empresa FIVE minimarket   | Analítico Sintético | Análisis FODA                         | Matriz FODA                             | Identificar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y amenazas de la empresa para una retroalimentación |

|   |                       |                     |                    |                                      |  |
|---|-----------------------|---------------------|--------------------|--------------------------------------|--|
| Diseñar una línea de postres tradicionales para su comercialización en la empresa “FIVE” minimarket de la ciudad de Otavalo           | Postres tradicionales | Analítico Sintético | Experimental       | Computadora                          | Diseño del empaquetado y presentación        |
| Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket de la ciudad de Otavalo, por medio de una degustación. | Postres tradicionales | Inductivo           | Cuasi experimental | bitácoras y diarios de investigación | 4 postres definidos para su comercialización |

---

*Nota.* Elaborado por el autor

## **6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.**

### **6.1. Resultados**

Los instrumentos establecidos para recopilar información dentro de la investigación serán secuenciales ya que cada uno va aportar una hipótesis que después será analizado y sintetizado para obtener el resultado objetivo esperado, los instrumentos son los siguientes:

#### **6.1.1. Fichas de observación, entrevistas y encuestas.**

Los siguientes datos recopilados van en secuencia, primero las fichas de observación que sirvieron para recopilar información de los postres tradicionales que aún se mantienen en Otavalo, segundo las entrevistas que sirvieron para obtener fundamentos importantes con criterios de expertos acerca de los postres tradicionales en Otavalo y tercero las encuestas que sirvieron para recopilar datos mediante la cuantificación que a su vez sirvieron para obtener una estadística que refleje el nivel de aceptación y no aceptación de los postres escogidos por los encuestados; entonces cada instrumento de investigación aporta al próximo con datos para así llegar a obtener la información necesaria para cumplir con el objetivo propuesto.

##### **6.1.1.1. Fichas de observación.**


Las siguientes Fichas de observación se realizaron para analizar la comercialización de postres tradicionales que aún se mantiene en Otavalo y obtener información del patrimonio de dichos postres de Otavalo.

Las Fichas de observación se realizaron a comerciantes formales e informales que aún siguen manteniendo la venta de postres tradicionales en Otavalo.

Cada ficha de observación está realizada en referencia a un comerciante y su producto.

**Figura 1**


*Ficha de elaboración de la Humita*

| <b>Ficha de observación No. 1</b>   |                 |                               |  |
|---|-----------------|-------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |                               |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Humitas de dulce  |                 |                               |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 12/11/2022      |  |
| <b>Ubicación:</b> Panamericana norte, salida de peguche.  |                 | <b>Escenario:</b> Plaza Piman |  |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>            | <b>Foto:</b><br> |
| <b>X</b>  |                 |                               |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Principios de agosto y finales de febrero  |                 |                               |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |                               |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |                               |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> La comerciante que vende humitas de dulce lleva más de 20 años en esta actividad y está ubicado en una plaza muy conocida por ventas al por mayor de productos artesanales “Plaza Piman”, según el testimonio de la comerciante la humita es tradicional de Otavalo por motivo de que el conocimiento de la preparación de la receta ha sido transmitido desde su abuelo y menciona que desde su juventud comercializa las humitas en dicha plaza. |                 |                               |  |
| <b>Reseña:</b> La humita es un postre muy propio de la región sierra, el cual puede ser preparado de diferente manera en cada provincia. Las humitas pueden ser elaboradas tanto de dulce o de sal y los ingredientes varían, pero el ingrediente principal es el choclo tierno el cual debe ser molido para así de esa forma proceder con la elaboración.  |                 |                               |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> Menciona también que su tiempo de duración al ambiente es de 48 horas, pasadas estas horas se tornan de una textura más dura y el sabor fresco se pierde.  |                 |                               |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 2**


*Ficha de elaboración de la Espumilla*

| <b>Ficha de observación No. 2</b>   |                 |   |  |
|---|-----------------|---|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |   |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Espumilla   |                 |   |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 12/11/2022                |  |
| <b>Ubicación:</b> Modesto jaramillo y abdón calderón  |                 | <b>Escenario:</b> Escuela 31 de Octubre |  |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>                      | <b>Foto:</b><br> |
|   | <b>X</b>        |   |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año   |                 |   |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |   |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |   |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> La espumilla en Otavalo aún se comercializa de manera habitual por vendedores en el parque, fuera de la institución 31 de Octubre, y especialmente un vendedor que recorre de local en local vendiendo espumilla que según su testimonio ya lleva más de 30 años vendiendo espumillas en Otavalo y según entrevistas a personas que tienen el conocimiento mencionan que la espumilla se deriva de preparaciones españoles y que una vez ingresado a Ecuador ha sido adaptado y se ha vuelto un postre tradicional dentro de Ecuador ya que son varios territorios que comercializan dicho postre. |                 |   |  |
| <b>Reseña:</b> La espumilla es un postre el cual es muy conocido a nivel nacional, su elaboración es muy práctica y sencilla, ya que está conformado con ingredientes fáciles de conseguir, las cuales son: Claras de huevo, guayaba y azúcar   |                 |   |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> Se estima que el tiempo de duración al ambiente es de 24 horas, ya que 2 comerciantes mencionaron que cada día, se levantan en la madrugada a batir las claras de huevo y proceder con la elaboración de la espumilla.   |                 |   |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 3**


*Ficha de elaboración del maduro asado*

| <b>Ficha de observación No. 3</b>   |                 |                                    |  |
|---|-----------------|------------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |                                    |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Maduro Asado  |                 |                                    |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 12/11/2022           |  |
| <b>Ubicación:</b> Sucre y Salinas esquina   |                 | <b>Escenario:</b> Plaza de ponchos |  |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>                 | <b>Foto:</b><br> |
|   |                 | <b>X</b>                           |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año   |                 |                                    |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |                                    |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |                                    |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> El maduro asado se ha convertido en un alimento de paso muy típico en Otavalo, uno de los testimonios que tiene su carrito de asado en la plaza de los ponchos menciona que ya lleva 15 años preparando estos exquisitos maduros para su comercialización en Otavalo; pero menciona también que es una preparación muy popular en la región costa por ende se clasificó como una preparación de otra región. |                 |                                    |  |
| <b>Reseña:</b> El asado maduro es una preparación popular en Otavalo, normalmente los encontramos al caer la tarde en las plazas principales como la plaza de ponchos, plaza cívica, parque bolívar.<br>Dentro de Otavalo se ha popularizado la incorporación de queso fresco en el maduro, esta es una preparación de otra región ya que el maduro pertenece a la región costa.  |                 |                                    |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> Su consumo debe ser al instante porque una vez frío se torna de textura maciza.  |                 |                                    |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 4**


*Ficha de elaboración de la colada de uvillas*

| <b>Ficha de observación No. 4</b>  |                 |                               |  |
|--|-----------------|-------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>  |                 |                               |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Colada de Uvillas  |                 |                               |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango   |                 | <b>Fecha:</b> 12/11/2022      |  |
| <b>Ubicación:</b> Panamericana norte, salida de peguche.   |                 | <b>Escenario:</b> Plaza Piman |  |
| <b>Tradicional</b>   | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>            | <b>Foto:</b><br> |
| <b>X</b>   |                 |                               |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año  |                 |                               |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo  |                 |                               |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?  |                 |                               |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> El vendedor de la colada de uvillas prepara su puesto a las horas de las madrugada, a las 3.00 am. Según el testimonio del vendedor, lleva en este rubro desde hace 15 años.  |                 |                               |  |
| <b>Reseña:</b> La colada de uvilla es muy común su preparación en hogares de comunidades donde la uvilla crece en gran cantidad, según una entrevista con un docente jubilado en la comunidad de Pucara de Velásquez menciona que la uvilla crece como hierba mala y por ello se trató de aprovechar esta dulce fruta para hacer preparaciones como la colada de uvillas, menciona que es un suplente del champús en eventos matrimoniales dentro de la comunidad. |                 |                               |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> Su consumo debe ser en un lapso de 24 horas al ambiente, ya que la uvilla se empieza a fermentar y se echa a perder.  |                 |                               |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 5**


*Ficha de elaboración del dulce de higos con queso*

| <b>Ficha de observación No. 5</b>   |                 |                               |  |
|---|-----------------|-------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |                               |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Dulce de higos con queso  |                 |                               |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 12/11/2022      |  |
| <b>Ubicación:</b> Panamericana norte, salida de peguche.  |                 | <b>Escenario:</b> Plaza Piman |  |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>            | <b>Foto:</b><br> |
| <b>X</b>  |                 |                               |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año   |                 |                               |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |                               |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |                               |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> El vendedor observado vende todos los días en la calle en su carrito a una cuadra del parque Bolívar. El dulce de higos con queso se ha vuelto tradicional en la ciudad de Otavalo, se consume en fechas de Semana Santa. El proceso de preparación dura 3 días ya que el higo toca remojarlo para que posteriormente en la cocción se suavice.                                  |                 |                               |  |
| <b>Reseña:</b> Una comerciante menciona que lo ha venido preparando desde hace 50 años, es tradicional porque se ha mantenido con el tiempo y comercializando en las calles de Otavalo, menciona que por un tiempo se estaba perdiendo esta preparación pero la señora lo ha logrado mantener y ahora ya no es la única comerciante ya que se pueden encontrar comerciantes en el parque Bolívar y sus alrededores. |                 |                               |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> El dulce de higo dura 5 días pero junto al queso dura 24 horas   |                 |                               |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 6**


*Ficha de elaboración del dulce de sambo con leche*

| <b>Ficha de observación No. 6</b>   |                 |                               |  |
|---|-----------------|-------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |                               |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Dulce de sambo con leche  |                 |                               |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 12/11/2022      |  |
| <b>Ubicación:</b> Panamericana norte, salida de peguche.  |                 | <b>Escenario:</b> Plaza Piman |  |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>            | <b>Foto:</b><br> |
| <b>X</b>  |                 |                               |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Principios de agosto y finales de febrero  |                 |                               |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |                               |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |                               |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> Se puede adquirir en la plaza Piman en las mañanas. El vendedor menciona que el sambo tiene propiedades curativas, es excelente para la fiebre, gripe, escalofríos.  |                 |                               |  |
| <b>Reseña:</b> El dulce de sambo con leche al igual que la colada de uvilla es una preparación muy común en las comunidades indígenas ya que el sambo crece en todo tipo de suelo y ha sido aprovechado en tiempos pasados para preparaciones tanto de dulce como de sal, esta preparación del dulce de sambo según los comuneros en los campos ha sido utilizado como medicina para la fiebre, tos y escalofríos. Generalmente se cocinaba el sambo y la panela, pero era opcional incorporar frejol, arvejas y chochos; ahora en la actualidad se le incorpora leche. |                 |                               |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 7**


*Ficha de elaboración del Pan relleno de dulce de sambo*

| <b>Ficha de observación No. 7</b>  |                 |                                    |  |
|--|-----------------|------------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>  |                 |                                    |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Pan relleno de dulce de sambo  |                 |                                    |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango   |                 | <b>Fecha:</b> 13/11/2022           |  |
| <b>Ubicación:</b> Sucre y salinas  |                 | <b>Escenario:</b> Plaza de Ponchos |  |
| <b>Tradicional</b>   | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>                 | <b>Foto:</b><br> |
| <b>X</b>   |                 |                                    |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año  |                 |                                    |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo  |                 |                                    |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?  |                 |                                    |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> La señora trabaja en este rubro 15 años, los días lunes se pone frente a la cooperativa pilahuin tío y los demás días recorre las calles de Otavalo con ventas de tortilla de tiesto y pan relleno de sambo.                                    |                 |                                    |  |
| <b>Reseña:</b> la comerciante asegura que la tortilla de tiesto y el pan relleno de dulce de sambo son preparaciones tradicionales y tiene muy buena acogida por la gente de Otavalo, también menciona que lamentablemente no ha podido rentar un local por la elevada cotización. |                 |                                    |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> 2 semanas   |                 |                                    |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 8**


*Ficha de elaboración de la tortilla de tiesto*

| <b>Ficha de observación No. 8</b>  |                 |                                    |   |
|--|-----------------|------------------------------------|---|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>  |                 |                                    |   |
| <b>Nombre de la receta:</b> Tortilla de tiesto   |                 |                                    |   |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango   |                 | <b>Fecha:</b> 13/11/2022           |   |
| <b>Ubicación:</b> Sucre y salinas  |                 | <b>Escenario:</b> Plaza de Ponchos |   |
| <b>Tradicional</b>   | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>                 | <b>Foto:</b>  |
| <b>X</b>   |                 |                                    |   |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año  |                 |                                    |   |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo  |                 |                                    |   |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?  |                 |                                    |   |
| <b>Contexto de la observación:</b> La señora trabaja en este rubro 15 años, los días lunes se pone frente a la cooperativa pilahuin tío y los demás días recorre las calles de Otavalo con ventas de tortilla de tiesto y pan relleno de sambo.                                    |                 |                                    |   |
| <b>Reseña:</b> la comerciante asegura que la tortilla de tiesto y el pan relleno de dulce de sambo son preparaciones tradicionales y tiene muy buena acogida por la gente de Otavalo, también menciona que lamentablemente no ha podido rentar un local por la elevada cotización. |                 |                                    |   |
| <b>Tiempo de duración:</b> 2 semanas   |                 |                                    |   |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 9**


*Ficha de elaboración de la Torta de mortifio*

| <b>Ficha de observación No. 9</b>   |                 |  |   |
|---|-----------------|--|---|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |  |   |
| <b>Nombre de la receta:</b> Torta de mortifio   |                 |  |   |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 02/09/2022               |   |
| <b>Ubicación:</b> Modesto jaramillo y Juan montalvo   |                 | <b>Escenario:</b> Plaza cívica Otavalo |   |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>                     | <b>Foto:</b><br> |
|   | <b>X</b>        |  |   |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año   |                 |  |   |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |  |   |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |  |   |
| <b>Contexto de la observación:</b> Es un postre tradicional que en los últimos años se ha popularizado y está siendo comercializada en la temporada de la fiesta del yamor. Se ubicaba cada año en la principal plaza de ponchos, y este último año en la plaza cívica. La comerciante menciona que inició este rubro hace 5 años   |                 |  |   |
| <b>Reseña:</b> Se ha popularizado su comercialización en las fechas de las fiestas del Yamor, cada año se puede lo puede adquirir en la plaza de los ponchos, este último año en la plaza cívica, según el testimonio del comerciante el mortifio lo puede cosechar más a menudo ya que cuenta con un invernadero propio, y de esta fruta exquisita realiza varias preparaciones y una de ellas la deliciosa torta y cuenta con un local ubicado en San Rafael. |                 |  |   |
| <b>Tiempo de duración:</b> 1 semana   |                 |  |   |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Figura 10**

*Ficha de elaboración del pan de rosca dulce*

| <b>Ficha de observación No. 10</b>  |                 |                                   |  |
|---|-----------------|-----------------------------------|--|
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b>   |                 |                                   |  |
| <b>Nombre de la receta:</b> Pan Rosca de dulce  |                 |                                   |  |
| <b>Nombre del observador:</b> Richard Cabascango  |                 | <b>Fecha:</b> 13/11/2022          |  |
| <b>Ubicación:</b> Panamericana sur y Bolívar  |                 | <b>Escenario:</b> Panteón Otavalo |  |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b>                | <b>Foto:</b><br> |
| <b>X</b>  |                 |                                   |  |
| <b>Disponibilidad Anual:</b> Todos los días del año   |                 |                                   |  |
| <b>Objetivo de la observación:</b> Observar los puestos de trabajo que comercializan postres tradicionales en otavalo   |                 |                                   |  |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b> ¿Es un postre tradicional? ¿Cuántos años trabaja en esta actividad?   |                 |                                   |  |
| <b>Contexto de la observación:</b> La rosca tanda es uno de los patrimonios de Otavalo, ya que cuenta con más de 80 años de antigüedad, según la comerciante de 60 años de edad la elaboración de este pan lo hace desde niña aprendiendo de su abuela y madre. Ella cuenta una anécdota de que junto a su madre y abuela llevaban canastas grandes llenas de pan para su comercialización en Otavalo, hoy en la actualidad lo siguen elaborando siendo la única familia en la comunidad de Imbabuela quienes lo preparan |                 |                                   |  |
| <b>Reseña:</b> El Pan Rosca o en el idioma Kichwa Rosca Tanda se elabora a mano y en horno de leña, antiguamente los indígenas cargaban desde sus comunidades hasta la ciudad, grandes canastas llenos de panes para venderlos en el mercado principal 24 de mayo.  |                 |                                   |  |
| <b>Tiempo de duración:</b> 1 semana   |                 |                                   |  |

*Nota.* Elaborado por el autor.

#### **6.1.1.1.1. Análisis de las fichas de Observación.**

Este instrumento de investigación permitió determinar las diferentes preparaciones que se expenden en el mercado local, para determinar los mayormente aceptados y por consiguiente escoger los más sobresalientes y permitir hacer la encuesta de aceptación para escoger los 4 postres que se van a expender en la empresa FIVE minimarket.

De acuerdo a lo observado se determina las siguientes ventajas y desventajas:

**Tabla 8**

*Ventajas y desventajas identificadas de las fichas de observación*

| Ventajas  | Desventajas  |
|---|--|
| - Las preparaciones han durado en el tiempo.  | - No tienen empaques sellados  |
| - Son comerciales, por lo que ayudan a la economía de los hogares de quienes lo expenden. | - No tienen fecha de caducidad, por lo que algunos productos pueden no ser frescos |
| - Son fáciles de preparar.  | - No tienen una explicación clara de la preparación.                               |
| - No son de precios muy elevados.   | - Falta de promoción   |

*Nota.* Elaborado por el autor.

#### **6.1.1.2. Entrevistas.**

Los postres tradicionales observados son preparaciones que ya llevan años comercializándose en Otavalo pero en diferentes zonas, se identificó un problema que es la falta de identidad que existe acerca del patrimonio gastronómico de Otavalo, es por ello que las fichas de observación sirvieron para recopilar datos acerca de las preparaciones y los años que llevan preparándolos, por tal razón las preparaciones observadas se enlistaron en las entrevistas para obtener el criterio de los entrevistados y escojan los que consideren como tradicionales de Otavalo.

Las entrevistas se realizaron a propietarios de establecimientos gastronómicos con tendencia a rescatar la identidad gastronómica de Otavalo y a personas con conocimiento del tema de tradiciones ancestrales ya que son las que han vivido las experiencias desde una temprana edad por ende en sus recuerdos viven las memorias y conocimientos que han

sido transmitidos de nuestros antepasados. El objetivo de estas entrevistas fue identificar los postres otavaleños con potencial para su comercialización.

#### 6.1.1.2.1. Datos de Entrevistados.

Las entrevistas se realizaron a emprendedores de restaurantes temáticos tradicionales de Otavalo y personas con experiencia y conocimiento en relación a la gastronomía otavaleña tradicional.

**Tabla 9**

*Datos de los entrevistados*

| <b>N</b> | <b>Apellidos</b> | <b>Nombres</b> | <b>Estudios</b>   | <b>Ocupación</b>  |
|----------|------------------|----------------|---|---|
| E1       | Picuasi<br>Lema  | Joel           | Emprendedor   | Desde 2015 emprendimiento restaurante Sisari, restaurante de temática andina y rescate de gastronomía ancestral   |
| E2       | Mármol           | Wilson         | Ingeniero, administrador  | Dueño del restaurante Tayta Wasi ubicado a una cuadra de la plaza de los ponchos  |
| E3       | Lema             | Jhordy         | Realizó sus estudios de gastronomía en la UTE                           | Dueño del restaurante sostenible Allpha ubicado en Peguche  |
| E4       | Lema             | Cesar          | Empírico, Padre y socio del restaurante Alpha                           | Es socio del restaurante Alpha, ayuda con el conocimiento de la cocina ancestral indígena para introducir platos tradicionales en el restaurante Allpha y era tejedor hasta hace 5 años y por problemas de salud ya no realiza dicho oficio |
| E5       | Espinoza         | Manuel         | Docente e investigador de las culturas indígenas en diferentes regiones | Actualmente está formalizando un proyecto acerca de la forma de alimentación de los indígenas en las comunidades  |
| E6       | Pichamba         | Santiago       | Licenciado en Gastronomía   | Ayudante de cocina en el restaurante Floresta en la ciudad de Quito. Área de cocina caliente  |

*Nota.* Elaborado por el autor

#### **Entrevistado No. 1 Joel Picuasi Lema, Emprendedor**

##### **1) ¿Qué entiende por tradicional?**

Tradicional según mi criterio son conocimientos y en este caso alimentos que nuestros abuelos nos han enseñado a comer y hasta el día de hoy seguimos manteniendo su legado.

**2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

**3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Muziguita
- Postre de oca

**4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce

- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

**5) ¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

**Quimbolito:** Se elabora mezclando la harina, mantequilla, leche, esencia de vainilla, queso crema, polvo de hornear y claras de huevo a punto de nieve; todo se mezcla hasta obtener una masa y esa masa se coloca poco a poco en hojas de achira

**Dulce de sambo:** El dulce de sambo se trocea en pedazos pequeños y se lo pone a hervir, una vez hervido y el sambo haya soltado todo el sabor, se coloca panela y leche.

**Postre de ocas:** El postre de ocas empieza desde la cosecha, se lo deja al sol para que se haga dulce, luego de que haya estado expuesto al sol se le hierve como a una papa y la oca se hace suave, una vez suave ya está listo para servir, se lo puede acompañar con una capa de salsa de pepa de sambo, o se lo puede servir solo ya que la consistencia es como un pastel.

**6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

**Quimbolitos:** La historia no lo sé muy bien, pero se puede decir que es una derivación de la muziguita ya que es una preparación similar nada más que en el quimbolito se aumenta productos pasteleros como la mantequilla o polvo de hornear y se prepara al vapor, mientras que la muziguita sólo se incorpora harina de maíz, panela y agua y se lo preparaba en el tiesto.

**Dulce de sambo:** Es una preparación que se hacía antiguamente al horno, se dice que al sambo se lo colocaba entero debajo de la tierra una vez prendido la leña el sambo se lo colocaba encima de la leña y se lo dejaba toda la noche, al día siguiente lo hacían trozos y lo consumían.

**Postre de oca:** La historia de esta preparación no la conozco muy bien, pero conozco de mis abuelos como sabían cocinar a leña y lo preparaban también como un tipo de colada colocando harina de maíz.

## **Entrevistado No. 2 Wilson Mármol, Ingeniero Administrador**

### **1) ¿Qué entiende por tradicional?**

El concepto tradicional es lo que es más común, o de calle, son preparaciones que vienen de generación en generación y apenas han tenido un cambio, pero en cada región tienen su forma de preparación.

### **2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

### **3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Morocho
- Quimbolito

### **4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso

- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

**5) ¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

Realmente no hacemos los postres tradicionales de siempre, sino más bien los tratamos de actualizar a la tendencia utilizando el método vanguardista como, por ejemplo, el **Muffin de higo**: Es un postre haciendo analogía al famoso postre tradicional que es el sandwich con dulce de higo y queso, la preparación es un bizcocho mezclado con el dulce de higo, luego se lo hornea y cuando está listo ponemos una capa de frosting de queso crema.

**6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

La verdad no conozco la historia pero el concepto de implementar lo tradicional en mi restaurante es porque mis padres y abuelos lo consumían y mi criterio es tratar de agregar nuestra identidad en cada preparación como por ejemplo la chicha en sí es una colada de maíz fermentada pero yo no lo sirvo en sí como una colada, más bien lo que hago es incorporar en una preparación conocida como el sandwich de cerdo, marinando el cerdo en chicha, entonces ese es mi concepto dentro de mi establecimiento agregar identidad.

**Entrevistado No. 3 Jhordy Lema, Licenciado Gastronomía**

**1) ¿Qué entiende por tradicional?**

Tradicional es parte del legado que nos han dejado nuestros antepasados y que aún lo mantenemos.

**2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado

- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

3) **¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Muziguita

4) **¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

5) **¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

**Muziguita:** Muziguita se elabora con la hoja de choclo debe ser choclo semiduro luego se lo muele como para hacer humita, lo que cambia es la hoja de choclo en vez del catul se pone en hoja de achira y la cocción es diferente se hace en tiesto.

**Humita:** La humita se elabora con choclo tierno, se lo muele y se mezcla con mantequilla, azúcar y sal y se pone en catul y se lo cocina al vapor.

**6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

Con respecto a las preparaciones como la muziguita, ya no lo hacen por falta de tiempo, antes lo hacían porque en si las mujeres se quedaban en casa mientras los hombres salían a trabajar, y había tiempo de desgranar y moler.

**Entrevistado No. 4 César Lema, Socio de restaurante Alpha**

**1) ¿Qué entiende por tradicional?**

Lo que dejamos y transmitimos a nuestros hijos y nietos como la vestimenta, la lengua, la cultura, la comida, eso es tradicional; con respecto a la comida transmitimos las preparaciones que nosotros preparábamos para que nuestros hijos y nietos lo preparen también.

**2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

**3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Muziguita
- Postre de ocas
- Colada morada

**4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosco de dulce

**5) ¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

**Dulce de Sambo:** En el pasado se enterraba al sambo maduro, mientras más maduro es más dulce, se lo dejaba enterrado toda la noche con leña, se lo llamaba rupashka sambo, porque la cáscara gruesa no permitía que se quemara lo de adentro y se lo comía así.

**Dulce de higo con queso:** El dulce de higo se lo deja en agua por 3 días para que se suavice un poco, luego se cocina con panela hasta que se negree, luego se lo pone encima del queso.

**6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

- El dulce de sambo se hacía en tiempos de cosecha cuando había mucha gente, se colocaba leña y los desperdicios de la cosecha se amontonaban para quemar luego encima se ponía el sambo para que se cocine toda la noche.

- El dulce de higo los abuelos lo preparaban en fechas religiosas como la pascua.

**Entrevistado No. 5 Manuel Espinoza, Docente y encargado de proyectos de turismo**

**1) ¿Qué entiende por tradicional?**

Se deriva de la tradición, por ejemplo, nosotros los indígenas tenemos tradiciones como la lengua, la vestimenta y la comida que han sido transmitidos a nuestros hijos; y esas enseñanzas, costumbres y tradiciones aún lo mantienen y ellos siguen transmitiendo a sus hijos.

**2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

**3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Muziguita
- Morocho
- Colada morada
- Postre de ocas

**4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso

- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosco de dulce

**5) ¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

**Colada morada:** Se lo hacía en el pasado con maíz de páramo específicamente morado seco se lo molía y se echaba en el agua para que se haga espeso, luego se colocaba mortiño y uvilla, y se dejaba cocinar luego se colocaba panela para dar dulce.

**Morocho:** Antiguamente se cocinaba el maíz morocho ya previamente triturado, se lo dejaba hervir con agua y se ponía dulce luego se lo dejaba hervir y se servía acompañado de un pan rosca.

**6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

- La colada morada no tiene un significado importante, simplemente se preparaban en épocas de septiembre, octubre y noviembre porque eran épocas donde se cosechaba el maíz y el mortiño y se quedó como tradición, esta colada se acompañaba de un pan hecho con centeno y horneado a leña.

- El morocho antiguamente se elaboraba con agua y no con leche.

**Entrevistado No. 6 Santiago Pichamba, Licenciado en Gastronomía**

**1) ¿Qué entiende por tradicional?**

Para tener un concepto claro quiero mencionar la diferencia entre cocina ancestral y tradicional; cocina ancestral son todas las preparaciones que se hacían antes de la conquista como por ejemplo la tortilla de tiesto, mientras que la cocina tradicional empieza desde la llegada de los españoles y la fusión de ingredientes e implementación de nuevos métodos de cocina como por ejemplo la espumilla.

**2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

**3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Muziguita
- Quimbolitos

**4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce
- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

### 5) **¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

**Espumilla:** La espumilla prácticamente es un postre tradicional ecuatoriano porque en cada región se ha visto dicha preparación comúnmente a la salida de las escuelas. Es una variante de merengue, ya que tiene el mismo principio que es batir el huevo a punto de nieve solamente que en la espumilla se agrega la pulpa de una fruta y ya está elaborada la preparación.

**Dulce de sambo:** En el pasado se procedía a realizar un hoyo en la tierra cerca de la cosecha y se prendió fuego dentro de ella, con tallos de planta de maíz, una vez prendido se colocaba el sambo en el hoyo y se lo dejaba toda la noche, al día siguiente en la mañana estaba listo para consumir pedaleando la cáscara

### 6) **¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

**Espumilla:** La espumilla prácticamente es un postre tradicional ecuatoriano porque en cada región se ha visto dicha preparación comúnmente a la salida de las escuelas; lo que posiblemente haga la diferencia es que en cada región se prepara con diferentes técnicas como por ejemplo algunos a mano y otros con batidora, también pueden introducir pulpa de otra fruta, algunos venden en conos de galleta, otro en vaso de plástico, eso es lo que lo hace tradicional de cada región.

**Dulce de sambo:** El sambo antiguamente se cocinaba en tierra recogiendo el fruto más maduro para consumirlo dulce, esta tradición se relaciona con las cosechas ya que para la cosecha participaban varias personas y lo que se buscaba era un producto que pueda abastecer a todas las personas es por ello que el sambo era la mejor opción para la comida de varias personas.

#### **6.1.1.2.2. Interpretación de las entrevistas.**

Los apartados 2, 3 y 4 hacen referencia a la coincidencia que han tenido los entrevistados con respecto a los postres escogidos.

#### **1) ¿Qué entiende por tradicional?**

Los entrevistados E1, E2, E3, E4 Y E5 coinciden que lo tradicional son conocimientos y costumbres que se transmite a la próxima como por ejemplo la lengua, la

vestimenta, y la comida mientras que el E5 menciona que lo tradicional en relación a la gastronomía empieza después de la conquista con la fusión de ingredientes y técnicas, así nacen preparaciones como la espumilla que hasta el día de hoy siguen preparando

**2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?**

**Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados**

- Humita de dulce: E2, E3, E4, E5, E6
- Espumilla: E3, E6
- Maduro Asado: -
- Colada de uvillas: -
- Dulce de higos con queso: E1, E2, E4, E6
- Dulce de sambo con leche: E1, E2, E4, E5, E6
- Pan relleno de dulce de sambo: -
- Tortilla de Tiesto de dulce: E1, E3, E4, E5, E6
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce: E3, E4, E5

**3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?**

- Muziguita: E1, E3, E4, E5, E6
- Postre de ocas: E1, E4, E5
- Morocho: E2, E5
- Quimbolitos: E2, E6
- Colada morada: E5, E4

**4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?**

- Humita de dulce: E2, E3, E4, E5, E6
- Espumilla: E3, E6
- Maduro Asado: -
- Colada de uvillas: -
- Dulce de higos con queso: E1, E2, E4, E6

- Dulce de sambo con leche: E1, E2, E4, E5, E6
- Pan relleno de dulce de sambo: -
- Tortilla de Tiesto de dulce: E1, E3, E4, E5, E6
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce: E3, E4, E5

##### **5) ¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?**

E1, E4, E6, mencionan de la preparación del dulce de sambo antiguamente, se lo metía a un hoyo previamente caliente y lo dejaban toda la noche y al día siguiente lo troceaban y lo comían dulce, y es la receta más mencionada por los entrevistados. Mencionan también preparaciones como Quimbolito (E1), postre de oca (E1), Muziguita (E3), Humita (E3), Colada morada (E5), Morocho (E5), Espumilla (E6) y algo importante que recalcar es acerca de la preparación que menciona E2 del cómo ha convertido un dulce tradicional como el dulce de higo con queso en una preparación con técnicas modernas y como resultado es un muffin de higo haciendo alusión al dulce de higo con queso.

##### **6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?**

Todos los entrevistados mencionan la historia según su conocimiento de preparaciones como Quimbolito, dulce de sambo, postre de oca (E1); Muziguita (E3); Dulce de sambo, dulce de higo con queso (E4); Colada morada, morocho (E5); Espumilla, dulce de sambo (E6); cabe recalcar que E2 no tenía conocimiento de la historia de ningún postre.

##### **6.1.1.2.3. *Análisis general de las entrevistas.***

Se analizó y se interpretó los siguientes puntos:

- Los datos recopilados mediante las entrevistas concluyeron que el concepto de tradicional depende de varios puntos como la permanencia de la preparación de una receta en una región, las técnicas y métodos propios de una región y el valor cultural que se le ha dado; dicho esto se identificó posibles postres tradicionales de Otavalo.

- Se identificaron postres tradicionales basados en los conocimientos y experiencias de los entrevistados quienes son expertos en el tema de rescate gastronómico ancestral y tradicional.

- La interpretación para escoger los postres seleccionados por los entrevistados se basó en la coincidencia del 50% o más de los mismos, es decir de 3 o más entrevistados, y de igual manera se escogieron postres a criterio propio basados en todas las investigaciones realizadas; dicho esto se concluye que los postres tradicionales de Otavalo con potencial a ser comercializados son:

- Dulce de higo con queso
- Dulce de sambo con leche
- Mousse de sambo
- Muziguita
- Pan rosca de dulce con mermelada
- Postre de ocas
- Tortilla de tiesto
- Humitas de dulce
- Cup cake de mortiño
- Muffin de dulce de higo

- Gracias a las técnicas utilizadas se obtuvieron una lista de postres potenciales para su comercialización, cabe recalcar que para su posible comercialización se establecieron cambios en su forma visual implementando el método vanguardista para una mejora visual que permita la comercialización y obtener una ventaja al implementarlo dentro de la empresa FIVE.

### ***6.1.1.3. Encuestas.***

Este proceso permitió conocer las preferencias y la aceptación de los clientes recurrentes en el establecimiento e identificar los 4 postres que serán los principales potenciales para su comercialización.

#### ***6.1.1.3.1. Objetivo de las encuestas.***

El objetivo principal es recopilar información de las preferencias de los clientes con respecto a la implementación de postres tradicionales dentro de la empresa FIVE minimarket.

### 6.1.1.3.2. Dirección.

Las encuestas están dirigidas a clientes de la empresa tomando en cuenta que la cantidad de encuestados fueron los resultados del análisis de la cantidad de clientes que entraron en el mes de enero a la empresa FIVE minimarket.

**Tabla 10**

*Cantidad de clientes que ingresaron en el mes de enero*

| <b>ENERO</b>     | <b>Semana 1</b> | <b>Semana 2</b> | <b>Semana 3</b> | <b>Semana 4</b> | <b>Semana 5</b> | <b>Semana 6</b> |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Lunes</b>     | 240             | 210             | 223             | 221             | 229             | 228             |
| <b>Martes</b>    | 210             | 198             | 202             | 211             | 192             | 198             |
| <b>Miércoles</b> | 250             | 218             | 174             | 182             | 183             | 240             |
| <b>Jueves</b>    | 278             | 129             | 160             | 168             | 163             | 155             |
| <b>Viernes</b>   | 267             | 227             | 234             | 204             | 202             | 213             |
| <b>Sábado</b>    | 298             | 197             | 186             | 201             | 247             | 202             |
| <b>Domingo</b>   | 268             | 207             | 209             | 229             | 241             | 234             |

*Nota.* Los números rojos de la semana 1 pertenecen al mes de diciembre y de la semana 6 al mes de febrero

### **Análisis:**

Se procede a sumar las cantidades de cada día para obtener el total que servirá para realizar el cálculo que determinará la cantidad de personas a ser encuestadas dentro de la empresa FIVE minimarket.

El total de personas calculadas son de 6341 que ingresaron a la empresa FIVE minimarket en el mes de enero, estos datos se determinaron con la ayuda del registro de ventas que se lleva a cabo cada día en la empresa FIVE minimarket y se escogió el registro de todo el mes de enero para realizar el cálculo de muestras y en base a estos datos se procedió a realizarlo:

## Figura 11

### Cálculo de muestras



## Calculadora de Muestras

Margen de error:

10% ▾

Nivel de confianza:

99% ▾

Tamaño de Poblacion:

6341

Calcular

**Margen: 10%**

**Nivel de confianza: 99%**

**Poblacion: 6341**

**Tamaño de muestra: 161**

*Nota.* Elaborado por el autor

### 6.1.1.3.3. Análisis de las encuestas.

**Pregunta 1.** ¿Edad?

**Tabla 11**

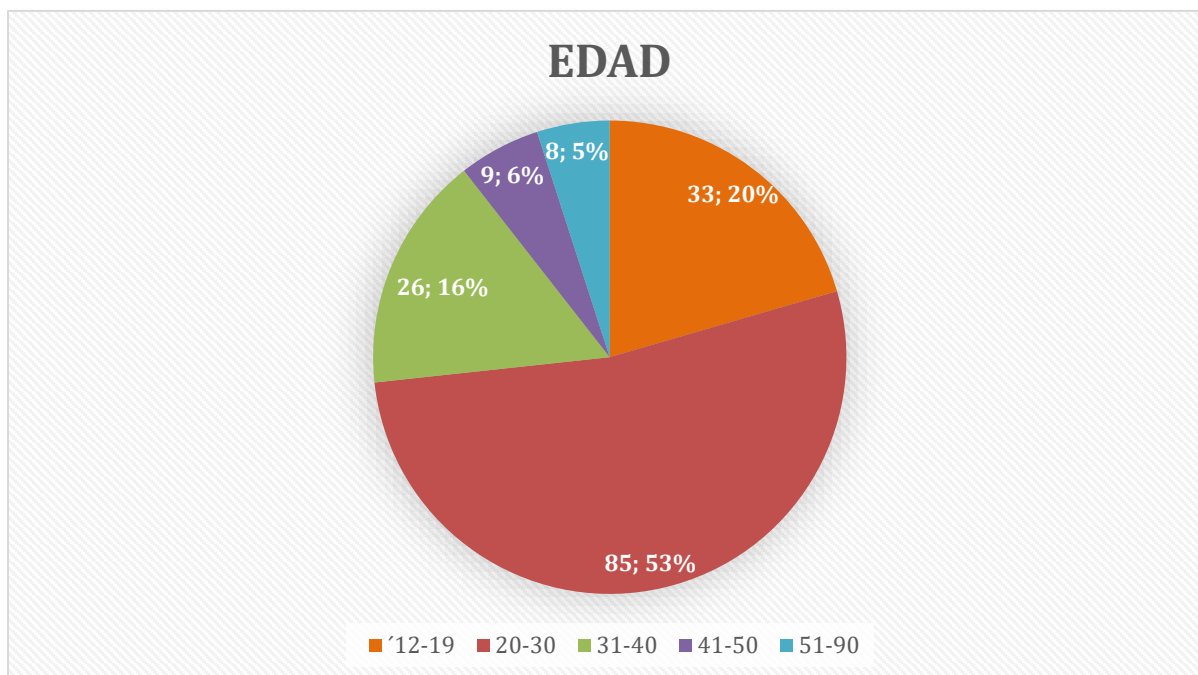
*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

| DETALLE      | No. DE RESPUESTAS | PORCENTAJE  |
|--------------|-------------------|-------------|
| 12 – 19 años | 33                | 20%         |
| 20 – 30 años | 85                | 53%         |
| 31 – 40 años | 26                | 16%         |
| 41 – 50 años | 9                 | 6%          |
| 51 – 90 años | 8                 | 5%          |
| <b>Total</b> | <b>161</b>        | <b>100%</b> |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 12**

*Edad de los encuestados*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

Fue necesario recopilar información del rango de edad de clientes que recurren a consumir en la empresa FIVE minimarket ya que este es un punto relevante al momento de realizar estrategias para el marketing que ayude a la promoción de los postres.

### **Pregunta 2. ¿Sexo?**

**Tabla 12**

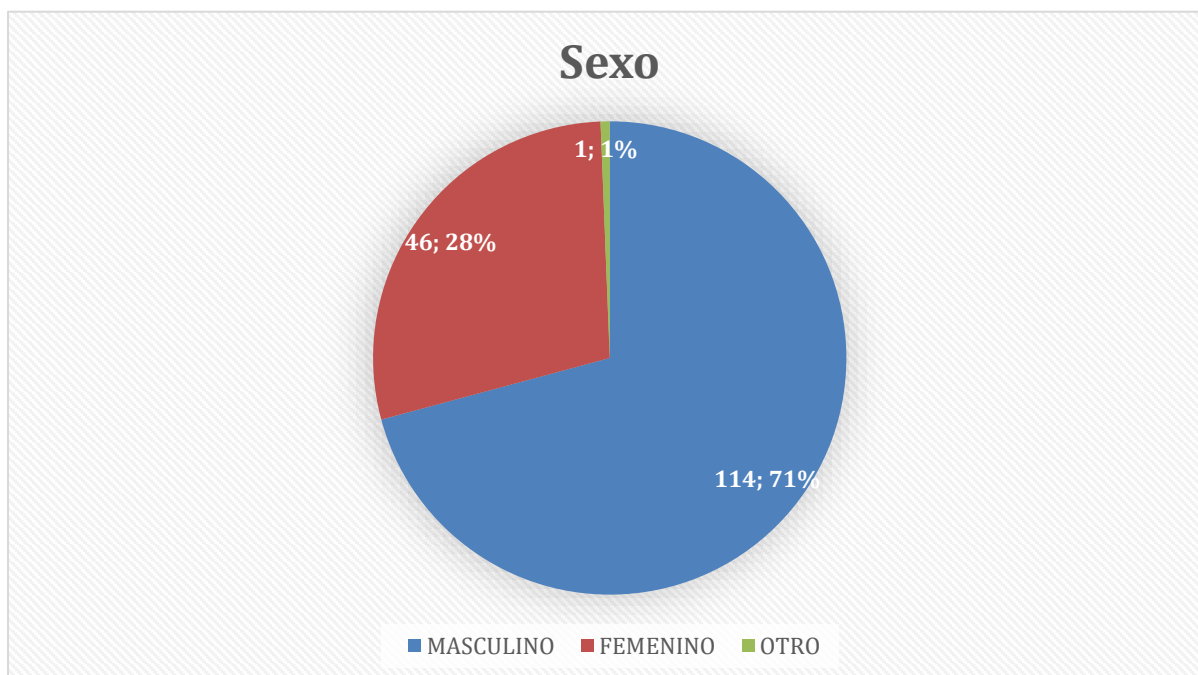
*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

| <b>DETALLE</b> | <b>No. DE RESPUESTAS</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Femenino       | 114                      | 71%               |
| Masculino      | 46                       | 28%               |
| Otro           | 1                        | 1%                |
| <b>Total</b>   | <b>161</b>               | <b>100%</b>       |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 13**

*Sexo de los encuestados*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

Las personas que han recurrido a la empresa FIVE minimarket en su mayoría es de edad adulta específicamente en su mayoría mujeres, también durante el proceso de la encuesta se observaron personas de etnias indígena y mestiza; lo cual determina que en general son las mujeres en su mayoría quienes recurren a realizar compras dentro de la empresa FIVE minimarket.

### **Pregunta 3.** ¿Con qué frecuencia consume postres?

**Tabla 13**

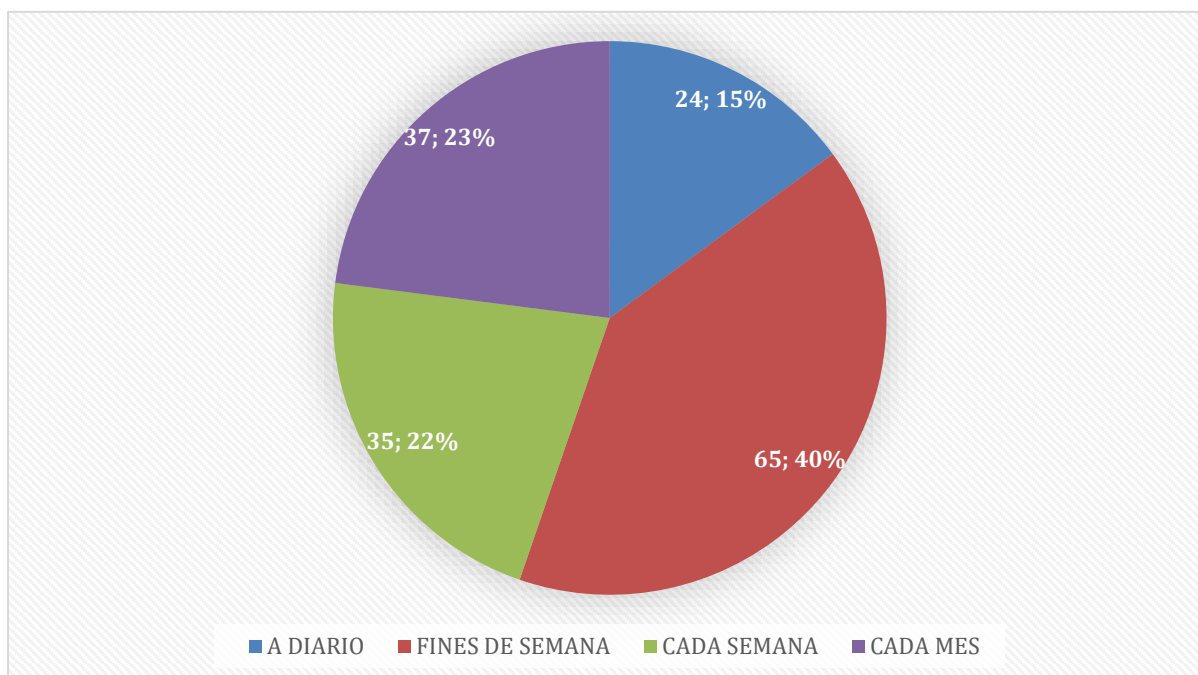
*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

| <b>DETALLE</b>  | <b>No. DE RESPUESTAS</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|-----------------|--------------------------|-------------------|
| A Diario        | 24                       | 15%               |
| Fines de semana | 65                       | 40%               |
| Cada semana     | 35                       | 22%               |
| Cada mes        | 37                       | 23%               |
| <b>Total</b>    | <b>161</b>               | <b>100%</b>       |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 14**

*Frecuencia de consumo de postres*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

Este análisis puede ayudar a entender mejor las preferencias y hábitos de consumo de los clientes potenciales, también es una información muy relevante para crear estrategias que promocionen y oferten al mayor consumo de los postres tradicionales y así resaltar la calidad y la tradición de los postres.

**Pregunta 4.** ¿Estaría interesado en adquirir postres tradicionales dentro del minimarket?

**Tabla 14**

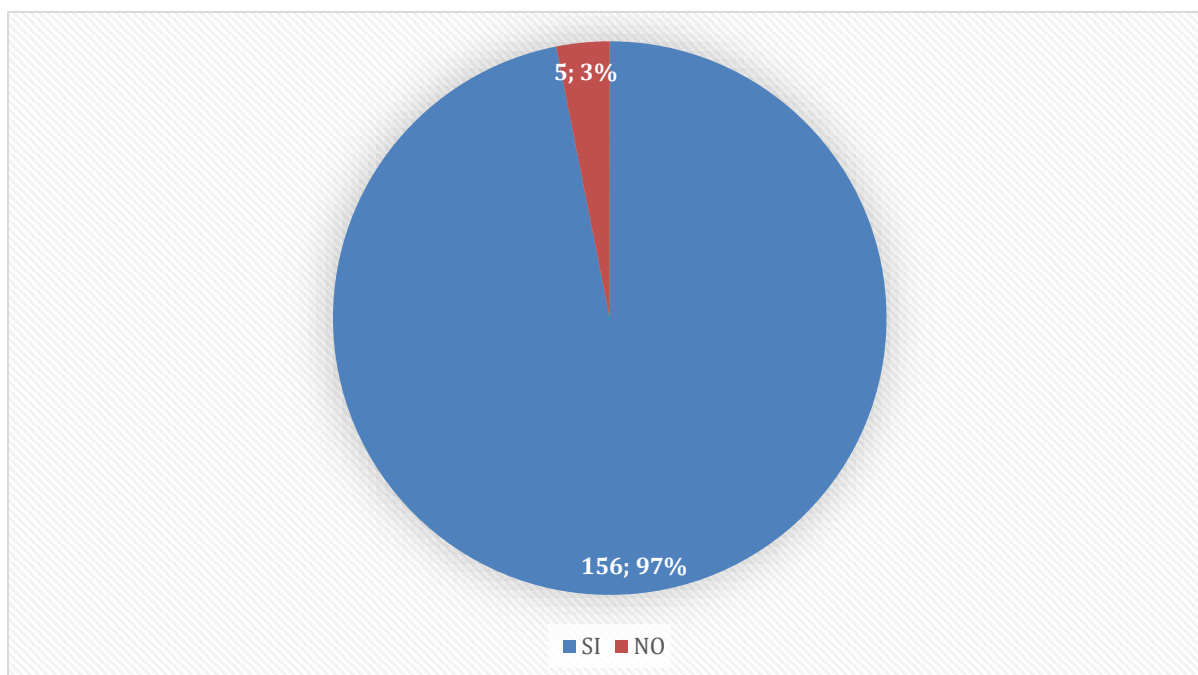
*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

| <b>DETALLE</b> | <b>No. DE RESPUESTAS</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Si             | 156                      | 97%               |
| No             | 5                        | 3%                |
| <b>Total</b>   | <b>161</b>               | <b>100%</b>       |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 15**

*Interés en adquirir postres tradicionales dentro del minimarket*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

La mayoría de los encuestados estarían interesados en adquirir postres tradicionales dentro de la tienda de abarrotes, lo que puede ser una oportunidad para la empresa FIVE minimarket de diversificar su oferta y atraer a nuevos clientes.

**Pregunta 5.** ¿Qué rango de precio le gustaría pagar por los postres?

**Tabla 15**

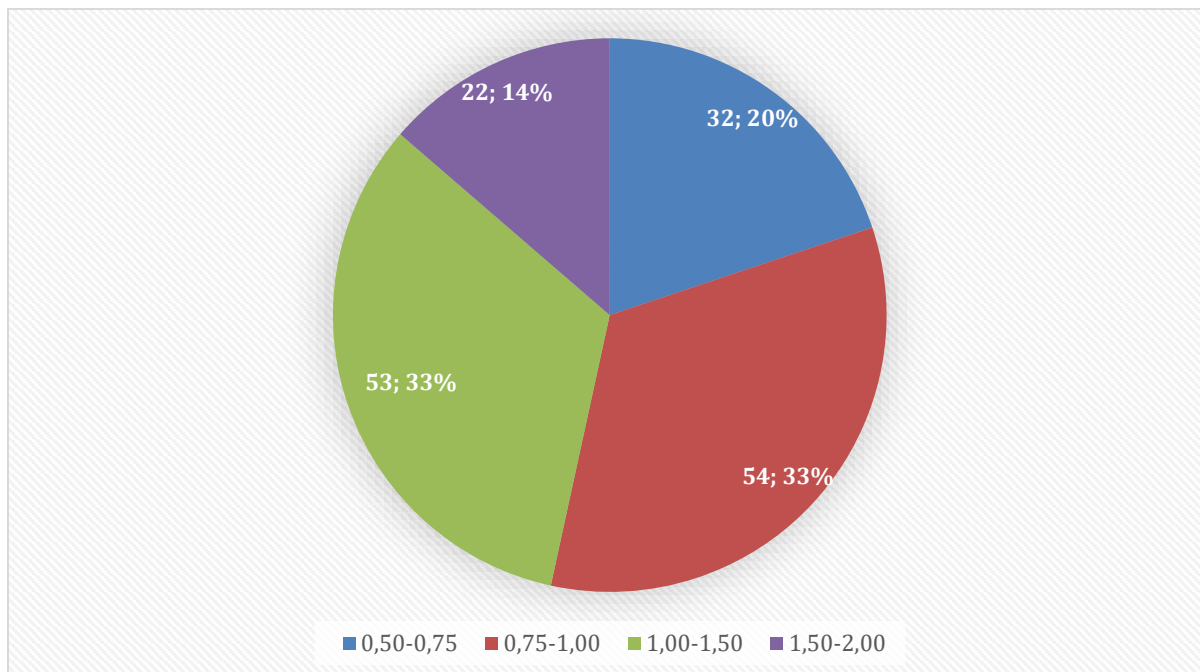
*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

| <b>DETALLE</b> | <b>No. DE RESPUESTAS</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| 0.50 – 0.75    | 32                       | 20%               |
| 0.75 – 1.00    | 54                       | 33%               |
| 1.00 – 1.50    | 53                       | 33%               |
| 1.50 – 2.00    | 22                       | 14%               |
| <b>Total</b>   | <b>161</b>               | <b>100%</b>       |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 16**

*Rango de precios*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

Estos resultados podrían ser útiles para la empresa FIVE minimarket cuando se considere la fijación de precios de los postres tradicionales. La empresa podría utilizar esta información para determinar el rango de precios más adecuado para el producto y para diseñar estrategias de marketing y promoción que se dirijan a los grupos de edad más interesados en el producto. También podría utilizar esta información para decidir si se debe modificar el producto para ajustarse mejor a las preferencias y presupuestos de los clientes potenciales.

**Pregunta 6.** ¿Qué presentación prefiere cuando adquiere un postre?

**Tabla 16**

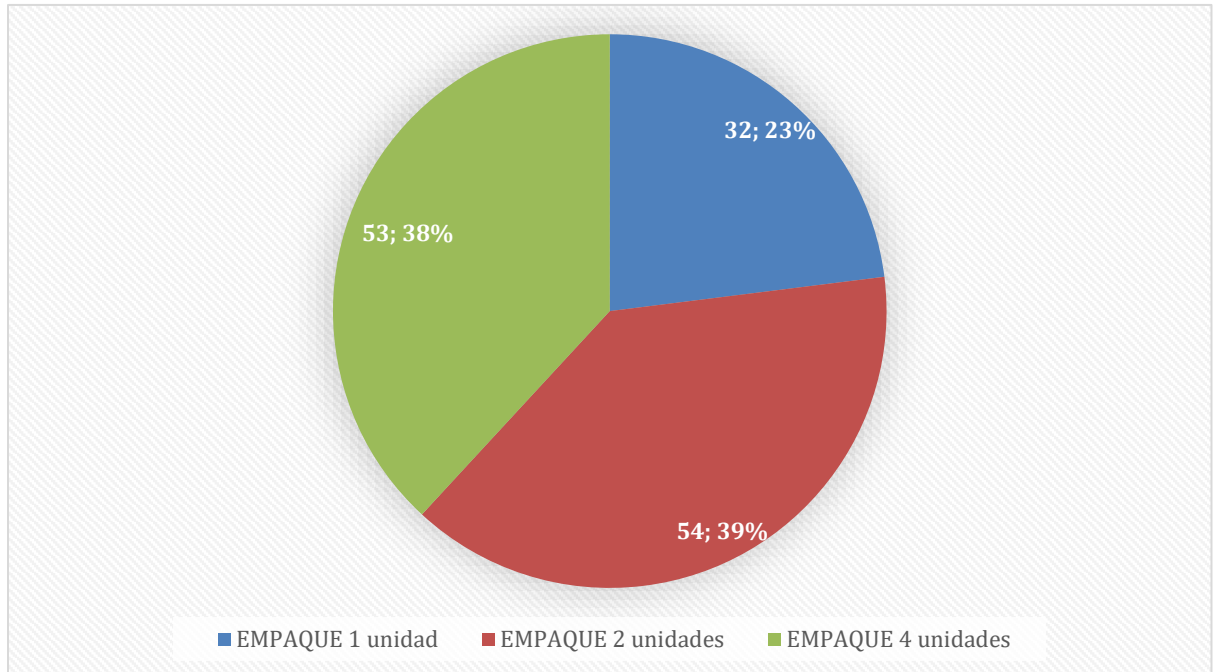
*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

| <b>DETALLE</b>        | <b>No. DE RESPUESTAS</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|-----------------------|--------------------------|-------------------|
| Empaque de 1 unidad   | 32                       | 23%               |
| Empaque de 2 unidades | 54                       | 39%               |
| Empaque de 4 unidades | 53                       | 38%               |
| <b>Total</b>          | <b>161</b>               | <b>100%</b>       |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 17**

*Presentación para el postre*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

Aunque la mayoría de los encuestados prefieren el empaque de 2 unidades, aún hay un número significativo de personas que prefieren el empaque de 4 unidades, por lo que puede ser importante ofrecer ambas opciones para satisfacer a todos los clientes. Se identificó que la conveniencia y el ahorro de tiempo son los principales motivos de quienes prefieren el empaque de 2 unidades, por lo que la empresa puede usar estos beneficios en estrategias de marketing y promoción.

**Pregunta 7.** ¿Cuál de los siguientes factores influye en Ud. al momento de comprar un postre?

**Tabla 17**

*Detalle de opciones, número de respuestas y porcentaje*

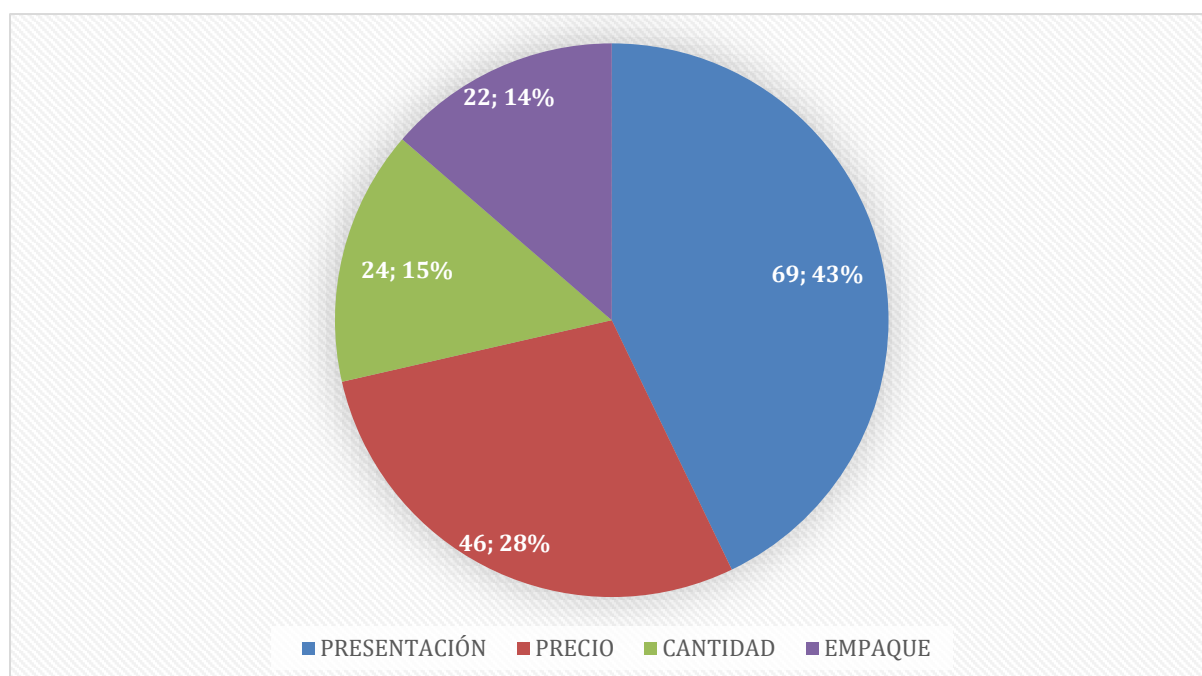
| <b>DETALLE</b> | <b>No. DE RESPUESTAS</b> | <b>PORCENTAJE</b> |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| Presentación   | 69                       | 43%               |
| Precio         | 46                       | 28%               |

|              |            |             |
|--------------|------------|-------------|
| Cantidad     | 24         | 15%         |
| Empaque      | 22         | 14%         |
| <b>Total</b> | <b>161</b> | <b>100%</b> |

*Nota.* Elaborado por el autor

### Figura 18

*Factores que influyen al comprar un postre*



*Nota.* Elaborado por el autor

### Análisis

La presentación del postre es un factor importante para la mayoría de los encuestados, lo que indica que la apariencia del postre es un elemento clave para atraer a los clientes potenciales.

**Pregunta 8.** ¿Cuál de los siguientes postres Ud. consumiría si estuvieran a la venta dentro de la empresa FIVE? **Escoja 4**

### Tabla 18

*Detalle de opciones, numero de respuestas y porcentaje*

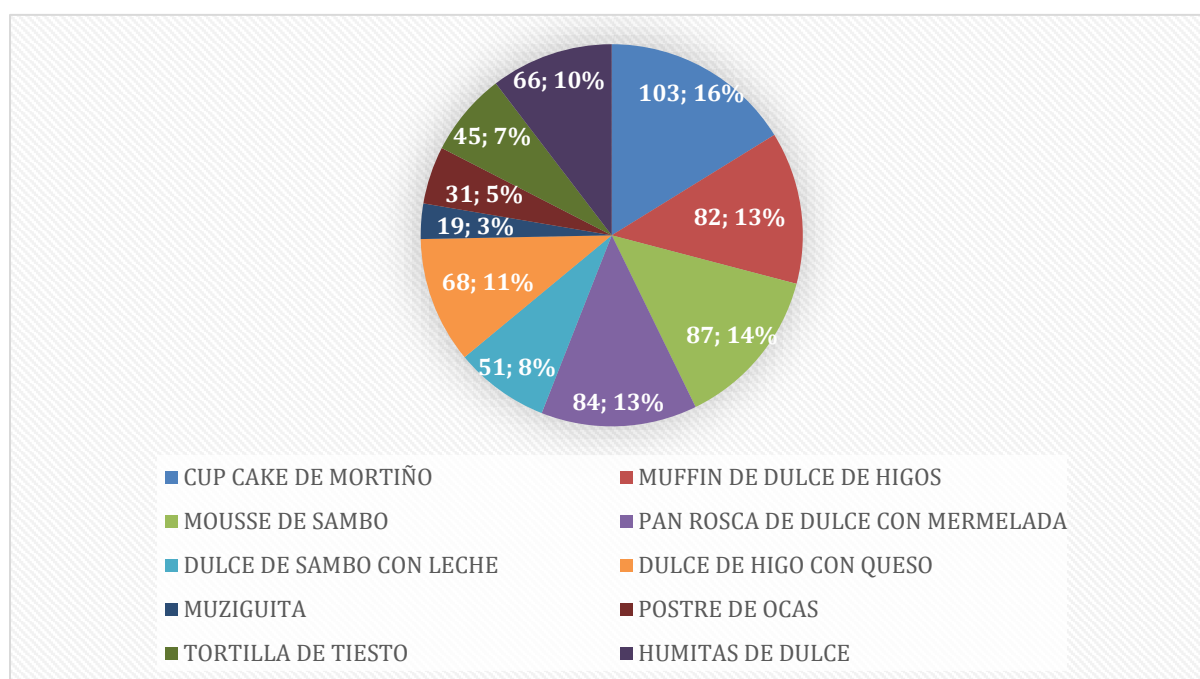
| DETALLE                   | No. DE RESPUESTAS | PORCENTAJE |
|---------------------------|-------------------|------------|
| Cup Cake de mortiño       | 103               | 16%        |
| Muffin de dulces de higos | 82                | 13%        |
| Mousse de sambo           | 87                | 14%        |

|                                  |            |             |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Pan rosca de dulce con mermelada | 84         | 13%         |
| Dulce de sambo con leche         | 51         | 8%          |
| Dulce de higo con queso          | 68         | 11%         |
| Muziguita                        | 19         | 3%          |
| Postre de ocas                   | 31         | 5%          |
| Tortilla de tiesto               | 45         | 7%          |
| Humitas de dulce                 | 66         | 10%         |
| <b>Total</b>                     | <b>636</b> | <b>100%</b> |

Nota. Elaborado por el autor

### Figura 19

*Posibles postres con potencial para su comercialización*



Nota. Elaborado por el autor

### Análisis

Se puede observar cómo en su mayoría se ha escogido postres vanguardistas es decir una fusión entre lo contemporáneo y los tradicional haciendo hincapié en la preferencia de la mayoría de los clientes que es no inclinarse en su totalidad a lo tradicional sino más bien a la tendencia vanguardista que alude a su principio fundamental que es buscar mejora e innovación fuera del contexto de lo tradicional, pero sin perder la tradición.

Como conclusión la finalidad de la encuesta era la de identificar 4 postres tradicionales para su comercialización en la empresa FIVE minimarket, y son los siguientes:

- Muffin de dulce de higo
- Cup cake de mortiño
- Mousse de sambo
- Pan rosca de dulce con mermelada

#### ***6.1.1.4. Análisis general de las entrevistas, encuestas y fichas de observación.***

Se concluyeron los siguientes puntos:

- Los postres en Otavalo carecen de identidad, precisamente por falta de investigación y de registros; dentro de la investigación realizada se identificó 3 fundamentos principales que sostienen a los postres identificados como propiedad tradicional de Otavalo:

- El tiempo que han perdurado ciertas preparaciones en Otavalo, haciendo alusión al concepto de tradicional tal como afirma Diario El País (2017) que hace hincapié en el tiempo, mencionando que, se trataría esencialmente de continuar las tradiciones de nuestros padres, abuelos o bisabuelos (párr. 1).
- Preparaciones que son parte esencial de fechas importantes o días festivos como por ejemplo el Yamor donde se puede apreciar cada año preparaciones como torta de mortiño, humitas, muziguita, chicha, colada morada, morocho, los vendedores se ubican en carpas en las plazas principales como la plaza cívica, plaza de ponchos, parque san Sebastián.
- Las técnicas, métodos e ingredientes utilizados en la preparación, como por ejemplo la utilización de productos ancestrales como batía para formar la masa o el tiesto para el pan, la utilización de productos como el mortiño y el ishpingo para la colada morada; es decir son un valor agregado que dentro del contexto de lo tradicional han ido formando parte de las preparaciones dentro de Otavalo y transformándose en una identidad propia que las diferencia de otras regiones donde pueden elaborar la misma receta pero con otras técnicas y diferentes productos que de igual manera los diferencia de otras regiones.

- Se observa que los postres otavaleños son fomento de rescate ya que, por falta de innovación, mala presentación, y falta de comercialización la gente pierde el interés y se va perdiendo.
- La implementación de postres tradicionales en la empresa FIVE minimarket impulsa al rescate de los mismos, mediante la comercialización se pretende culturizar la preparación de postres con métodos vanguardistas y que llame la atención de la gente.
- Los resultados de las encuestas determinaron 4 postres tradicionales otavaleños aplicando el método vanguardista ya que dicha aplicación beneficia a la presentación de cada postre donde según las encuestas realizadas la presentación del producto influye mayormente al momento de realizar la compra en los clientes, también es una estrategia para culturizar las preparaciones de postres tradicionales utilizando el método vanguardista; de igual manera dentro de las encuestas, los clientes escogieron mayormente estas preparaciones vanguardistas que posteriormente se implementará dentro de la empresa FIVE minimarket para su comercialización:
  - Muffin de dulce de higo
  - Cup cake de mortiño
  - Mousse de sambo
  - Pan rosca de dulce con mermelada

### **6.1.2. Resultados matriz FODA**

El siguiente análisis está dirigido a la empresa FIVE minimarket el cual ayudó a la retroalimentación de la empresa y al planteo de estrategias que puedan mejorar lo que ya existe y a modificar ciertas áreas como la administrativa, contable y operativa que necesitan un cambio, también se realizó un análisis externo donde se tomó como referencia a la competencia y agentes externos que podrían generar algún cambio en la operatividad de la empresa.

**Tabla 19**

*Matriz FODA, diagnóstico de la situación actual de la empresa Five minimarket*

|   | <b>FORTALEZAS – F</b>  | <b>DEBILIDADES - D</b>  |
|---|--|---|
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuenta con 9 años de operatividad</li> <li>2. Trato cordial a los clientes</li> <li>3. Local adaptado al autoservicio</li> <li>4. Permisos y Patente al día</li> <li>5. Se ha mantenido precios sugeridos</li> <li>6. Local conocido por el vecindario</li> </ol>                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de organización jerárquica</li> <li>2. Cambio de turno del personal</li> <li>3. Falta de inversión en mercadeo</li> <li>4. Falta de organización en archivadores de documentos importantes</li> <li>5. minoría de clientes no conformes con el precio sugerido</li> <li>6. Falta de propagación publicitaria</li> <li>7. Falta de personal para la contabilidad</li> <li>8. Falta de organización de los proveedores principales y secundarios</li> </ol> |
| <b>OPORTUNIDADES – O</b>  | <b>ESTRATEGIAS – FO</b>  | <b>ESTRATEGIAS – DO</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fidelización de clientes</li> <li>2. Ofertas a clientes frecuentes</li> <li>3. Ubicado en una zona comercial</li> <li>4. Preferencia por proveedores</li> <li>5. Algunos proveedores ofrecen promociones</li> </ol>                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Invertir en marketing: promociones, ofertas, programa para cliente frecuente, elegir un color para la adaptación de la infraestructura</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (D1, D2, D5, O4, O5) Establecer fichas de: Orden de pedido y Kardex; para una mejor organización en bodega y verificación de fechas de caducidad</li> <li>2. (D3, O3) Establecer presupuesto cada mes para el marketing de la empresa</li> </ol>  |
| <b>AMENAZAS – A</b>   | <b>ESTRATEGIAS – FA</b>  | <b>ESTRATEGIAS – DA</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No estudiar a la competencia</li> <li>2. Falta de capacitación al personal</li> <li>3. Aumento de la delincuencia</li> <li>4. En algunos productos se mantiene un solo proveedor</li> <li>5. Coger productos en menor cantidad</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (F3, A4, A5, A6, A7) ordenar la lista de proveedores principales y lista de productos agotados para agilizar los pedidos y buena distribución del dinero</li> <li>2. (F1, F6, A2, A3) Aumentar la seguridad del local con alarmas y sistema de notificación inmediata a la Policía Nacional</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. (D2, A2, A3) Establecer protocolos de seguridad dando capacitaciones al personal en caso de cualquier emergencia.</li> <li>2. (D7, A7) Contratar la asesoría de un contador y sistematizar y organizar las entradas y salidas de dinero</li> </ol>  |

7. Mala distribución de dinero

3. (F2, F5, A1) Analizar la competencia, capacitar al personal una vez al año y establecer promociones y ofertas que logren fidelizar clientes

*Nota.* Elaborado por el autor.

Se identificaron puntos en los que se necesitaban cambios o modificaciones, puntos como no estudiar a la competencia o falta de capacitación del personal, los cuales pueden afectar de forma indirecta a la eficaz comercialización de postres, es por ello que se estableció estrategias como la capacitación del personal en áreas de atención al cliente, organización de las perchas e identificación de productos caducados; con este análisis se puede prevenir y tener una perspectiva de cómo comercializar postres tradicionales, como organizar y exhibir los postres para su venta.

En conclusión, hasta la actualidad aún existen puntos que necesitan cambios y modificaciones, pero se estima que las estrategias propuestas se lleven a cabo para la mejora continua de la empresa.



### **6.1.3. Propuesta del proyecto**

Con todos estos resultados obtenidos es aplicable la propuesta de implementación de postres tradicionales dentro de la empresa FIVE minimarket, ya que se ha logrado obtener la validez tanto de los clientes mediante encuestas y de los expertos mediante entrevistas.

### 6.1.3.1. Recetas, costos y presentación.

**Figura 20**



*Receta de muffin de dulce higo*

|   |                  | <b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS<br/>TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</b> |   | CODIGO: GREC003 |  |  |
|--|------------------|--|---|-----------------|--|--|
| <b>RECETA ESTÁNDAR # 1</b>   |                  |  |   |                 |  |  |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b> Muffin de dulce de higo   |                  |  | <b>Porción Estándar (g.):</b>   |                 | <b>No-PAX: 1</b>   |  |
| CANTIDAD   | Unidad de Medida | PRODUCTO   | Costo Uni.  | Costo Total     | FOTO   |  |
|  |                  | <b>Dulce de higo</b>   |   |                 |  |  |
| 40   | gramos           | Higo   | 0,0050  | 0,2000          |  |  |
| 1  | gramos           | Bicarbonato  | 0,006   | 0,0060          |  |  |
| 40   | gramos           | Panela   | 0,002   | 0,0800          |  |  |
| 150  | militros         | Agua   | 0,0005  | 0,0750          |  |  |
|  |                  | <b>Muffin</b>  |   | -               |  |  |
| 35   | gramos           | Harina   | 0,000085  | 0,0030          |  |  |
| 13   | gramos           | Huevo  | 0,003   | 0,0390          |  |  |
| 13   | gramos           | Azúcar   | 0,0008  | 0,0104          |  |  |
| 23   | gramos           | Aceite   | 0,0021  | 0,0483          |  |  |
| 0,62   | gramos           | Bicarbonato  | 0,0064  | 0,0040          |  |  |
| 0,13   | gramos           | Sal  | 0,000769  | 0,0001          |  |  |
|  |                  |  |   | -               |  |  |
| 5  | gramos           | fondant  | 0,0050  | 0,03            |  |  |
| 1  | gramos           | caramelos  | 0,0050  | 0,01            |  |  |
|  |                  |  |   | -               |  |  |
|  |                  |  | <b>COSTO TOTAL:</b>   | <b>0,50</b>     |  |  |
|  |                  |  | <b>UNIDADES</b>   | <b>1</b>        |  |  |
|  |                  |  | <b>COSTO PORCIÓN:</b>   | <b>0,50</b>     |  |  |
| <b>PROCEDIMIENTO</b>   |                  |  | <b>ÁREA</b>   |                 | <b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>  |  |
| 1) Primero se procede a lavar los higos y cortarlos en forma de cruz en la parte superior, después remojarlos hasta cubrirlos y dejarlos remojados un día entero<br>2) Pasado el día cocinar los higos cubriéndose totalmente con agua, luego echar el bicarbonato y dejarlo hervir, posteriormente dejarlo reposar en la misma agua otro día entero.<br>3) al siguiente día escurrir el agua de los higos, mientras tanto en una olla echar panela y echar agua hasta que la panela se derrita y este espesa como la miel, luego añadir los higos y dejarlo cocinar por 2 a 3 horas a fuego lento |                  |  | FRIA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>  |                 | 5 15 20 30 <b>45</b> 60 Otro <input type="checkbox"/> H.                             |  |
|  |                  |  | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> |                 | <b>INS TRUMENTACIÓN</b>  |  |
|  |                  |  | Muffin  |                 | boul<br>cuchara<br>cuchillo<br>balanza<br>homo                                       |  |
| 1) Mezclar todos los ingredientes del muffin junto con el dulce de higo<br>2) Colocar la mezcla en el molde<br>3) Como procedimiento final meterlo en el horno a 175 grados por 30 minutos   |                  |  |   |                 |  |  |

*Nota.* Elaborado por el autor

**Figura 21**



*Receta de cup cake de mortiño*

|              |                  | <b>Pontificia Universidad Católica del Ecuador</b>                         |            | ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"  |  | CODIGO: GREC003  |
|---|------------------|--|------------|--|--|------------------|
| <b>RECETA ESTÁNDAR # 2</b>  |                  |  |            |  |  |                  |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b> Cup cake de mortiño  |                  |  |            | <b>Porción Estándar (g.):</b>  |  | <b>No-PAX:</b> 1 |
| CANTIDAD  | Unidad de Medida | PRODUCTO   | Costo Uni, | Costo Total  | FOTO   |                  |
| 15  | gramos           | Harina   | 0,00085    | 0,0128   |  |                  |
| 13  | gramos           | Huevo  | 0,003      | 0,0390   |  |                  |
| 8   | millilitros      | Leche  | 0,0008     | 0,0064   |  |                  |
| 15  | gramos           | Azúcar   | 0,0008     | 0,0120   |  |                  |
| 8   | gramos           | Mantequilla  | 0,00659    | 0,0527   |  |                  |
| 0,66  | gramos           | Levadura polvo   | 0,01       | 0,0066   |  |                  |
| 0,66  | gramos           | Esencia de vainilla  | 0,01       | 0,0066   |  |                  |
| 30  | gramos           | Mortiño  | 0,002      | 0,0600   |  |                  |
|   |                  |  |            | -  |  |                  |
| 5   | gramos           | fondant  | 0,0050     | 0,03   |  |                  |
| 1   | gramos           | caramelos  | 0,0050     | 0,01   |  |                  |
|   |                  |  |            | -  |  |                  |
| COSTO TOTAL:  |                  |  |            | 0,23   |  |                  |
| UNIDADES:   |                  |  |            | 1  |  |                  |
| COSTO PORCIÓN:  |                  |  |            | 0,23   |  |                  |
| <b>PROCEDIMIENTO</b>  |                  | <b>ÁREA</b>  |            | <b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>  |  |                  |
| 1)Primero batimos la mantequilla y el azúcar hasta que se obtenga un color claro              |                  | FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> |            | 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> H, |  |                  |
| 2)Luego incorporamos el huevo y seguimos batiendo   |                  |  |            | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>  |  |                  |
| 3)Posteriormente agregamos harina, esencia de vainilla, levadura y leche y mezclamos muy bien |                  |  |            | <b>INS TRUMENTACIÓN</b>  |  |                  |
| 4)Aparte licuamos el mortiño con un poco de agua para obtener la pulpa                        |                  |  |            |  |  |                  |
| 5)Después incorporamos la pulpa de mortiño a la mezcla del cup cake y volvemos a mezclar bien |                  | boul          horno<br>cuchara      batidora                               |            |  |  |                  |
| 6)Colocar la mezcla en el molde   |                  | cuchillo   |            |  |  |                  |
| 7)Como procedimiento final lo metemos en el horno a 180 grados por 20 minutos                 |                  | balanza  |            |  |  |                  |

*Nota.* Elaborado por el autor

Figura 22

Receta de mousse de sambo

|    |                  | ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS<br>TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH" |   | CODIGO: GREC003 |  |
|---|------------------|--|---|-----------------|--|
| <b>RECETA ESTÁNDAR # 3</b>  |                  |  |   |                 |  |
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b> Mousse de sambo  |                  |  | <b>Porción Estándar (g.):</b>   |                 | <b>No-PAX:</b> 1   |
| CANTIDAD  | Unidad de Medida | PRODUCTO   | Costo Uni,  | Costo Total     | FOTO   |
| 0,85  | gramos           | Gelatina sin sabor   | 0,033   | 0,0281          |  |
| 5   | mililitros       | Agua   | 0,0005  | 0,0025          |  |
| 25  | mililitros       | Pulpa de sambo   | 0,0007  | 0,0175          |  |
| 19,5  | gramos           | Azúcar   | 0,0008  | 0,0156          |  |
| 25  | gramos           | Crema de leche   | 0,0074  | 0,1850          |  |
| 26  | gramos           | Clara huevo  | 0,003   | 0,0780          |  |
| 25  | gramos           | Pepa de sambo  | 0,005   | 0,1250          |  |
| 25  | gramos           | mermelada mora   | 0,0024  | 0,0600          |  |
|   |                  |  | <b>COSTO TOTAL:</b>   | <b>0,51</b>     |  |
|   |                  |  | <b>UNIDADES</b>   | <b>1</b>        |  |
|   |                  |  | <b>COSTO PORCIÓN:</b>   | <b>0,51</b>     |  |
| <b>PROCEDIMIENTO</b>  |                  |  | <b>ÁREA</b>   |                 | <b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>  |
| 1) Primero cocinamos la pulpa de sambo con agua y azúcar hasta que espese y el azúcar se disuelva y dejamos reposar.  |                  |  | FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>   |                 | 5 15 20 30 45 60 Otro <input type="checkbox"/> H.                                    |
| 2) A parte mezclamos la gelatina con agua tibia hasta que se disuelva toda la gelatina  |                  |  | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/> |                 |  |
| 3) Después mezclamos la pulpa de sambo con la gelatina  |                  |  | <b>INS TRUMENTACIÓN</b>   |                 |  |
| 4) A parte batimos la crema de leche hasta que empiece a formarse picos, después combinar la mezcla de la pulpa de sambo con la crema de leche batida.  |                  |  | bowl  | olla            |  |
| 5) Después incorporamos con una cuchara las yemas batidas con la mezcla de crema de leche y sambo   |                  |  | batidora  |                 |  |
| 6) Colocar la mezcla en el molde  |                  |  | cuchillo  |                 |  |
| 7) Llevamos al enfriador por 8 horas  |                  |  | balanza   |                 |  |
| 8) Para el complemento mezclamos las semillas de sambo con azúcar y canela en polvo y aceite mezclamos y llevamos al horno por 5 minutos, después lo trituramos para al final colocarlo encima del mousse como complemento. |                  |  | horno   |                 |  |

Nota. Elaborado por el autor



*Nota. Elaborado por el autor*

### **6.1.3.3. Diseño del empaquetado.**

#### **6.1.3.3.1. Marca.**

Según Antonio Belmonte en su artículo Pyme coaching (2023) menciona que una marca es una garantía de que el consumidor obtendrá algo en relación a su concepto (párr. 1), es decir no es simplemente un diseño llamativo creado por un diseñador, más bien es una palabra que el cliente pueda identificar como una cualidad que posee la empresa e indirectamente lo perciba como un beneficio específico.

Gracias a la propuesta de implementación de postres dentro de la empresa FIVE minimarket, se han identificado desventajas en puntos estratégicos que ha conllevado a iniciar una mejora en ciertos aspectos específicos; un punto importante ha sido identificar el diseño de la marca de la empresa que no cumple con la expectativa de reflejar, estética, atracción, color y percepción, es por ello que se procedió a realizar el rediseño del mismo:

#### **Figura 24**

*Rediseño del logo de la empresa FIVE minimarket*



*Nota. Elaborado por el autor*

#### **6.1.3.3.2. Empaque.**

En base al nuevo diseño se procedió a realizar las etiquetas descriptivas para el mousse de sambo y pan rosca de dulce con mermelada y packaging para el muffin de dulce de higo y cup cake de mortiño, los empaques son los siguientes:

Figura 25

Empaque para Muffin de dulce de higo.



 **Sabias que:**

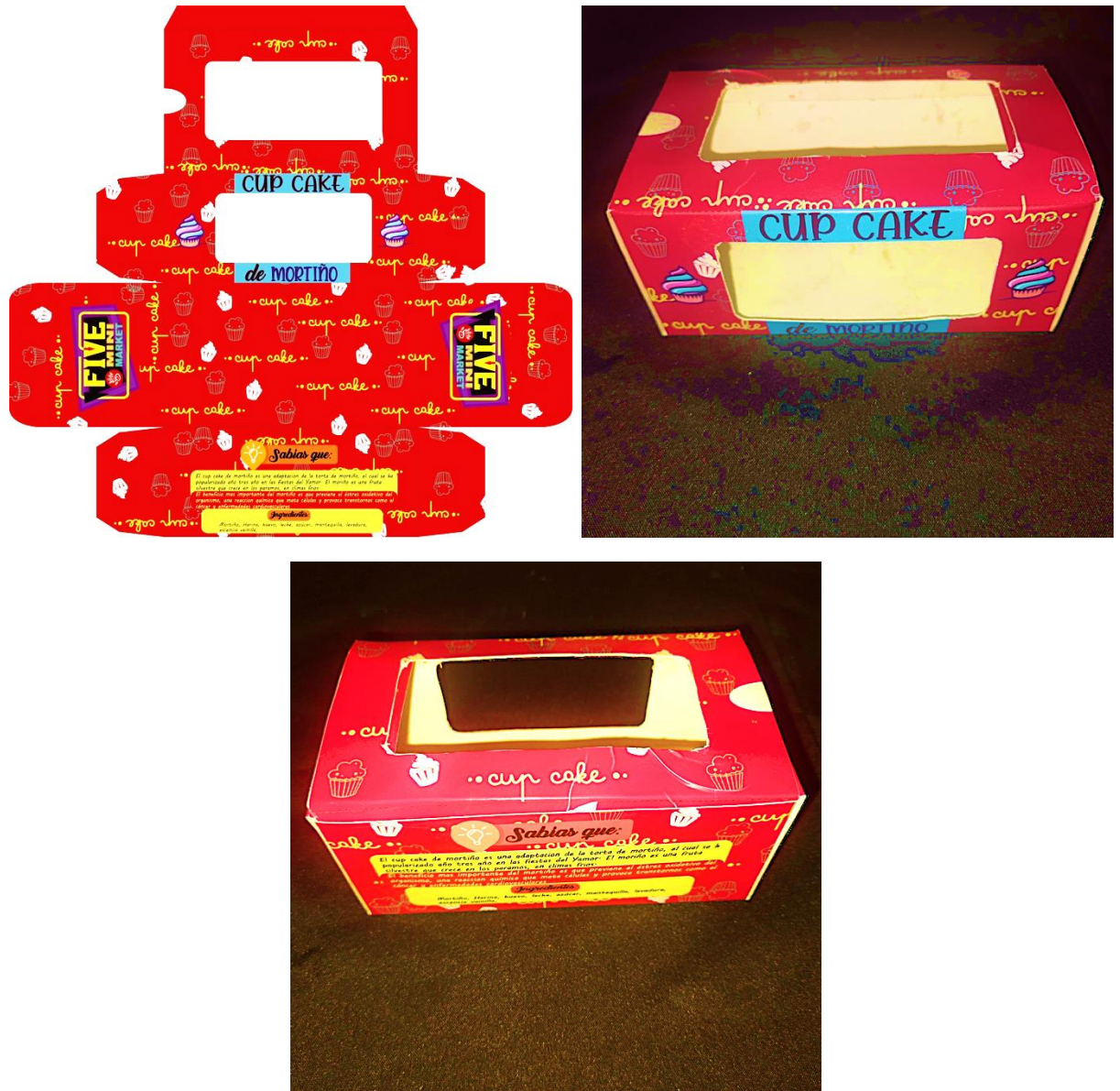
El muffin de dulce de higo es una adaptación de un postre tradicional que es el sanduche de dulce de higo. El dulce de higo con queso se ha vuelto tradicional en la ciudad de Otavalo, se consume en fechas de Semana Santa. El proceso de preparación dura 3 días ya que el higo toca remojarlo para que posteriormente en la cocción se suavice.

**Ingredientes:**  
- Higo, Bicarbonato, Azúcar, sal, harina, huevo, panela, aceite

Nota. Elaborado por el autor.

Figura 26

Empaque para cup cake de mortiño



 **Sabías que:**

El cup cake de mortiño es una adaptación de la torta de mortiño, el cual se ha popularizado año tras año en las fiestas del Yamor. El mortiño es una fruta silvestre que crece en los paramos, en climas fríos.

El beneficio más importante del mortiño es que previene el estrés oxidativo del organismo, una reacción química que mata células y provoca trastornos como el cáncer y enfermedades cardiovasculares.

**Ingredientes:**

Mortiño, Harina, huevo, leche, azúcar, mantequilla, levadura, esencia vainilla,

Nota. Elaborado por el autor.

Figura 27

Etiqueta descriptiva para mousse de sambo



**Sabías que:**

El dulce de sambo con leche al igual que la colada de uvilla es una preparación muy común en las comunidades indígenas ya que el sambo crece en todo tipo de suelo y ha sido aprovechado en tiempos pasados para preparaciones tanto de dulce como de sal, esta preparación del dulce de sambo según los comuneros en los campos ha sido utilizado como medicina para la fiebre, tos y escalofríos.

**Ingredientes:**

- Pulpa de sambo,
- gelatina sin sabor,
- azúcar, crema de leche, pepa de sambo,

Nota. Elaborado por el autor.

Figura 28

Etiqueta descriptiva para pan rosca de dulce con mermelada



El Pan Rosca o en el idioma Kichwa Rosca Tanda se elabora a mano y en horno de leña, antiguamente los indígenas cargaban desde sus comunidades hasta la ciudad, grandes canastas llenos de panes para venderlos en el mercado principal 24 de mayo.

### Ingredientes:

- Harina de maíz amarillo, panela, levadura, agua, azúcar, Uvilla, Tomate de árbol,

Nota. Elaborado por el autor.

#### 6.1.4. Validación de 4 postres para la comercialización dentro de la empresa FIVE minimarket

La validación se fundamentó en el criterio basado en una prueba experimental que se ofreció mediante pequeñas degustaciones a los expertos entrevistados y los resultados se

registraron en una bitácora de investigación, con datos del seguimiento de la degustación y sus respectivos resultados.

Para la degustación inicialmente se tuvo elaborado y listo los 4 postres, muffin de dulce de higo, cup cake de mortiño, mousse de sambo y pan rosca de dulce con mermelada, escogidos anteriormente en las encuestas, para dar como una degustación a los expertos entrevistados, los cuales serían calificados basados en su color, aroma, sabor, textura y acidez, de esta manera validar los 4 postres para su comercialización.

**Tabla 21**

*Bitácora de investigación, Joel Lema Picuasi*

| <b>Bitácora de investigación</b> |  |  |              |   |               |
|----------------------------------|--|--|--------------|---|---------------|
| <b>Nombre:</b>                   | Joel Lema Picuasi  |  |              |   |               |
| <b>Tema:</b>                     | Validación de postres tradicionales para su comercialización                   |  |              |   |               |
| <b>Fecha:</b>                    | 03-02-2023   |  |              |   |               |
| <b>Objetivo:</b>                 | Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket |  |              |   |               |
| <b>Calificación:</b>             | 5 excelente, 4 Bueno, 3 Intermedio, 2 Regular, 1 Malo                          |  |              |   |               |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b>   | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>  | <b>Acidez</b> |
| Muffin de dulce de higo          | 5  | 5  | 5            | 5   | 5             |
| Cup cake de mortiño              | 4  | 5  | 5            | 5   | 5             |
| Mousse de sambo                  | 5  | 5  | 5            | 5   | 5             |
| Pan rosca de dulce con mermelada | 5  | 5  | 5            | 4   | 5             |
| <b>Observaciones</b>             |  |  |              |   |               |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b>   | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>  | <b>Acidez</b> |
| Cup cake de mortiño              |  | El color debe ser más atractivo, un color más suave pastel |              |   |               |
| Pan rosca de dulce con mermelada |  |  |              | La textura del pan es más suave se lo debe amasar mas |               |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Tabla 22***Bitácora de investigación, Wilson Mármol*

| <b>Bitácora de investigación</b> |  |              |              |  |               |   |
|----------------------------------|--|--------------|--------------|--|---------------|---|
| <b>Nombre:</b>                   | Wilson Mármol  |              |              |  |               |   |
| <b>Tema:</b>                     | Validación de postres tradicionales para su comercialización                   |              |              |  |               |   |
| <b>Fecha:</b>                    | 05-02-2023   |              |              |  |               |   |
| <b>Objetivo:</b>                 | Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket |              |              |  |               |   |
| <b>Calificación:</b>             | 5 excelente, 4 Bueno, 3 Intermedio, 2 Regular, 1 Malo                          |              |              |  |               |   |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>                             | <b>Acidez</b> |   |
| Muffin de dulce de higo          | 5  | 5            | 5            | 5  | 5             | 5 |
| Cup cake de mortiño              | 5  | 5            | 5            | 5  | 5             | 5 |
| Mousse de sambo                  | 5  | 5            | 5            | 5  | 5             | 5 |
| Pan rosca de dulce con mermelada | 5  | 5            | 5            | 4  | 5             | 5 |
| <b>Observaciones</b>             |  |              |              |  |               |   |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>                             | <b>Acidez</b> |   |
| Pan rosca de dulce con mermelada |  |              |              | Normalmente el pan es de textura más suave |               |   |

*Nota.* Elaborado por el autor.**Tabla 23***Bitácora de investigación, Jhordy Lema*

| <b>Bitácora de investigación</b> |  |              |              |                |               |  |
|----------------------------------|--|--------------|--------------|----------------|---------------|--|
| <b>Nombre:</b>                   | Jhordy Lema  |              |              |                |               |  |
| <b>Tema:</b>                     | Validación de postres tradicionales para su comercialización                   |              |              |                |               |  |
| <b>Fecha:</b>                    | 03-02-2023   |              |              |                |               |  |
| <b>Objetivo:</b>                 | Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket |              |              |                |               |  |
| <b>Calificación:</b>             | 5 excelente, 4 Bueno, 3 Intermedio, 2 Regular, 1 Malo                          |              |              |                |               |  |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b> | <b>Acidez</b> |  |

|                                  |   |   |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| Muffin de dulce de higo          | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Cup cake de mortiño              | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Mousse de sambo                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pan rosca de dulce con mermelada | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 |

#### Observaciones

| Criterio a Evaluar               | Color | Aroma  | Sabor | Textura  | Acidez |
|----------------------------------|-------|--|-------|--|--------|
| Pan rosca de dulce con mermelada |       | Debe ser del aroma característico a maíz tostado, pero en si está muy bien |       | El pan es de textura suave, lo puede mezclar con harina de trigo |        |

*Nota.* Elaborado por el autor.

#### Tabla 24

*Bitácora de investigación, César Lema*

| Bitácora de investigación |  |
|---------------------------|--|
| <b>Nombre:</b>            | César Lema   |
| <b>Tema:</b>              | Validación de postres tradicionales para su comercialización                   |
| <b>Fecha:</b>             | 03-02-2023   |
| <b>Objetivo:</b>          | Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket |
| <b>Calificación:</b>      | 5 excelente, 4 Bueno, 3 Intermedio, 2 Regular, 1 Malo                          |

| Criterio a Evaluar               | Color | Aroma | Sabor | Textura | Acidez |
|----------------------------------|-------|-------|-------|---------|--------|
| Muffin de dulce de higo          | 5     | 5     | 5     | 5       | 5      |
| Cup cake de mortiño              | 5     | 5     | 5     | 5       | 5      |
| Mousse de sambo                  | 5     | 5     | 5     | 5       | 5      |
| Pan rosca de dulce con mermelada | 5     | 5     | 5     | 5       | 5      |

#### Observaciones

| Criterio a Evaluar | Color | Aroma  | Sabor | Textura | Acidez |
|--------------------|-------|--|-------|---------|--------|
|                    |       | Todo está bien, los sabores siguen siendo los mismos que los tradicionales |       |         |        |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Tabla 25***Bitácora de investigación, Manuel Espinoza*

| <b>Bitácora de investigación</b> |  |              |              |                                   |               |
|----------------------------------|--|--------------|--------------|-----------------------------------|---------------|
| <b>Nombre:</b>                   | Manuel Espinoza  |              |              |                                   |               |
| <b>Tema:</b>                     | Validación de postres tradicionales para su comercialización                   |              |              |                                   |               |
| <b>Fecha:</b>                    | 03-02-2023   |              |              |                                   |               |
| <b>Objetivo:</b>                 | Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket |              |              |                                   |               |
| <b>Calificación:</b>             | 5 excelente, 4 Bueno, 3 Intermedio, 2 Regular, 1 Malo                          |              |              |                                   |               |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>                    | <b>Acidez</b> |
| Muffin de dulce de higo          | 5  | 5            | 5            | 5                                 | 5             |
| Cup cake de mortiño              | 4  | 5            | 5            | 5                                 | 5             |
| Mousse de sambo                  | 5  | 5            | 5            | 5                                 | 5             |
| Pan rosca de dulce con mermelada | 5  | 5            | 5            | 4                                 | 5             |
| <b>Observaciones</b>             |  |              |              |                                   |               |
| <b>Criterio a Evaluar</b>        | <b>Color</b>   | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>                    | <b>Acidez</b> |
| Cup cake de mortiño              | El color más pastel para que sea atractivo                                     |              |              |                                   |               |
| Pan rosca de dulce               |  |              |              | Textura más suave<br>falta amasar |               |

*Nota.* Elaborado por el autor.**Tabla 26***Bitácora de investigación, Santiago Pichamba*

| <b>Bitácora de investigación</b> |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Nombre:</b>                   | Santiago Pichamba  |
| <b>Tema:</b>                     | Validación de postres tradicionales para su comercialización |
| <b>Fecha:</b>                    | 03-02-2023   |

**Objetivo:** Validar 4 postres tradicionales que se ofertarán en la empresa FIVE minimarket

**Calificación:** 5 excelente, 4 Bueno, 3 Intermedio, 2 Regular, 1 Malo

| <b>Criterio Evaluar</b>          | <b>a</b> | <b>Color</b> | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b> | <b>Acidez</b> |
|----------------------------------|----------|--------------|--------------|--------------|----------------|---------------|
| Muffin de dulce de higo          |          | 5            | 5            | 5            | 5              | 5             |
| Cup cake de mortíño              |          | 5            | 5            | 5            | 5              | 5             |
| Mousse de sambo                  |          | 5            | 5            | 5            | 4              | 5             |
| Pan rosca de dulce con mermelada |          | 5            | 5            | 5            | 4              | 5             |

#### Observaciones

| <b>Criterio Evaluar</b>          | <b>a</b> | <b>Color</b> | <b>Aroma</b> | <b>Sabor</b> | <b>Textura</b>   | <b>Acidez</b> |
|----------------------------------|----------|--------------|--------------|--------------|--|---------------|
| Mousse de sambo                  |          |              |              |              | Personalmente me gustaría una textura espesa mas no gelatinoso                       |               |
| Pan rosca de dulce con mermelada |          |              |              |              | El pan falta amasar y mezclar con trigo para que no se quiebre al momento de hornear |               |

*Nota.* Elaborado por el autor.

Posterior a estas observaciones se recalcó a los expertos que se realice una crítica entre la preparación original y la preparación vanguardista:

#### Tabla 27

*Postres tradicionales aplicados el método vanguardista*

| <b>Postres tradicionales</b>  | <b>Método vanguardista</b>       |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Pan con dulce de higo y queso | Muffin de dulce de higo          |
| Torta de mortíño              | Cup cake de mortíño              |
| Dulce de sambo con leche      | Mousse de dulce de sambo         |
| Pan rosca de dulce            | Pan rosca de dulce con mermelada |

*Nota.* Elaborado por el autor

- **Joel Lema Picuasi**

**Tabla 28**

*Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista*

|                                  | <b>No hay diferencia</b> | <b>Leve cambio</b> | <b>Notable cambio</b> | <b>Total, cambio</b> |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|
| Muffin de dulce de higo          |                          | X                  |                       |                      |
| Cup cake de mortiño              | X                        |                    |                       |                      |
| Mousse de sambo                  |                          | X                  |                       |                      |
| Pan rosca de dulce con mermelada | X                        |                    |                       |                      |

*Nota.* Elaborado por el autor

- **Wilson Mármol**

**Tabla 29**

*Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista*

|                                  | <b>No hay diferencia</b> | <b>Leve cambio</b> | <b>Notable cambio</b> | <b>Total, cambio</b> |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|
| Muffin de dulce de higo          | X                        |                    |                       |                      |
| Cup cake de mortiño              | X                        |                    |                       |                      |
| Mousse de sambo                  |                          | X                  |                       |                      |
| Pan rosca de dulce con mermelada | X                        |                    |                       |                      |

*Nota.* Elaborado por el autor

- **Jhordy Lema**

**Tabla 30**

*Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista*

|                                  | <b>No hay diferencia</b> | <b>Leve cambio</b> | <b>Notable cambio</b> | <b>Total, cambio</b> |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|
| Muffin de dulce de higo          |                          | X                  |                       |                      |
| Cup cake de mortiño              | X                        |                    |                       |                      |
| Mousse de sambo                  |                          | X                  |                       |                      |
| Pan rosca de dulce con mermelada |                          | X                  |                       |                      |

*Nota.* Elaborado por el autor

- **César Lema**

**Tabla 31**

*Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista*

|                                  | No hay diferencia | hay | Leve cambio | Notable cambio | Total, cambio |
|----------------------------------|-------------------|-----|-------------|----------------|---------------|
| Muffin de dulce de higo          |                   |     | X           |                |               |
| Cup cake de mortiño              | X                 |     |             |                |               |
| Mousse de sambo                  |                   |     | X           |                |               |
| Pan rosca de dulce con mermelada |                   |     | X           |                |               |

*Nota.* Elaborado por el autor

- **Manuel Espinoza**

**Tabla 32**

*Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista*

|                                  | No hay diferencia | hay | Leve cambio | Notable cambio | Total, cambio |
|----------------------------------|-------------------|-----|-------------|----------------|---------------|
| Muffin de dulce de higo          | X                 |     |             |                |               |
| Cup cake de mortiño              | X                 |     |             |                |               |
| Mousse de sambo                  |                   |     | X           |                |               |
| Pan rosca de dulce con mermelada | X                 |     |             |                |               |

*Nota.* Elaborado por el autor

- **Santiago Pichamba**

**Tabla 33**

*Comparación del sabor entre la preparación original y vanguardista*

|                                  | No hay diferencia | hay | Leve cambio | Notable cambio | Total, cambio |
|----------------------------------|-------------------|-----|-------------|----------------|---------------|
| Muffin de dulce de higo          |                   |     | X           |                |               |
| Cup cake de mortiño              | X                 |     |             |                |               |
| Mousse de sambo                  |                   |     | X           |                |               |
| Pan rosca de dulce con mermelada | X                 |     |             |                |               |

*Nota.* Elaborado por el autor.

**Muffin de dulce de higo:** Fue necesario remojar los higos por 1 día entero, pasado el día se procedió a hervir los higos y dejarlo reposar por otro día, al siguiente día se procedió a realizar el dulce de higo, y el proceso del muffin fue mezclar harina, polvo de hornear, huevo, leche y mantequilla; posteriormente se procedió a mezclar todos los ingredientes y

formar un bizcocho y hornear a 175 grados centígrados a 25 minutos. De esta manera se consiguió un resultado agradable con respecto a color, aroma, sabor, textura y acidez.

**Cup cake de mortiño:** El proceso fue hervir el mortiño con un poco de agua y dejar reducirlo, potenciar su aroma con 3 hojas de hierba buena y se procedió a mezclar junto con la mezcla previa de harina, huevo, mantequilla, leche y polvo de hornear y se horneó a 200 grados centígrados por 20 minutos.

**Mousse de dulce de sambo:** La preparación se procedió primeramente con hervir el sambo por 2 horas hasta que suavice y suelte su sabor dulce y se echó panela para potenciar el sabor, después se procedió a mezclar con crema de leche y gelatina sin sabor, así se logró conseguir un sabor excelente y textura muy buena.

**Pan rosca de dulce con mermelada:** Para la preparación se procedió a fermentar la masa elaborada con harina de maíz crudo y harina de mote por 3 horas a temperatura ambiente, después se llevó al horno de leña por 10 minutos, ya que la temperatura es fuerte y no se puede regular, pero como resultado salió un pan dulce excelente con aroma a maíz tostado y sabor delicioso.

Con los resultados de las calificaciones realizadas por los expertos se consiguió lo siguiente:

- Los postres tradicionales utilizando el método vanguardista es acertado para su comercialización.
- Utilizar el método vanguardista no cambió el sabor tradicional, ya que según los expertos los sabores fueron excelentes sin un cambio notable.
- Las calificaciones con respecto a color, aroma, sabor, textura y acidez fueron excelentes, pero con respecto a la textura del pan rosca de dulce con mermelada las sugerencias fueron mezclar con harina de trigo y mejor amasado de la masa.

Con la investigación y el experimento realizado se llegó a confirmar que la comercialización de los postres es posible dentro de la empresa Five minimarket, ya que

como proceso final han sido validados por expertos, quienes dieron una excelente calificación en color, aroma, textura, sabor y acidez.

## **6.2. Discusión**

Los postres tradicionales como parte de la gastronomía de un pueblo, cultura, o región inciden en su identidad, es por ello que la carencia de registros no permite culturizar ciertas preparaciones en el sentido de que se desconoce su origen; también un punto importante es que ciertas preparaciones han formado parte de la tradición de un pueblo sin saber su origen como por ejemplo en Otavalo, la colada morada que es típico en fiestas del yamor, o el champús que se elabora en fiestas especiales como matrimonios entre la gente indígena, tal como menciona la ONU en un artículo La valoración de los productos tradicionales de origen (2011) que los productos alimenticios para denominarlos de origen deben tener evidencias del carácter tradicional del mismo y una reputación que se vinculen a su origen territorial (pp. 5-10), esto quiere decir que si se cumplen estos requisitos son posibles para registrarlos como indicación geográfica que es un sello de calidad para mostrar su lugar de origen.

Desde otra perspectiva esto posiblemente puede ser motivo de conflicto entre 2 o más regiones acerca del patrimonio u origen de una preparación que no ha sido registrada, pero así mismo se debe tomar en cuenta la reputación que cierta preparación se ha ganado en las tradiciones de un pueblo, por ello en base a lo citado anteriormente el origen de un producto alimenticio se relaciona con la evidencia de la reputación del mismo dentro de un pueblo, es decir cuando dicha preparación se ha convertido en tradicional perpetuándose en fiestas y ocasiones especiales año tras año.

En base a este criterio de que hay una diferencia entre lo tradicional y de origen, la investigación se enfocó en conseguir datos de preparaciones tradicionales dentro de la ciudad de Otavalo y se llegó a obtener una lista de 10 preparaciones tradicionales que han sido perpetuos en fiestas y ceremonias dentro de la ciudad de Otavalo y cabe recalcar que también son comercializados dentro de Otavalo en plazas y zonas como micro emprendimientos, algunos formales y otros informales:

- Humita de dulce

- Espumilla
- Maduro Asado
- Colada de uvillas
- Dulce de higos con queso
- Dulce de sambo con leche
- Pan relleno de dulce de sambo
- Tortilla de Tiesto de dulce
- Torta de mortiño
- Pan rosca de dulce

Esto ha permitido un análisis y concluir que dichas preparaciones no son tomadas en cuenta para un emprendimiento grande por tres puntos identificados en la investigación:

- **Presentación:** No son llamativos ni despiertan mucho interés en los nuevos consumidores, precisamente por la falta de innovación.

- **Promoción:** No son promocionados correctamente ya que solo están limitados a ser comercializados en las calles o carpas en ciertas plazas y toman relevancia cada cierto tiempo, solamente en temporadas festivas.

- **Tradicional:** Cabe recalcar que por el hecho de ser tradicional nunca se ha pensado en una mejora visual o utilización de diferentes técnicas que los vuelvan más llamativos para los consumidores nuevos, y se lo puede evidenciar claramente que hasta la actualidad siguen siendo las mismas preparaciones y presentaciones que eran hace 10 o 20 años como se puede apreciar en los criterios de los expertos entrevistados.

Ser calificados como tradicionales han sido un limitante para una innovación sin perder su identidad, precisamente porque se considera que se puede perder los sabores tradicionales con la utilización de nuevas técnicas, pero los resultados de esta investigación apuntan a que se evidencio un mínimo cambio comparando el sabor de los 4 postres tradicionales con los 4 postres con método vanguardista que degustaron los expertos entrevistados; también se obtuvo una excelente calificación de los postres con método vanguardista en color, aroma, sabor, textura y acidez.

## 7. CONCLUSIONES

Con el proceso de investigación y todos los datos recopilados se ha logrado obtener las siguientes conclusiones:

- Después de llevar a cabo un proceso de investigación que incluyó la elaboración de fichas de observación, la realización de entrevistas y encuestas, se logró identificar los postres tradicionales más populares de Otavalo. Gracias a la información recopilada a través de las fichas de observación, se pudo conocer los ingredientes, técnicas y la forma de promoción de los postres tradicionales de los negocios locales, lo que permitió una mejor comprensión de la cultura gastronómica de la zona. Por otro lado, las entrevistas y encuestas permitieron conocer las opiniones y preferencias de los consumidores, lo que a su vez permitió identificar los postres tradicionales más populares y valorados de Otavalo.

- El análisis FODA permitió obtener una visión más clara y objetiva de la situación actual de la empresa FIVE minimarket, identificando fortalezas y debilidades internas, así como oportunidades y amenazas externas. A partir de este análisis, se pueden tomar decisiones estratégicas y acciones para mejorar la posición competitiva de la empresa en el mercado, como por ejemplo la implementación de promociones y descuentos, la gestión de redes sociales o la diversificación de la oferta de productos.

- El diseño de una línea de postres tradicionales para la comercialización en la empresa FIVE minimarket ha sido un logro significativo que se ha conseguido a través de un proceso de investigación y diseño. La presentación del producto es un factor importante que influye en la decisión de compra de los consumidores, por lo que se ha prestado especial atención a la apariencia y atractivo visual de los postres tradicionales.

- El diseño del empaquetado se ha enfocado en resaltar la importancia de la procedencia, ingredientes y una pequeña reseña del porque es conocido ese postre tradicional en la zona, de esta forma permite a los consumidores identificar rápidamente el producto y diferenciarlo de otros. También se realizaron las recetas y de este análisis se identificaron los costos directos y posteriormente el precio de venta, los cuales son importantes para esta propuesta y así garantizar la competitividad de los productos en el mercado.

- La validación de postres tradicionales a través de la degustación a expertos en cocina ancestral ha sido un logro importante ya que permite confirmar la calidad de los postres y garantizar la satisfacción de los clientes, ya que se obtuvieron resultados positivos en cuanto a color, sabor, aroma, textura y acidez de cada postre degustado. Esta validación también indica que los postres son de alta calidad y cumplen con los estándares esperados.

Este logro puede ser utilizado como una herramienta para promocionar y destacar la calidad de los postres en el mercado, lo que puede atraer a nuevos clientes y fidelizar a los actuales.

- En base a los resultados obtenidos de la investigación existen diversas formas de innovar la oferta gastronómica actual de la empresa FIVE minimarket, estas estrategias pueden ser las siguientes:

- Ya que se está ofertando productos tradicionales y artesanales se los puede utilizar como una estrategia resaltando su procedencia e historia del producto.
- Realizar promociones y combos que combinen diferentes productos puede ser una forma de ofrecer algo diferente y atractivo para los consumidores, a la vez que se aumentan las ventas.
- Ofrecer productos saludables y orgánicos ya que cada vez más personas buscan opciones saludables y orgánicas en su alimentación. Por lo tanto, incluir esta oferta puede ser una forma de innovar y diferenciarse de la competencia.
- A través del diseño de una imagen de marca atractiva, esto puede diferenciar el producto de la competencia y permitiría promocionarlo mediante las redes sociales.

- En conclusión, los resultados obtenidos son útiles no solo para las empresas del sector alimentario, sino también para la valoración y promoción de la cultura gastronómica local. Este proceso de investigación puede ser utilizado como una guía para futuras investigaciones y para el desarrollo de productos y estrategias de marketing adaptadas a las preferencias de los consumidores.

## **8. RECOMENDACIONES**

- Se motiva a los emprendedores en el área tener más enfoque en los postres tradicionales, motivar al rescate no solo de un producto sino más bien de una preparación, es importante mencionar que la identidad de un pueblo se refleja en su gastronomía, uno de los puntos principales con el que se puede valorizar una cultura.
- Al ser postres tradicionales con baja promoción se motiva a emprender proyectos que impulsen a la promoción de postres tradicionales.
- Realizar un estudio para la obtención del sello de calidad de Indicación geográfica para así tener un registro de preparaciones originarios de Otavalo.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios. (23 de Agosto de 2018). *Maíz grano cultivo representativo de México*. . Obtenido de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/aserca/articulos/maiz-grano-cultivo-representativo-de-mexico>
- Álvarez, L. (2022). *COLONIALISMO EN LA ALIMENTACIÓN*. Obtenido de Food Empowerment Project: <https://foodispower.org/es/alternativas-alimentos/colonialismo-en-la-alimentacion/>
- ARCSA. (21 de Diciembre de 2015). Obtención de Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados (Fabricación Nacional).
- Arranz-Otaegui, A., González Carretero, L., Ramsey, M., Fuller, D., & Richter, T. (16 de Julio de 2018). *Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan*. Obtenido de PNAS: <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1801071115#tab-contributors>
- Belmonte, A. (2023). *La Importancia de la “Marca”*. Obtenido de Camara de Sevilla: <https://www.camaradesevilla.com/sites/webcamara/files/recursos/importancia%20de%20la%20marca.pdf>
- Beltrán Chaug , D. V. (Marzo de 2020). *Propuesta para la creación de una cafetería especializada en dulces y bebidas tradicionales de la región Costa con técnicas de vanguardia*. Obtenido de Repositorio UG: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49679/1/BINGQ-GS-20P24.pdf>
- Berger, J. (7 de Abril de 2022). *La pastelería salada*. Obtenido de Taste France Magazine: <https://www.tastefrance.com/es/stories/articulo/la-pasteleria-salada>
- Burga Romero, K. C., & Mendoza Rivera, L. J. (2020). *Estudio de factibilidad para la implementación de una heladería temática de productos con base en plantas medicinales y frutos silvestres en otavalo* . Obtenido de Repositorio UTN: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11015/9/02%20TUR%20183%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Diario El Impulso. (26 de Enero de 2013). *¿Sabes que es la saciedad sensorial específica?* Obtenido de El Impulso.com: <https://www.elimpulso.com/2013/02/26/sabes-que-es-la-saciedad-sensorial-especifica/>

- Espinoza, M. (2017). *Identidad culinaria como herramienta del desarrollo turístico de Quito: Caso de comparación Lima*. Obtenido de ESPE:  
<http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13541/1/T-ESPE-057413.pdf>
- García Fernández, M. (2015). *Postres en restauración*. Obtenido de Síntesis:  
<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771426.pdf>
- Granados Ávila, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Ediciones Robinbook.
- Jiménez Morales, F. G. (Mayo de 2018). *Incorporar ingredientes típicos de San Cristóbal de las Casas en la repostería francesa*. Obtenido de UNICACH:  
[https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/1955/GAS%20641.86%20J55%202018%20\(2\).pdf?sequence=1](https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/1955/GAS%20641.86%20J55%202018%20(2).pdf?sequence=1)
- Kandal Alkhalfi, K. (2020). *Revisión bibliográfica sobre el desarrollo tecnológico de la obtención de glucosa y fructosa a partir del almidón*. Obtenido de Zaguán Unizar:  
<https://zaguán.unizar.es/record/96437/files/TAZ-TFG-2020-3775.pdf?version=1>
- La Kalle. (3 de Agosto de 2020). *¿Por qué dan antojos de dulce después de comer salado?* Obtenido de La kalle: <https://lakalle.bluradio.com/noticias/por-que-dan-antojos-de-dulce-despues-de-comer-salado>
- Larousse Cocina. (2022). *Azúcar*. Obtenido de Larousse Cocina:  
<https://laroussecocina.mx/palabra/azucar/#:~:text=El%20az%C3%BAcar%20es%20un%20gl%C3%BAcido,%20llamado%20oficialmente%20%E2%80%9Csacarina%20%E2%80%9D.>
- Medina Sánchez, C. A. (6 de Mayo de 2019). *La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada*. Obtenido de Repositorio digital USFQ:  
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8075/1/141823.pdf>
- Meneses Buitrago, M. P., & Peña Quintero, S. M. (2020). *Rescate de dulces tradicionales de Charalá- Santander*. Obtenido de Fundación Universitaria San Mateo:  
<http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/224/3/%281%29%20Rescate%20de%20dulces%20tradicionales%20de%20Charalá%20Santanderbiblioteca.pdf>
- Meyers, A. (2021). *Los incas en el Ecuador*. Biblioteca Cincuentenario IOA.
- ONU. (2011). *La valorización de los productos tradicionales de origen*. Obtenido de Unido.org: [https://www.unido.org/sites/default/files/2011-07/ESP\\_ORIGEN\\_0.pdf](https://www.unido.org/sites/default/files/2011-07/ESP_ORIGEN_0.pdf)

- Pazos, S., & Muñoz, A. (2014). *Memorias del VI Congreso de cocinas regionales andinas*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Quescrem. (s.f.). *¿Conoces la diferencia entre pastelería y repostería?* Obtenido de Quescrem: <https://quescrem.es/conoces-la-diferencia-entre-pasteleria-y-reposteria/#:~:text=Tras%20esto%2C%20llegamos%20a%20la,profesionales%2C%20aplicando%20t%C3%A9cnicas%20m%C3%A1s%20complejas.>
- Rada, S. (11 de Septiembre de 2019). *Resulta que los alimentos salados en realidad no dan sed*. Obtenido de Mundiario: <https://www.mundiario.com/articulo/alimentacion/resulta-alimentos-salados-realidad-dan-sed/20190911231837163430.html>
- Real Academia Española. (2021). *Postre*. Obtenido de Real Academia Española: <https://dle.rae.es/postre>
- Rivas Holguín, M. B., & Yautibug Zumba, D. R. (Junio de 2021). *Elaboración de un helado de machica para su aplicación en postres ecuatorianos como quimbolitos, pristiños y torta de guineo*. Obtenido de Repositorio UG: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54124/1/BINGQ-GS-21P04.pdf>
- Sala, À. (2022). *Quipus, la singular escritura de los incas*. Obtenido de Historia National Geographic: [https://historia.nationalgeographic.com.es/multimedia/quipus-singular-escritura-incas\\_17039#:~:text=Se%20trataba%20de%20una%20civilizaci%C3%B3n,territorio%20a%20trav%C3%A9s%20de%20nudos](https://historia.nationalgeographic.com.es/multimedia/quipus-singular-escritura-incas_17039#:~:text=Se%20trataba%20de%20una%20civilizaci%C3%B3n,territorio%20a%20trav%C3%A9s%20de%20nudos)
- Sánchez Caro, D. K., Camarena Gómez, D. M., & Pacheco Navarro, A. C. (2022). *Relación entre el marketing de nostalgia y los postres tradicionales sonorenses*. *Revistas Unison*, 1(3), 9-10.
- Sanchez Espinoza, E. D. (2014). *Manual de repostería, pastelería, panadería y bollería*. Obtenido de Academia: [https://www.academia.edu/30880121/MANUAL\\_DE\\_REPOSTERIA\\_PASTELERIA\\_PANADERIA\\_Y\\_BOLLERIA](https://www.academia.edu/30880121/MANUAL_DE_REPOSTERIA_PASTELERIA_PANADERIA_Y_BOLLERIA)
- Tituaña Muenala, Y. (21 de Noviembre de 2021). *Innovación en la cocina tradicional otavaleña*. Obtenido de Repositorio USFQ: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/11113/1/115115.pdf>

Ulloa, J. A., Mondragon Cortez, P. M., Rodriguez Rodriguez, R., Resendiz Vasquez, J. A., & Ulloa, P. R. (2010). La miel de abeja y su importancia. *Revista Fuente*, 2(4), 11. Universidad Tecnológica Nacional de Argentina. (s.f.). Edulcorante. pág. 1.

Velasquez, C., Tixicuro, P., , Terán, S., & Tipán, H. (Junio de 2020). *Plan de desarrollo turístico del cantón Otavalo 2020-2025*. Obtenido de AME Virtual:  
[https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESAROLLO-TURISTICO-OTAVALO-2020\\_compressed.pdf](https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESAROLLO-TURISTICO-OTAVALO-2020_compressed.pdf)

## 10. ANEXOS

### Anexo 1. Matriz del estado del arte

#### *Matriz del estado del arte*

| No | AUTOR  | TÍTULO  | OBJETIVO GENERAL   | TÉCNICA                 | RESULTADOS  | CONCLUSIÓN  | URL   |
|----|--|---|--|-------------------------|---|---|---|
| 1  | Ing. Cristina Velásquez, Ing. Patricio Tixicuro, Lcdo. Segundo Terán, Tnglo. Héctor Tipán (2020) | Plan de desarrollo turístico del cantón Otavalo 2020-2025 | Establecer el manejo sustentable del desarrollo turístico cantonal a través de la elaboración del plan de desarrollo turístico | documental, entrevistas | Se establecen proyectos y acciones inmediatas para ponerlos en práctica y estimular el desarrollo turístico del cantón      | Para realizar proyectos que impulsen el desarrollo turístico del cantón, se necesita inversión e intervención de un equipo humano               | <a href="https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESAROLLO-TURISTICO-OTAVALO-2020_compressad.pdf">https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/PLAN-DE-DESAROLLO-TURISTICO-OTAVALO-2020_compressad.pdf</a> |
| 2  | Albert Meyers  | Los Incas en el Ecuador (I) (2021)                        | Conocer la influencia inca en el territorio ecuatoriano  | Documental              | Se dio a conocer la influencia de los incas dentro del territorio ecuatoriano, su historia, tradiciones, cultura, políticas | Los incas influenciaron de gran manera a la mayor parte de las regiones del ecuador, pero no pudieron conquistar todo el territorio ecuatoriano | Libro   |

| No | AUTOR   | TÍTULO  | OBJETIVO GENERAL  | TÉCNICA      | RESULTADOS   | CONCLUSIÓN  | URL   |
|----|---|---|---|--------------|--|---|---|
| 3  | Espinoza Marcelo  | Identidad culinaria como herramienta del desarrollo turístico de Quito: caso de comparación Lima (2017) | Realizar un estudio sobre la identidad culinaria de Quito, mediante la recolección de información de fuentes primarias y secundarias, que permita un análisis comparativo de la gastronomía de Quito y Lima, para interpretar la situación actual de las dos ciudades con respecto al turismo gastronómico. | Documental,  | Se realizó cuadros de la evolución culinaria de Quito y también cuadros comparativos de Quito y Lima y con esto las matrices para la elaboración de estrategias          | Quito tiene todos los elementos para potencializar su identidad culinaria   | <a href="http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13541/1/T-ESPE-057413.pdf">http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/13541/1/T-ESPE-057413.pdf</a> |
| 4  | Amaia Arranz-Otaegui, Lara González Carretero, Mónica N. Ramsey, Dorian Q. Fuller, Tobias Richter | La evidencia arqueobotánica revela los orígenes del pan hace 14.400                                     | Nuestros hallazgos proporcionan datos empíricos para demostrar que la preparación y el consumo de productos similares al pan son anteriores al surgimiento de la  | experimental | En general, nuestros hallazgos demuestran que los restos de alimentos carbonizados se conservan en sitios prehistóricos en el suroeste de Asia y su análisis proporciona | Estudios previos han asociado la producción de pan con grupos agrícolas en toda regla del Neolítico. Sin embargo, el descubrimiento de restos de comida | <a href="https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1801071115#tab-contributors">https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1801071115#tab-contributors</a>               |

| No | AUTOR                     | TÍTULO  | OBJETIVO GENERAL  | TÉCNICA    | RESULTADOS  | CONCLUSIÓN   | URL   |
|----|---------------------------|---|---|------------|---|--|---|
| .  |                           | años en el noreste de Jordania (2018)   | agricultura por al menos 4000 años.   |            | información detallada y de primera mano sobre los componentes de la dieta humana y la tecnología de cocción muy difícil de lograr por otros medios. | carbonizada en Shubayqa 1 proporciona datos empíricos directos para la producción de alimentos similares al pan 4000 años antes de que surgiera la agricultura en el suroeste de Asia. |   |
| 5  | Abdeladim Kandal Alkhalfi | Revisión bibliográfica a sobre el desarrollo tecnológico de la obtención de glucosa y fructosa a partir del almidón | Revisión bibliográfica sobre el desarrollo tecnológico de la obtención de glucosa y fructosa a partir del almidón | documental | Uno de los avances revolucionarios fue la obtención de estos azúcares a partir de moléculas complejas, como es el almidón.                          | Todos estos avances han permitido la producción masiva de edulcorante pasando a aplicarse en muchas industrias alimentarias, siendo una materia prima base                             | <a href="https://zaguan.unizar.es/record/96437/files/TAZ-TFG-2020-3775.pdf?version=1">https://zaguan.unizar.es/record/96437/files/TAZ-TFG-2020-3775.pdf?version=1</a> |

| No | AUTOR   | TÍTULO   | OBJETIVO GENERAL   | TÉCNICA    | RESULTADOS  | CONCLUSIÓN   | URL   |
|----|---|--|--|------------|---|--|---|
| 6  | Fabiola Guadalupe Jiménez Morales   | incorporar ingrediente s típicos de san Cristóbal de las casas en la repostería francesa | Incorporar ingredientes típicos de la gastronomía de San Cristóbal de Las Casas en la repostería francesa.   | Documental | Se trabajó en el montaje de cada uno de los postres buscando la creación de nuevos postres buscando la creatividad con creaciones tradicionales, la innovación, la loza utilizada, la consistencia, la incorporación etc... | se desarrolló postres en los cuales se incorporó ingredientes típicos de San Cristóbal de Las Casas Chiapas fusionándose en la repostería francesa | <a href="https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/1955/GAS%20641.86%20J55%202018%20(2).pdf?sequence=1">https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/1955/GAS%20641.86%20J55%202018%20(2).pdf?sequence=1</a> |
| 7  | Daniela Karina Sánchez Caro, Dena María Camarena Gómez y Ana Cristina Pacheco Navarro | Relación entre el marketing de nostalgia y los postres tradicionales sonorenses          | realizar un diagnóstico sobre el estado del arte del marketing de nostalgia aplicado a los alimentos tradicionales, en particular al caso de los postres tradicionales sonorenses. | documental | Estas emociones, han sido estudiadas durante años por medio del comportamiento del consumidor, para ser utilizadas por la mercadotecnia; para la creación de estrategias efectivas  | La importancia del uso del marketing de nostalgia aplicado puede residir tanto individualmente como colectivamente                                 | Artículo de revista - <a href="https://indiciales.unison.mx/index.php/Indicial/articulo/download/34/42/167">https://indiciales.unison.mx/index.php/Indicial/articulo/download/34/42/167</a>   |

| No | AUTOR   | TÍTULO  | OBJETIVO GENERAL   | TÉCNICA   | RESULTADOS  | CONCLUSIÓN  | URL   |
|----|---|---|--|-----------|---|---|---|
| 8  | Maria Paula Meneses Buitrago, Sheila Mirjam Peña Quintero | Rescate de dulces tradicionales de los dulces típicos charalá-santander | Fortalecer la producción y comercialización de los dulces típicos artesanales producidos en la empresa Caramelos Nueva Era       | Encuestas | Se socializaron diferentes estrategias de mercadeo para lograr alianzas estratégicas con puntos de turismo y artesanías, y así lograr vender los productos a restaurantes reconocidos donde se pueda abarcar mayor mercado, y distribuir los productos con exclusividad de la marca | se investigó y obtuvo información posible de mano de los dueños que conforman dicha empresa, enmarcando los productos y la diferenciación que tienen ante un mercado en potencia como lo es la confitería artesanal y de tradición colombiana | <a href="http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/224/3/%281%29%20Rescate%20de%20dulces%20tradicionales%20de%20Charala%20Santanderbiblioteca.pdf">http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/224/3/%281%29%20Rescate%20de%20dulces%20tradicionales%20de%20Charala%20Santanderbiblioteca.pdf</a> |
| 9  | Camila Alejandra Medina Sánchez                           | “La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada                            | Incrementar y socializar en los ciudadanos quiteños el consumo de postres vanguardista, elaborados por productos o preparaciones | Encuestas | Afortunadamente pudimos concluir que el consumidor está totalmente abierto a este tipo de propuestas con el panel de degustación que realizamos en la   | La vuelta al Ecuador se basó en experiencias y memorias, es una vuelta que nos cuenta una historia no solo de sabor sino más bien de tradición  | <a href="https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8075/1/141823.pdf">https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8075/1/141823.pdf</a>   |

| No | AUTOR   | TÍTULO  | OBJETIVO GENERAL  | TÉCNICA                                 | RESULTADOS  | CONCLUSIÓN   | URL   |
|----|---|---|---|---|---|--|---|
| .  |   |   | propias de nuestro país   |   | USFQ, se obtuvo el 95% de aprobación  |  |   |
| 10 | Beltrán Chaug Denisse Valeria                           | creación de una cafetería especializada en dulces y bebidas tradicionales de la región Costa con técnicas de vanguardia | Elaborar una propuesta para la creación de un establecimiento de producción y venta de postres basados en dulces y bebidas tradicionales utilizando técnicas de vanguardia en la ciudad de Guayaquil, provincia del Guayas. | Experimentación, encuestas, focus group | Según los criterios establecidos se demuestra que el proyecto es factible y que su proyección a 5 años garantiza una ganancia | Se desarrolló un plan de negocios con todo el concepto establecido como indica la estructura del trabajo       | <a href="http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49679/1/BINGQ-GS-20P24.pdf">http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49679/1/BINGQ-GS-20P24.pdf</a> |
| 11 | Rivas Holguín María Belén Yautibug Zumba Daniel Rodrigo | Elaborar un helado de machica para su aplicación en postres ecuatorianos  | Elaborar un helado de machica para su aplicación en postres ecuatorianos como quimbolitos, pristiños y torta de guineo.   | Encuestas, investigación experimental   | Se logró elaborar dos productos de la misma categoría donde se modificaba un paso en su proceso de elaboración                | la muestra aceptada fue aquella que había sufrido cierto cambio en su proceso de elaboración (machica tostada) | <a href="http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54124/1/BINGQ-GS-21P04.pdf">http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54124/1/BINGQ-GS-21P04.pdf</a> |

| No | AUTOR   | TÍTULO  | OBJETIVO GENERAL  | TÉCNICA             | RESULTADOS  | CONCLUSIÓN  | URL   |
|----|---|---|---|---------------------|---|---|---|
| 12 | Àlex Sala   | Quipus, la singular escritura de los incas (2022)                           | Conocer acerca de la singular escritura de los incas  | documental          | Se obtuvo información de cómo los incas registran sucesos y estos consisten en una cuerda de la que cuelgan otros cordeles (a veces centenas o miles) de diversos colores, anudados | Se trataba de una civilización muy avanzada, hiperjerarquizada e hipercentralizada que, sorprendentemente, carecía de un sistema de escritura. Los incas no sabían escribir, ni falta que les hacía | Artículo de revista - <a href="https://historia.nationalgeographic.com.es/multimedia/quipus-singular-escritura-incas_17039#:~:text=Se%20trataba%20de%20una%20civilizaci%C3%B3n,territorio%20a%20trav%C3%A9s%20de%20nudos.">https://historia.nationalgeographic.com.es/multimedia/quipus-singular-escritura-incas_17039#:~:text=Se%20trataba%20de%20una%20civilizaci%C3%B3n,territorio%20a%20trav%C3%A9s%20de%20nudos.</a> |
| 13 | Burga Romero Kevin Chayan, Mendoza Rivera Lorena Jacqueline | Estudio de factibilidad para la implementación de una heladería temática de | Revalorización de las plantas medicinales y frutos silvestres mediante la implementación de una heladería temática de | Análisis documental | La mayor parte de la muestra obtenida de la población objetivo ha demostrado su gusto por el helado, pues las respuestas negativas son mínimas,                                     | Los impactos positivos son los que prevalecen en el proyecto, ya que al ser un emprendimiento nuevo genera plazas de  | <a href="http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11015/9/02%20TUR%20183%20TRABAJO%20GADO.pdf">http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11015/9/02%20TUR%20183%20TRABAJO%20GADO.pdf</a>   |

| No | AUTOR                                | TÍTULO   | OBJETIVO GENERAL  | TÉCNICA    | RESULTADOS   | CONCLUSIÓN  | URL   |
|----|--------------------------------------|--|---|------------|--|---|---|
| .  |                                      | productos con base en plantas medicinales y frutos silvestres en Otavalo | productos con base en plantas medicinales y frutos silvestres en Otavalo, Imbabura, Ecuador, que contribuya al desarrollo turístico |            |  | empleo, también se aporta al flujo económico durante el aprovisionamiento de materiales e ingredientes  |   |
| 14 | Yurina Tituaña Muenala               | Innovación en la cocina tradicional otavaleña (2021)                     | Innovación en la cocina tradicional otavaleña   | documental | En la cocina tradicional solo emplean el uso de sal y hierbas para dar sabor a las comidas, lo que se puede hacer con la comida al querer innovar es usar técnicas nuevas, pero manteniendo el sabor original y por supuesto el uso de productos naturales | Si bien es cierto que gran parte de las tradiciones antiguas indígenas se han ido perdiendo, es importante realizar investigaciones, hablar con los abuelos, las personas mayores, para que la sabiduría que ellos tienen sea transmitida | <a href="https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/11113/1/115115.pdf">https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/11113/1/115115.pdf</a> |
| 15 | Santiago Pazos y Andrea Muñoz (2014) | Memorias del VI Congreso   | Conservación y revalorización de las  | documental | Se ha recogido ponencias y otras   | Los congresos son espacios en los que se expone   | Libro   |







### Anexo 3. Financiamiento

#### *Detalle de gastos*

| Detalles                                 | Concepto            | Costo unitario | Total  |
|--|---------------------|----------------|--------|
| <b>Gastos</b>                            |                     |                |        |
| Gasolina                                 | 6 meses             | 10.00          | 60.00  |
| Imprenta                                 | 1 impresión vinil   | 14.00          | 14.00  |
| Consumo en restaurantes de entrevistados | 4 restaurantes      | 7.00           | 28.00  |
| Diseño                                   | servicio            | 10.00          | 10.00  |
| Empaques                                 | 4 empaques          | 0.25           | 1.00   |
| Consumo para fichas de observación       | 10 establecimientos | 1.00           | 10.00  |
| <b>Materia prima</b>                     |                     |                |        |
| Harina                                   | 1kl                 | 2.00           | 2.00   |
| Huevos                                   | 10 un.              | 0.15           | 1.50   |
| Leche                                    | 1 lt.               | 1.00           | 1.00   |
| Azúcar glas                              | 500 gr.             | 1.00           | 1.00   |
| Fondant                                  | 1 un.               | 5.00           | 5.00   |
| Mantequilla                              | 500 gr.             | 1.00           | 1.00   |
| Mortíño                                  | 1 lb.               | 1.00           | 1.00   |
| Higo                                     | 1lb                 | 1.00           | 1.00   |
| Sambo                                    | 1 un.               | 3.00           | 3.00   |
| Harina maíz                              | 1lb                 | 0.50           | 0.50   |
| Harina mote                              | 1lb                 | 1.00           | 1.00   |
| Pinol                                    | 1lb                 | 0.50           | 0.50   |
| Levadura                                 | 1 sobre             | 0.25           | 0.25   |
| Royal                                    | 5 sobres            | 0.25           | 1.25   |
| Total                                    |                     |                | 143.00 |

*Nota.* Elaborado por el autor.

### Anexo 4. Formato de ficha de observación

|   |                 |                    |                   |
|---|-----------------|--------------------|-------------------|
| <b>Ficha de observación No.</b>                                 |                 |                    |                   |
| <b>OBSERVACIÓN DE CAMPO DE POSTRES TRADICIONALES EN OTAVALO</b> |                 |                    |                   |
| <b>Nombre de la receta:</b>                                     |                 |                    |                   |
| <b>Nombre del observador:</b>                                   |                 |                    | <b>Fecha:</b>     |
| <b>Ubicación:</b>   |                 |                    | <b>Escenario:</b> |
| <b>Tradicional</b>  | <b>Adaptado</b> | <b>Otra región</b> | <b>Foto:</b>      |
|   |                 |                    |                   |
| <b>Disponibilidad Anual:</b>                                    |                 |                    |                   |
| <b>Objetivo de la observación:</b>                              |                 |                    |                   |
| <b>Pregunta que orienta la observación:</b>                     |                 |                    |                   |
| <b>Contexto de la observación:</b>                              |                 |                    |                   |
| <b>Reseña:</b>  |                 |                    |                   |
| <b>Tiempo de duración:</b>                                      |                 |                    |                   |

**Anexo 5.** Guía de preguntas de entrevistas

- 1) ¿Qué entiende por tradicional?
- 2) ¿Qué postres tradicionales conoce que sean de Otavalo?

Los postres escogidos están subrayados para determinar cuáles fueron los seleccionados

- 3) ¿Qué postre mencionaría Ud., que se venda en Otavalo y no se encuentra en la lista presentada?
- 4) ¿Qué postres cree que son posibles para su comercialización?
- 5) ¿Mencione la preparación de 2 postres seleccionados?
- 6) ¿Mencione la historia de 2 postres seleccionados?

#### **Anexo 6.** Guía de preguntas de encuestas

**Pregunta 1.** ¿Edad?

**Pregunta 2.** ¿Sexo?

**Pregunta 3.** ¿Con qué frecuencia consume postres?

**Pregunta 4.** ¿Estaría interesado en adquirir postres tradicionales dentro del minimarket?

**Pregunta 5.** ¿Qué rango de precio le gustaría pagar por los postres?

**Pregunta 6.** ¿Qué presentación prefiere cuando adquiere un postre?

**Pregunta 7.** ¿Cuál de los siguientes factores influye en Ud. al momento de comprar un postre?

**Pregunta 8.** ¿Cuál de los siguientes postres Ud. consumiría si estuvieran a la venta dentro de la empresa FIVE? **Escoja 4**

#### **Anexo 7.** Formato de receta estándar





- Joel Picuasi



- Santiago Pichamba



- **Manuel Espinoza**

