



Pontificia Universidad Católica del Ecuador  
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

**INFORME FINAL DEL PROYECTO**

TEMA:

Propuesta culinaria mediante la aplicación del *tzawar mishki* en la repostería ecuatoriana.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 04:

Gestión sostenible y aprovechamiento de recursos naturales.

AUTOR/A: Dayana Abigail Fueres Tituaña.

ASESOR/A: Mgs. Dayané Mabel Arroyo Mera

IBARRA, MAYO DE 2.023

## CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 9 de mayo de 2023.

Mgs. Dayané Arroyo.

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. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

## 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. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 1002949137

(f):  .....

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212

(f):  .....

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Dayana Abigail Fures Tituaña, 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, 9 de mayo de 2023

f): 

Dayana Abigail Fures Tituaña.

C.C.: 1050414539

## **AUTORÍA**

Yo, Dayana Abigail Fures Tituaña, portador de la cédula de ciudadanía N° 1050414539, 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):



Dayana Abigail Fures Tituaña.

C.C.: 1050414539

## **DEDICATORIA**

Este proyecto quiero dedicarlo de manera especial para mis padres, quienes han estado a mi lado, brindándome su amor incondicional, comprensión y palabras de aliento en todo momento, sembrando en mí la confianza y los valores que me han convertido en la persona que soy ahora, han sido mis mejores amigos y consejeros, cada una de sus enseñanzas son una fuente de motivación e inspiración para mí. Puedo decir que este es nuestro logro, sé que no ha sido fácil, pero ustedes siempre han estado dispuestos a sacrificar sus propios intereses y necesidades, para asegurarse de mi bienestar. Me encuentro enteramente agradecida, por todo lo que han hecho por mí. Estoy segura de que, ni las palabras más elocuentes pueden expresar mi gratitud y cariño hacia ustedes. queridos papá y mamá.

También, quiero dedicar esta tesis a mí misma, como testimonio de mi esfuerzo, mi perseverancia y mi entrega, para alcanzar mis metas y cumplir mis sueños. Este trabajo es el resultado de un largo y arduo proceso de investigación, aprendizaje y crecimiento personal. Espero que pueda contribuir de alguna manera al avance del conocimiento en mi área de estudio y sobre todo aportar algo positivo a la sociedad.

Un millón de gracias, por ser parte de mi vida y por hacer posible este logro que es muy importante para mí.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mis sinceros agradecimientos a todas aquellas personas que han sido parte de este proyecto. En primer lugar, agradezco a Dios, por haberme dado la vida, y la oportunidad de crecer y desarrollarme en este mundo. Gracias por mi familia, mis amigos y por las personas más importantes para mí; porque cada uno de ellos han sido una bendición en mi camino. En segundo lugar, quiero agradecer a mis estimados profesores: MSc. Gonzalo Rubio, MSc. Dayané Arroyo, MSc. Lorena Arellano, MSc. Juan Carlos Echeverría, MSc. Juan Carlos Andrade, MSc. Ronny Soriano y MSc. Vanessa Palomeque; gracias por su compromiso con mi educación, por compartir conmigo sus conocimientos; cada uno de ustedes han dejado una huella imborrable en mi vida y en mi formación académica. Espero poder seguir aprendiendo de su ejemplo y su dedicación en mi camino hacia el éxito y la realización personal. Siempre estaré agradecida con ustedes, por depositar su confianza en mí y por alentarme a seguir adelante.

También, quiero agradecer a mis amigos y compañeros de la carrera de Gastronomía. Gracias por estos años de amistad, en los que hemos compartido experiencias enriquecedoras, he disfrutado mucho de su compañía, he aprendido mucho de cada uno de ustedes y he visto su dedicación y esfuerzo en cada tarea o proyecto que hemos realizado juntos. Aprecio el apoyo, su paciencia, la colaboración y por hacer que este tiempo juntos sea verdaderamente memorable. Espero seguir trabajando juntos y lograr muchos más éxitos en el futuro.

## Índice

Certificación de asesor.....	i
Página de aprobación del tribunal.....	ii
Acta de cesión de derechos.....	iii
Autoría .....	iv
<b>1.RESUMEN. -.....</b>	<b>xi</b>
<b>2. ABSTRACT. - .....</b>	<b>xii</b>
<b>3. INTRODUCCIÓN. -.....</b>	<b>1</b>
<b>4. ESTADO DEL ARTE. - .....</b>	<b>4</b>
4.1.- Investigaciones Internacionales.....	5
4.2.- Investigaciones nacionales.....	7
4.3.- Investigaciones locales .....	8
4.4.- Bases teóricas.....	9
4.4.1.- Gastronomía .....	9
4.4.2.- Repostería.....	9
4.4.3.- Postre.....	10
4.4.4.- Tipos de postres.....	10
4.4.5.- Agave .....	13
4.4.6.- Tzawar mishki.....	14
4.4.6.1.- Valor nutricional del <i>tzawar mishki</i> .....	15
4.4.7.- Degustación.....	16
4.5.- Bases legales.....	16
4.5.1.- Código de ingenios.....	16
4.5.2.- Constitución de la República del Ecuador .....	18
4.6.- Variables .....	19
4.7.- Conceptos claves .....	19
4.7.1.- Propuesta culinaria .....	19
<b>5. MATERIALES Y MÉTODOS. - .....</b>	<b>21</b>
5.1.- Metodología.....	21
5.1.1.- Métodos.....	21
5.1.2.- Tipos de investigación.....	21

5.1.3.- Técnicas.....	22
5.1.4.- Instrumentos.....	22
5.2.- Cálculo de la muestra.....	22
5.2.1.- Población o universo .....	22
5.2.2.- Cálculo de la muestra .....	23
5.3.- Delimitación espacial y temporal .....	24
5.4.- Procedimiento .....	26
5.5.- Matriz de diseño metodológico .....	26
<b>6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. - .....</b>	<b>29</b>
6.1 Resultados .....	29
6.1.1.- Análisis de resultados y tabulación de encuestas .....	29
6.1.2.- Análisis General de las encuestas.....	43
6.1.3.- Resultados y análisis de las entrevistas .....	43
6.1.4.- Datos de los entrevistados .....	44
6.1.5.- Guion de entrevistas .....	44
6.1.6.- Transcripción e interpretación de entrevistas dirigidas a Productores de <i>tzawar mishki</i> .....	45
6.1.7.- Análisis general de las entrevistas.....	47
6.2.- Discusión .....	48
6.3.- Propuesta .....	49
6.3.1.- Resultados no esperados.....	55
6.3.2.- Descripción del recetario.....	56
6.3.2.1.- Código QR del recetario.....	57
6.3.3.- Resultados de la degustación.....	59
6.3.4.- Ficha para la degustación .....	59
6.3.5.- Validación .....	60
6.3.6.- Montaje de la mesa de degustación.....	61
<b>7. CONCLUSIONES. - .....</b>	<b>62</b>
<b>8. RECOMENDACIONES. - .....</b>	<b>63</b>
<b>9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. - .....</b>	<b>64</b>
<b>10. ANEXOS. - .....</b>	<b>67</b>

## **Índice de tablas**

Tabla 1 Tipos de postres según sus técnicas .....	11
Tabla 2 Técnicas empleadas en la repostería ecuatoriana .....	12
Tabla 3 Valor nutricional del <i>tzawar mishki</i> .....	15
Tabla 4 Diseño metodológico .....	27
Tabla 5 Datos de los entrevistados .....	44
Tabla 6 Postres ecuatorianos elaborados con <i>tzawar mishki</i> .....	53
Tabla 7 Estructura y prototipo del recetario .....	57

## Índice de figuras

Figura 1 Calculadora de nuestra .....	23
Figura 2 Mapa de Otavalo .....	25
Figura 3 Ruta desde Otavalo hasta la Hacienda Guachalá .....	26
Figura 4 Edad .....	30
Figura 5 Género .....	31
Figura 6 Grado académico .....	32
Figura 7 Consumo de <i>tzawar mishki</i> .....	33
Figura 8 Conocimiento de la extracción del <i>tzawar mishki</i> .....	34
Figura 9 Consumo habitual del <i>tzawar mishki</i> .....	35
Figura 10 Frecuencia de consumo del <i>tzawar mishki</i> .....	36
Figura 11 Consumo de productos elaborados a base de <i>tzawar mishki</i> .....	37
Figura 12 Frecuencia de consumo de postres ecuatorianos .....	38
Figura 13 Disposición para probar postres ecuatorianos a base de <i>tzawar mishki</i> .....	39
Figura 14 Postres ecuatorianos de preferencia .....	40
Figura 15 Conocimiento de establecimientos gastronómicos que elaboren postres a base de <i>tzawar mishki</i> .....	41
Figura 16 Aceptación de la propuesta .....	42
Figura 17 <i>Tzawar mishki</i> .....	51
Figura 18 Miel de <i>tzawar mishki</i> .....	52
Figura 19 Licor de <i>tzawar mishki</i> .....	52
Figura 20 Código QR del recetario .....	58
Figura 21 Ficha para la degustación .....	60
Figura 22 Montaje para la degustación .....	61

## 1. Resumen. -

El *tzawar mishki* es una bebida que representa un legado cultural y gastronómico importante para los pueblos de la serranía ecuatoriana; tiene sabor dulce y es considerado el primer endulzante natural utilizado en la cocina incluso desde épocas prehispánicas, el conocimiento que existe sobre este súper alimento lo transmiten quienes aún preservan esta tradición. Sin embargo, el consumo de esta bebida ha ido en descenso porque se han perdido paulatinamente los saberes ancestrales. En este contexto, el presente trabajo planteó utilizar el *tzawar mishki* en la elaboración de diez postres ecuatorianos con el fin de la diversificación de oferta en la gastronomía ecuatoriana. Por otra parte, la metodología corresponde a una investigación aplicada con enfoque mixto; además, se ejecutaron los siguientes métodos: el método inductivo- deductivo para recopilar información sobre el *tzawar mishki* y el método analítico- sintético para analizar su aplicación en los postres ecuatorianos. Para el estudio de campo, las técnicas que se llevaron a cabo fueron: la encuesta dirigida a 382 personas pertenecientes a la Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Otavalo; la entrevista que se realizó a cinco recolectoras del *tzawar mishki* y la técnica de observación realizada mediante una ficha de observación. Dentro de los resultados más importantes de esta investigación se obtuvo la lista de postres entre los cuales están: arroz de leche, come y bebe, espumilla, dulce de higos con queso, humitas, morocho, pristiños con miel, empanadas rellenas de dulce de sambo, quimbolitos y torta de maqueño. Durante la elaboración de los postres se evidenció que el *tzawar mishki* debe hervirse antes de la aplicación, debido a que es un producto de rápida fermentación y altera el sabor de los postres.

**Palabras clave:** *tzawar mishki*, repostería ecuatoriana, postres ecuatorianos, propuesta.

## 2. Abstract. -

The *tzawar mishki* is a drink that represents an important cultural and gastronomic legacy for the peoples of the Ecuadorian highlands; due to its sweet taste, it is considered the first natural sweetener used in the kitchen even since pre-Hispanic times, the knowledge that exists about this superfood is transmitted by those who still preserve this tradition. However, the consumption of this beverage has been declining because ancestral knowledge has been gradually lost. In this context, the present work proposed to use the *tzawar mishki* in the preparation of ten Ecuadorian desserts in order to diversify the offer in Ecuadorian gastronomy. On the other hand, the methodology corresponds to applied research with a mixed approach; in addition, the following methods were implemented: the inductive-deductive method to gather information on *tzawar mishki* and the analytical-synthetic method to analyze its application in Ecuadorian desserts. For the field study, the techniques that were carried out were: the survey directed to 382 people belonging to the Economically Active Population (EAP) of the Otavalo canton; the interview that was carried out to five *tzawar mishki* collectors and the observation technique carried out by means of an observation card. Among the most important results of this research was the list of desserts: arroz de leche, come y bebe, espumilla, dulce de higos con queso, humitas, morocho, pristiños con miel, empanadas de dulce de sambo, quimbolitos and torta de maqueño. During the preparation of the desserts, it became evident that the *tzawar mishki* should be boiled before application, because it is a product of rapid fermentation and alters the flavor of the desserts.

**Keywords:** *tzawar mishki*, Ecuadorian confectionery, Ecuadorian desserts, proposal.

### **3. Introducción. -**

El *tzawar mishki* conocido como “el néctar de los andes” es una bebida insigne de los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana, obtenida desde el corazón del agave americano, ha sido uno de los legados culturales más representativos en la historia del Ecuador debido a que es parte de la identidad gastronómica que aún se preserva. Dentro de este estudio se han documentado investigaciones bibliográficas, además de testimonios orales de quienes transmiten los saberes ancestrales acerca de esta bebida, su uso como endulzante y otras aplicaciones en la cocina, la importancia cultural que tiene en las festividades, incluso en la medicina tradicional y en la vida cotidiana de los habitantes del cantón Otavalo, lugar donde se realizó el proyecto de investigación. Por otra parte, la repostería ecuatoriana es el resultado de un sincretismo cultural y gastronómico que se ve reflejado en la gran variedad de postres ecuatorianos; en este contexto, la propuesta del presente trabajo consiste en diversificar la oferta gastronómica con postres elaborados a base de *tzawar mishki*.

A pesar de que el *tzawar mishki* es una bebida ancestral y su consumo es beneficioso para la salud, su producción ha caído en descenso, debido al escaso consumo, por ende, no ha sido valorada como bien debería. Por esta razón, el presente trabajo de grado, recupera el conocimiento y pone en valor este alimento. La propuesta de este trabajo, es la elaboración de diez postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*, los mismos que se incluirán en un dentro de un recetario y posteriormente la apreciación física del proyecto mediante una degustación.

La metodología utilizada en el desarrollo de este estudio parte de una investigación aplicada con enfoque mixto; de la misma manera, se implementó el método inductivo- deductivo y analítico- sintético, para la recopilación de datos sobre el *tzawar mishki* y su posterior análisis de la utilización de esta bebida en la repostería ecuatoriana, además, se ejecutó dos tipos de investigación, la etnográfica y la experimental. Las técnicas utilizadas para la investigación de campo fueron: encuesta, entrevista y observación; en la encuesta se realizó un cuestionario de diez preguntas cerradas, en la entrevista un guion de cinco preguntas

abiertas dirigidas a cinco productoras de *tzawar mishki* y para la observación se utilizó la ficha de observación. Se tomó un universo de estudio perteneciente a la PEA del cantón Otavalo con un total de 54702 habitantes, del cual, al determinar el valor mediante la fórmula para el cálculo de la muestra se obtuvo el resultado de 382 encuestas a aplicar.

Los resultados más relevantes de este proyecto de investigación se obtuvieron en el desarrollo del estado del arte, en donde se citan varios autores que ayudan a sentar las bases teóricas y prácticas de esta propuesta. Por otro lado, al aplicarse las herramientas en el trabajo de campo, se recabó datos de suma importancia, dado que en la ciudad de Otavalo, los habitantes consideran que es necesario fortalecer el consumo del *tzawar mishki*, por ende, la propuesta tuvo la acogida esperada; al llevarse a cabo las entrevistas, las entrevistadas compartieron sus saberes en torno al *tzawar mishki* y la representación cultural del mismo en la comunidad indígena, en adición, se tuvo información extra, del cual, podría abrirse nuevos campos de investigación sobre futuras aplicaciones del *tzawar mishki* en otras áreas de la gastronomía.

En cuanto a las conclusiones de este trabajo, la información recopilada a lo largo del desarrollo de este estudio y el trabajo de campo afirman que el *tzawar mishki* posee un legado cultural y gastronómico que se encuentra reflejado en los usos tanto en la cocina como en el área de la medicina tradicional. Sin embargo, la información existente es limitada, la investigadora recomienda que las futuras investigaciones se realicen de una manera más técnica y científica en donde se aborden posteriores aplicaciones del *tzawar mishki* en otras áreas de la gastronomía y modos de conservación de la bebida.

El presente trabajo se encuentra estructurado por cinco apartados, en el primer apartado correspondiente al estado del arte se ha recopilado información de otras investigaciones que se han realizado recientemente sobre las variables del tema propuesto, se habla acerca del *tzawar mishki*, datos generales sobre la bebida, el legado cultural que representa para los pueblos indígenas, y sus múltiples usos tanto en la cocina como en la medicina tradicional; además, trata sobre historia de la repostería en el Ecuador y se profundiza en conceptos relacionados al tema. En el segundo apartado correspondiente a la metodología, se explican los métodos, técnicas y tipos de investigación, que se han ejecutado en el desarrollo y diseño

de la propuesta culinaria. Por otra parte, en el apartado tres, se muestran los resultados obtenidos de la aplicación de los instrumentos, los cuales son: la encuesta y la entrevista, con sus respectivos análisis. En el apartado cuatro, correspondiente a la discusión, se relacionan los resultados de esta investigación con los estudios realizados y publicados por otros autores, en esta sección, la autora da a conocer la solución a la problemática detectada y su aporte en el campo del saber. Finalmente, en el apartado cinco se presentan las conclusiones y recomendaciones de este trabajo, el cual se determina que la Propuesta culinaria mediante la aplicación del *tzawar mishki* en la repostería ecuatoriana, es un proyecto que revaloriza uno de las bebidas insignes del Ecuador.

#### 4. Estado del arte. -

La presente investigación concerniente al estado del arte se realiza con la finalidad de recopilar información de otras fuentes bibliográficas, relacionadas con el tema de este proyecto y que puedan aportar significativamente con fundamentos importantes, que serán el sustento y punto de partida de este estudio acerca del *tzawar mishki*, y su aplicación culinaria en la cocina ecuatoriana, especialmente en el área de repostería, De La Torre, Cummins & Logan- Hines (2018) sostienen que: “Los usos comestibles más comunes de mishki son como edulcorante, calmante de la sed y como bebida vigorizante” (p. 255). Al ser una bebida ancestral y tradicional, es necesario desarrollar estos conceptos a lo largo de esta investigación, con el fin de que los lectores puedan tener una idea clara y concisa del tema propuesto.

Según Real Academia Española conocida también como RAE, conceptualiza como bebida al “líquido que se bebe”, entendiéndose que, de esta manera, se relaciona generalmente a su estado físico, pero si se habla de bebidas tradicionales, son, aquellas preparaciones líquidas que forman parte la gastronomía, de la cultura e identidad de un pueblo, las mismas que son preparadas creativamente con ingredientes propios de la zona geográfica. En este contexto, Hidrobo (2019) citado en Proaño (2019) manifiesta: “Lo tradicional se refiere a distintivos de la cultura, de una sociedad determinada, valores, idiosincrasia, historia y así mismo a tradiciones artísticas o gastronómicas que forman parte del acervo cultural de un pueblo” (p. 22). De esta manera las bebidas tradicionales conforman el conjunto de recetas influenciadas por el aporte de varias culturas, que con el pasar del tiempo forman parte de un lugar.

Una bebida ancestral es propia de la identidad de un pueblo indígena, debido a que tiene una estrecha relación, con las costumbres, creencias y festividades que son motivo de celebración dentro de las comunidades indígenas, al conmemorarse un día importante; así alegan los autores Gallegos & Santana (2018) [ “En la época prehispánica las bebidas eran muy utilizadas para manifestar generosidad y solidaridad en alguna festividad importante...” ] (p. 23); por ende, al referirse al término bebida ancestral, no se habla de bebidas que tienen

origen después de la colonización, sino de bebidas que existen desde épocas prehispánicas, que son constituidas como elemento social y ceremonial hasta el día de hoy.

Dentro de la gastronomía, la repostería es una disciplina, que se encarga de la elaboración y decoración de: postres, galletas, tortas y dulces, entre otras. Este tipo de producción es precisa y compromete la correcta manipulación de los ingredientes, con el fin de obtener buenos resultados. Generalmente la actividad de la repostería se lleva a cabo por un chef profesional especializado en el área, el cual posee un extenso conocimiento y practicidad sobre técnicas producción y de decoración. Al ser esta una disciplina gastronómica exacta es de suma importancia que todos los procedimientos implicados en la elaboración de alimentos dulces se realicen de manera metódica, con precisión, paciencia y creatividad (Castro & German, 2020).

El origen de la repostería en el Ecuador se remonta desde la época de la colonización, cuando el yugo español trajo consigo una serie de imposiciones, entre ellas, la religión; sin embargo, la elaboración de los dulces tiene una estrecha relación con este suceso, debido a que los primeros postres se realizaron dentro los conventos religiosos. El Real Monasterio de la Limpia Concepción en Quito es la primera orden religiosa en crear centros religiosos para el fomento espiritual, además eran los encargados de elaborar y distribuir con el fin de lograr la supervivencia de la comunidad religiosa. Además, con la colonización, se introdujeron en América varios productos como la caña de azúcar, alimentos de origen animal y otras frutas, con los que posteriormente servirían de materia prima para la elaboración de postres (Medina, 2021).

#### **4.1.- Investigaciones Internacionales**

A nivel internacional, se conocen varias bebidas tradicionales, que provienen del Agave americano, debido a que esta planta se encuentra distribuida desde México hasta los países Andinos en Sudamérica. Abarca & Quezada (2017) afirman que: “Su utilidad como alimento ha sido apreciada en todos los países que encuentran en el arco andino, como Ecuador, Colombia, Venezuela y Perú donde se aprovecha el mizque el cual es utilizado para obtener bebidas fermentadas como mizque miel o azúcar” (p. 20). En México las bebidas

tradicionales más representativas, que provienen del agave americano u otras especies de agave, son; el mezcal, el tequila y el pulque, esta última, en un estudio realizado en de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco asegura que: “El pulque es una bebida tradicional, que se obtiene del aguamiel extraído del maguey pulquero y sometido a un proceso de fermentación” (Navarrete & García, 2021, p. 24).

En Venezuela se elabora una bebida tradicional denominada “licor de cocui”, esta proviene de un penco llamado agave cocui, es una de las bebidas destiladas más representativas de este país. Así lo afirma, Los vinos (2020)

El licor de cocuy es una bebida espirituosa elaborada con la planta Agave Cocui, la cual guarda cierta similitud con el agave tequilana o agave azul. Esta peculiar planta se encuentra en gran parte del territorio venezolano, especialmente en las zonas nororientales. (párr. 1)

En este contexto, al considerarse una bebida espirituosa, es parte de varios rituales espirituales, fiestas y tradicionales culturales populares de este país.

Esta especie de agave cocui y su bebida son apreciadas en este país, dado que, a partir de esta planta se obtiene un sin número de usos prácticos y comestibles. Según, Los vinos (2020) “A partir de esta planta conocida también como la planta de las maravillas, los pobladores obtenían también azúcares naturales, sustancias jabonosas, fibra para el tejido de sus bolsos, hamacas y alpargatas.” (párr. 1). En la época prehispánica los pueblos originarios le asignaban estos usos, Sin embargo, hoy por hoy, el cultivo de este penco, se lo realiza para obtener la bebida destilada.

Mientras que en la región andina del Perú generalmente usan el tallo y las hojas del agave americano para alimentar a los animales de granja en tiempos de escasez de forraje. Las hojas secas del penco se usan como medio de combustión, en sustitución de la leña en las cocinas de campo, en otros casos, las fibras del agave se usan para la elaboración de hilos, redes de pesca y sogas. Ancestralmente, se usaban las hojas para cubrir los techos de las casas y con la savia que vierte desde el corazón del penco, elaboraban; panela, jarabe, miel, vinagre; esta savia también era sometida a procesos de fermentación, usualmente era consumida en las festividades culturales del pueblo peruano (Baque, 2019).

#### **4.2.- Investigaciones nacionales**

El Ecuador ha vivido un proceso de intercambio cultural desde sus inicios. Con la conquista española, las tierras americanas acogieron nuevos cultivos, los nuevos productos se mezclaron con los productos locales, creando nuevas elaboraciones gastronómicas, adaptándose al entorno. De ahí parten los jugos de fruta, coladas, destilados y comeibebes (bebida con trozos de frutas tropicales). Entre las bebidas más representativas del Ecuador, se encuentra; la chicha, canelazo, naranjillazo, vino hervido, rosero, champús, *tzawar mishki*, morocho, ponche y otras bebidas que contienen grado alcohólico como el aguardiente (Cocina Local Ecuador, 2017).

El *tzawar mishki* es el líquido que proviene de un penco perteneciente a la familia de las agaváceas. Según, Rubio & Santamaría (2020) “Su término científico es agave, el cual proviene del griego *αγαθη* que significa noble o admirable. Esta planta se dio a conocer por el botánico Calos Linneo, naturista sueco” (p. 35). Los pueblos indígenas en el Ecuador, generalmente las personas de edad adulta o adulta mayor lo conocen con los siguientes nombres; *tzawar*, penco negro o cabuya. Este penco es venerado por todos los beneficios que brinda, ya sea con la obtención de sus fibras para elaborar prendas de vestir o calzado como las alpargatas; sin embargo, la savia o *mishki* constituye uno de los derivados de suma importancia que se puede obtener del penco, la misma que ha sido adoptada desde tiempos prehispánicos como la bebida representativa de las regiones Andinas del Ecuador.

El *tzawar mishki* es una bebida ancestral, apreciada por los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana, de esa manera, se entiende que, tiene una conexión que puede catalogarse como espiritual, dado que, suele ser consumida en: rituales ancestrales, es parte de las celebraciones sociales y festividades religiosas. Las bebidas ancestrales, son el resultado de saberes e ingredientes que van en función de satisfacer una necesidad; así lo expresan los autores Gallegos & Santana (2018)

En la antigüedad nuestros antepasados tenían un sin número de conocimientos acerca de los beneficios de las plantas, frutas y esencias, las cuales fueron incorporadas

dentro de las bebidas según las necesidades que requerían como, por ejemplo: ritos ceremoniales, festividades, beneficios medicinales y de uso cotidiano (p. 17)

En este contexto, el *tzawar mishki* es una bebida ancestral que abarca un significado profundo dentro de la cosmovisión indígena y en sus raíces culturales; es por esta razón que hoy por hoy, las comunidades indígenas en el Ecuador aún mantienen viva esta costumbre.

### **4.3.- Investigaciones locales**

En la serranía ecuatoriana es conocido como “El néctar de los Andes”, es reconocido a escala nacional por varios pueblos indígenas pertenecientes a las provincias de Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Loja, entre otras provincias de la región sierra, por las características curativas y alimenticias que ofrece el consumir esta bebida de manera habitual. En estos pueblos indígenas, aun se recolecta la savia de manera artesanal, tanto para consumo humano, como para alimento para el ganado vacuno, entre los usos que se tiene, también se encuentra elaborar elementos de la vestimenta típica como las alpargatas, trajes o bolsos. Mientras que los alimentos más comunes y conocidos que se preparan con el *tzawar mishki* son; el arroz de dulce, cebada de dulce, *mishki timbo*, la *mashca* o la colada de máchica (Diario La Hora, 2018).

La elaboración del *tzawar mishki* empieza a mediados del mes de octubre hasta finales de noviembre, puesto que, en esos meses del año los troncos del agave entran a la fase final de su vida. Además, esta temporada es una de las más lluviosas, por lo tanto, es un factor que además de, beneficiar a los cultivos de maíz, papas, chochos y demás productos de la zona, beneficia también a la extracción del *tzawar mishki*, dado que al perforar el corazón de la planta se forma un agujero lo suficiente mente grande para que entre el agua de la lluvia, el líquido que pertenece al agua de la lluvia se queda ahí por semanas y eso facilita que las fibras del tallo se mezclen con el agua ( Diario La Hora, 2018).

La persona encargada de recolectar el *tzawar mishki* se llama *mishkero*, usualmente, son las mujeres indígenas del pueblo las encargadas de recoger este líquido, los instrumentos que suelen usar para la extracción son un tipo de chucharas alargadas de palo, el líquido que se recoge, se almacena dentro de un recipiente, y es guardado en un lugar fresco y oscuro durante algunos días para su posterior consumo. En San Luis de Guachalá una comunidad

indígena que pertenece al cantón Cayambe, las mujeres, recogen este líquido el cuál es entregado a Mishky Huarmi , un emprendimiento local, donde la bebida es procesada a baja temperatura, para conservar las propiedades y así elaborar la miel del agave, que a su vez es el ingrediente estrella para la preparación de mermeladas de fruta (Diario La Hora, 2018).

En el presente estado del arte se muestran los estudios más recientes referentes al tema del proyecto planteado, por lo tanto se manifiesta que las investigaciones encontradas tanto en Ecuador como en los países latinoamericanos como México, Perú, Venezuela y Colombia, aportan de manera significativa al desarrollo de este proyecto, puesto que, tienen una relación estrecha con el conocimiento acerca del agave americano en cuanto a su apreciación como bebida que se obtiene a partir de este penco, como para otros usos, siendo así, es necesario continuar con el siguiente apartado donde se muestra el marco conceptual con el fin de profundizar en cuanto al conocimiento de conceptos sobre el agave americano, el *tzawar mishki* y la repostería en Ecuador.

#### **4.4.- Bases teóricas**

##### **4.4.1.- Gastronomía**

Representa un símbolo territorial, es una muestra tanto de la cultura como del entorno natural que lo define como ser humano que se han establecido en un determinado lugar, es decir, el hombre se alimenta, de acuerdo a lo que el medio le ofrece. En este contexto La gastronomía tradicional, está asociada a un contexto que le hace parte del patrimonio de una sociedad, que refleja su identidad, a través de la agricultura, alimentos y platos tradicionales, además; las manera de servir y comer los alimentos, de manera que, cada cultura tiene hábitos y costumbres propias (Fusté, 2016).

##### **4.4.2.- Repostería**

Es una rama derivada de la gastronomía que se define como un arte u oficio que tiene como fin la preparación y decoración de platos dulces. Su origen, se remonta a las primeras civilizaciones, cuando los primeros hombres elaboraron una especie de pan plano endulzado con miel de abeja. Sin embargo, fue cuando se descubrió la caña de azúcar, en donde el proceso de elaboración se perfecciona, gracias al refinamiento del azúcar en estado sólido.

Para el siglo XV, acontecimientos importantes como la colonización de América trae consigo un intercambio de productos y se introduce la caña de azúcar al continente. En el siglo XVIII, se da inicio a la repostería moderna, se buscan nuevas técnicas para la conservación de leche y frutas sometidas a cocción, técnicas en el siglo XIX se perfeccionan, iniciando así con la transformación de la repostería. Finalmente, desde el siglo XX, comienza una nueva era en donde la tecnología y la innovación aportan de manera significativa a la mejora de equipos y técnicas (Barahona, 2016).

La repostería en el Ecuador empieza en el siglo XVI, como resultado de la conquista española, se produce un sincretismo cultural y gastronómico; se adhieren nuevos ingredientes y nuevas técnicas de cocina. La historia relata que en los conventos se realizaron las primeras preparaciones dulces como; alfajores, helados, alfeñiques y dulces de influencia árabe. Estos centros religiosos también eran los distribuidores de azúcar, chocolate, panela otros dulces elaborados. Las madres de los conventos realizaban los documentos de gasto y recetarios y organizaban su cocina y la producción de sus dulces de acuerdo a un calendario litúrgico (Medina, 2021).

#### **4.4.3.- Postre**

El último platillo del menú que se sirve en una comida, este término engloba a todas aquellas preparaciones de sabor dulce, tales como: tartas, pasteles, bizcochos, cremas, helados, frutas en almíbar, entre otros. Según la RAE (2021) conceptualiza como postre al: “Alimento, especialmente fruta o dulce, servido como final de una comida”. Etimológicamente hablando, el término postre se deriva del latín “*postĕri*” que significa posterior. En este contexto, este tipo de alimento es considerado como el broche de oro de las comidas.

#### **4.4.4.- Tipos de postres**

El Ecuador es un país mega diverso, con diferentes climas y suelos que favorece el cultivo de una variedad de alimentos, los mismos que hacen que su gastronomía sea exuberante, como es el caso de la repostería, el uso de las frutas como ingredientes base, en combinación con otros componentes y el empleo de técnicas dan como resultado los postres ecuatorianos

que se conocen hasta el día de hoy. Los postres ecuatorianos pueden clasificarse según las técnicas de preparación.

**Tabla 1**

*Tipos de postres según sus técnicas*

Tipos de postres según sus técnicas	
Horneados	Melvas
	Moncaibas
	Quesadillas
Al vapor	Humitas
	Quimbolitos
Salsas	Dulce de higos
Congelados	Helados
Fritos	Buñuelos
	Pristiños
Emulsión	Espumillas

Nota. Adaptado de Flor, N. (2021). *Recetario de Innovación Gastronómica de Postres Nacionales a base de Hierbas aromáticas de la Sierra- Norte del Ecuador* [Universidad Iberoamericana del Ecuador- UNIBE]. [http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/388/FLOR BONIFAZ NATALI JAZMIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y.pdf](http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/388/FLOR%20BONIFAZ%20NATALI%20JAZMIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y.pdf). Ecuador

La repostería ecuatoriana está marcada por el intercambio de conocimientos en cuanto a técnicas, alimentos y formas de preparación, que se encuentran en constante innovación gracias a que las nuevas generaciones de profesionales tras la nueva demanda de los consumidores buscan la diversificación en la elaboración de postres, sin dejar de lado la identidad culinaria que poseen.

Para la elaboración de los postres es necesario el empleo de una variedad de técnicas de cocina, que se entienden como el conjunto de tareas secuenciales y que se realizan de manera ordenada en función del procesamiento de los alimentos. Las técnicas más empleadas dentro del área de repostería son las siguientes:

**Tabla 2***Técnicas empleadas en la repostería ecuatoriana*

<b>Técnicas empleadas en la repostería ecuatoriana.</b>		
<b>Técnicas</b>	<b>Descripción</b>	<b>Usos</b>
Amasar	Consiste en trabajar una masa con la ayuda de las manos.	En la repostería se usa esta técnica para la elaboración de cierto tipo de masas.
Baño maría	Procedimiento que consiste en el empleo de la temperatura de manera indirecta, mediante el uso de dos recipientes, el primero contiene agua y sometido directamente a la fuente de calor, el segundo contiene la preparación que se ha de cocer.	Procedimiento utilizado en la elaboración de cierto tipo de merengues y ganache de chocolate.
Batir	Consiste en la incorporación del aire a una preparación mediante el movimiento energético y rápido del batidor de mano o eléctrico, con el fin de que este adquiera cierta consistencia.	Procedimiento utilizado en la elaboración de espumillas.
Creinar	Consiste en batir energicamente la mantequilla y el azúcar, de manera que la mezcla quede en consistencia de crema.	Procedimiento utilizado en la elaboración de tortas, galletas y pies.
Congelar	Técnica que consiste en el empleo de temperaturas bajas para solidificar una preparación líquida.	Procedimiento utilizado en el la

		elaboración de helados.
Tamizar	Técnica que consiste en airear los ingredientes secos como las harinas y féculas, mediante el uso de un tamiz.	Procedimiento empleado en la elaboración de bizcochuelos, quimbolitos, entre otros.
Mezclar de forma envolvente.	Técnica que consiste en mezclar suavemente con una espátula, moviendo la mano de manera circular, de abajo hacia arriba.	Técnica empleada para realizar pasteles, quimbolitos, humitas, entre otros.

Nota. Adaptado de Flor, N. (2021). *Recetario de Innovación Gastronómica de Postres Nacionales a base de Hierbas aromáticas de la Sierra- Norte del Ecuador* [Universidad Iberoamericana del Ecuador- UNIBE]. [http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/388/FLOR BONIFAZ NATALI JAZMIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y.pdf](http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/388/FLOR%20BONIFAZ%20NATALI%20JAZMIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y.pdf). Ecuador

A través de la Tabla 2 se explicó a detalle cada una de las técnicas que se emplean en la elaboración de postres ecuatorianos.

#### 4.4.5.- Agave

En el Ecuador generalmente es conocido como penca, maguey o cabuya, es una planta que se encuentra en el corredor interandino, se han confirmado más de 200 especies de pencas, sin embargo; el agave del que destila el *tzawar mishki* o también denominado aguamiel, es el agave americano. La penca del *tzawar mishki* se adapta a suelos áridos y no necesita de cuidados especiales, no obstante, su crecimiento es de varios años; según el autor Allauca (2010)

La planta de maguey, tarda de 9 a 12 años para poder producir aguamiel, esta producción dura solamente de 3 a 4 meses. Para obtener un producto fresco y de óptima calidad, la recolección del aguamiel se realiza dos veces al día; por las

mañanas y por las tardes, dejando un lapso de 6 a 9 horas, entre esas dos recolecciones, las cuales se realizan considerando los métodos tradicionales, pero aplicando procedimientos higiénicos controlados. (p. 39)

Los meses adecuados para la recolección del *tzawar mishki* es entre octubre y noviembre, debido a la temporada invernal, puesto que después de realizarse la perforación en el tronco de la planta, el agua lluvia favorece la producción de la savia.

#### **4.4.6.- Tzawar mishki**

En Ecuador o aguamiel en México es la savia que se obtiene del agave americano; según otros autores señalan que para la extracción del líquido, agave debe contar con una edad de 12 a 15 años aproximadamente, la técnica utilizada por los recolectores de *tzawar mishki* o *mishkeros* es cortar 3 o 4 hojas, por lo tanto, llevan consigo un machete, y un palo con terminación en punta para cavar hasta el corazón del penco, es en ese hoyo donde se deposita naturalmente la savia; una vez realizada la perforación en la planta, se espera durante el lapso de cinco días en el cual se obtiene el líquido dulce o también llamado *mishki*. El penco empieza a exudar diariamente la cantidad de una taza y dependiendo del penco hasta 12 litros al día. El *tzawar mishki* se recolecta dos veces en el día, los *mishkeros* suelen recolectar el líquido, temprano en la mañana y en la tarde; después de la recolección se raspa el hoyo con una herramienta especial llamada aspina con el fin de evitar la cicatrización y que la el *mishki* siga fluyendo. El tiempo de producción del *mishki* va de acuerdo al tamaño del corazón del agave, se estima un promedio de producción de 40 a 90 días (MISHKIHUARMY, 2020).

##### **4.4.6.1.- Valor nutricional**

La savia de penco o *tzawar mishki* posee una serie de beneficios, ya que es medicinal y cuenta con propiedades nutricionales por el cual las comunidades andinas la consideran un super alimento, según un estudio realizado en la Escuela Politécnica de Chimborazo demuestra que esta bebida es rica en vitaminas y proteínas, mismos que serán desglosados en la siguiente tabla.

**Tabla 3**

*Valor nutricional del tzawar mishki*

<b>Nutrientes</b>	<b>Cantidad % / 100 ml</b>
Humedad	97.7%
Hidratos de carbono	6.1 mg
Proteínas	0.4 mg
Alcohol	3 mg
Calcio	11 mg
Fósforo	34 mg
Hierro	0.7 mg
Ácido ascórbico	5 mg
Tiamina	0,02 mg
Riboflavina	0.03 mg
Niacina	0.4 mg
Valor energético	4.04 kcal

Nota. Adaptado de Calapucha, K. (2020). “*ELABORACIÓN DE PASTA DE TOMATE CON LA UTILIZACIÓN DE DIFERENTES NIVELES DE CHAGUARMISHQUI COMO EDULCORANTE NATURAL*” [ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO].

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/14215/1/27T00443.pdf>. Ecuador

#### **4.4.7.- Recetario.**

Es un libro cuyo contenido es un conjunto de recetas culinarias que funciona a manera de guía, puesto que brinda información al lector, acerca de los ingredientes, instrumentos y procedimientos necesarios para la elaboración de un plato. Por lo tanto, se puede afirmar que:

El recetario es un texto, una obra. Desde una perspectiva estructural el recetario se conforma como una lista ordenada de recetas, seguidas de un texto de corta extensión, que ofrece informaciones que desconoce el lector. El texto es susceptible de una lectura continua que proporciona mensajes dependientes unos de otros, a su vez divididos en secuencias. (Viudas, 1982, p. 2)

El recetario es una herramienta necesaria para un gastrónomo, porque contiene es una guía de recetas estandarizadas que le permite trabajar de manera más profesional, al seguir los procedimientos correctos y así obtener el mismo resultado al finalizar la preparación del platillo.

#### **4.4.8.- Degustación**

Es la acción de ingerir un alimento con la intención de captar el sabor, el aroma, la textura y otras propiedades organolépticas. Está estrechamente relacionado con el estímulo de los receptores gustativos, olfativos, incluso de la vista, de manera que, se pueda apreciar una preparación en todo su esplendor, creando así una experiencia sensorial gastronómica. Según los autores, Pérez & Gardey (2014) “Una degustación tiene como primer objetivo mostrar a un grupo de personas una serie de platos, pero también puede servir para transmitir valores humanos, para generar un intercambio cultural que vaya mucho más allá de la comida...” (párr. 1). En este contexto, la degustación va más allá de solo probar un alimento, sino que es una experiencia gastronómica que involucra a todos los sentidos.

#### **4.5.- Bases legales**

La base legal de esta investigación se encuentra estructurada por dos documentos de naturaleza legal; CÓDIGO DE INGENIOS y la CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR que van en función de ser el soporte referencial del presente trabajo de grado, por lo tanto; toma como base legal los siguientes códigos y normativas.

##### **4.5.1.- Código de ingenios**

También conocido como “Código Orgánico De La Economía Social De Los Conocimientos, Creatividad E Innovación”, es una herramienta normativa que va en función de transformar en su totalidad, los paradigmas que existen en la generación presente, a través de la implementación de normas, que promuevan el uso y goce de los beneficios del conocimiento, bajo un sistema que se encuentre enfocado en el ser humano, en lo que respecta, al desarrollo

de su potencial y el ejercicio de sus derechos en su entorno social y la naturaleza. Según, Marín (2016)

El Código contiene cuatro libros, en más de 500 artículos, que versan sobre aspectos tales como la promoción de la investigación responsable, innovación, ciencia y tecnología, saberes ancestrales y tradicionales, talento humano y otros, en el contexto de la protección de los derechos de propiedad intelectual. (párr. 1)

Por lo tanto, dentro del desarrollo de las bases legales se tomará como referente este código, para realizar una investigación responsable y comprometida con la protección de los derechos de la propiedad intelectual de los saberes ancestrales de la comunidad indígena que mantiene el legado cultural.

El Código de Ingenios hace énfasis acerca de la Libertad de investigación, debido a que constituye un derecho humano que engloba la exploración de diversas rutas del conocimiento, tomando como base la ética y que se realice en función de potenciar los conocimientos, CÓDIGO DE INGENIOS (2015) en su Artículo 38 determina que: “Se garantiza la libertad de investigación en el marco del respeto a la ética, la naturaleza, el ambiente y el rescate, aprovechamiento y potenciación de los conocimientos tradicionales” (p. 55). En este contexto, este reglamento garantiza que este proyecto de investigación puede ser posible, bajo la aplicación de ciertos principios como el respeto al ambiente, a la naturaleza y que a su vez promuevan el potencializar los conocimientos de los pueblos, es este especial caso, sobre el uso culinario del *tzawar mishki* y lo que representa este legado para los moradores de la parroquia de San Luis de Guachalá.

La importancia como legado cultural que tiene el *tzawar mishki*, se encuentra arraigado en las tradiciones y las festividades que se realizan dentro de las comunidades indígenas del Ecuador, por lo tanto; los conocimientos tradicionales son parte de los derechos intelectuales de estos pueblos, en este sentido; el CÓDIGO DE INGENIOS (2015) en su Artículo 81 determina que:

La regulación de los derechos intelectuales constituye una herramienta para la adecuada gestión de los conocimientos. Su adquisición y ejercicio, así como su ponderación con otros derechos, asegurarán el efectivo goce de los derechos fundamentales y contribuirán a una adecuada difusión de los conocimientos en beneficio de los titulares y la sociedad (p. 82)

En este contexto, la investigación y difusión de los saberes tradicionales, han de realizarse adecuadamente en beneficio de las mujeres indígenas de la parroquia San Luis de Guachalá, respetando y salvaguardando los derechos intelectuales, que como fuentes del conocimiento son acreedoras.

#### **4.5.2.- Constitución de la República del Ecuador**

Por otra parte, se ha tomado como referencia a la Constitución de la República del Ecuador, escrita por la Asamblea Nacional Constituyente del Ecuador y establecida como la norma jurídica suprema, vigente desde el año 2008 hasta la actualidad, en donde, se salvaguardan los derechos, libertades y obligaciones de todos los ecuatorianos, así como las del Estado y las instituciones vinculadas al mismo. Por ende, la CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR (2008) en su Artículo 385 decreta que:

El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad: Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos; Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales; Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

En este contexto, este trabajo de investigación, pretende salvaguardar, recuperar y fortalecer los saberes ancestrales, vinculados a la recolección del *tzawar mishki* en las comunidades indígenas, así como el uso culinario que le dan a esta bebida.

## **4.6.- Variables**

El penco en el Ecuador: Desde tiempos ancestrales el agave americano ha sido considerado como una planta sagrada por los pueblos nativos, puesto que al ofrecer múltiples beneficios el hombre se ha servido de sus propiedades, como materia prima para crear prendas de vestir, como materia prima para la construcción del techo de una vivienda, al cumplir el rol de ser un alimento altamente nutritivo y por ser una fuente de bebida en épocas de sequía. Para los antiguos pobladores constituía un medio de sanación, porque era su medicina, ya que las hojas del penco eran sometidas al fuego para soasarse y posteriormente se aplicaban en las heridas, por su acción de antibiótico. Además, con las flores, se preparaban jarabes depurativos, o los consumían crudos o encurtidos. Hasta la actualidad aún se consumen las flores del penco, por ejemplo: las conocidas alcaparras, que proceden del penco macho (Ayora & Quito, 2013).

## **4.7.- Conceptos claves**

### **4.7.1.- Propuesta culinaria**

Según los autores, puede definirse como la práctica y la habilidad de preparar alimentos mediante la combinación y mezcla de los ingredientes. Es un estilo o método de cocinar especialmente como característica de un determinado país, región o establecimiento, refiriéndose a los alimentos que fueron preparados de una manera en particular (Bahls, Wendhausen & Da Silva 2019)

El término “culinario” debe entenderse como la manera creativa de la preparación de los alimentos que se encuentra ligada completamente con la cultura de un lugar, enfocándose en el conocimiento, elaboración, incluso rituales sociales establecidos tradicionalmente en torno a la comida y la alimentación, es por esta razón que cada cultura, etnia o región tiene un estilo culinario característico. Para reforzar este conocimiento se puede afirmar que:

la culinaria es la expresión cultural de un pueblo, la cual está atravesada por representaciones identitarias, actuando como una puerta de entrada a la cultura del lugar visitado, especialmente en el caso del turismo, donde actúa como un puente entre personas y culturas, sirviendo como vehículo de la hospitalidad, como mediador entre individuos y culturas diversas. Las tradiciones culinarias sólo se mantienen vivas porque están siendo permanentemente reelaboradas en un proceso dinámico, como la etnia y la propia identidad... (Bahls et al., 2019, p. 17)

En este contexto, una propuesta culinaria debe mantener una relación estrecha con la región, sus tradiciones y la contemporaneidad. Además, va en función de conectar a la persona con la cultura y las tradiciones de un pueblo, por ende, también se puede fomentar el turismo local.

## **5. Materiales y métodos. -**

### **5.1.- Metodología**

El presente estudio va en función de una investigación aplicada, debido a que el conocimiento adquirido sobre el uso culinario del *tzawar mishki*, se demostró posteriormente en la aplicación de este producto en la repostería ecuatoriana, con el objetivo de experimentar en qué postres es factible su uso culinario, y de esta manera crear nuevas recetas de repostería ecuatoriana a base de *tzawar mishki*, ingrediente principal que es el objeto de estudio. La investigación tiene un enfoque mixto porque recolectó datos cualitativos, sobre el *tzawar mishki* y sus usos culinarios y cuantitativos porque se realizó encuestas con el fin de conocer la aceptación de la propuesta culinaria.

#### **5.1.1.- Métodos**

Este estudio se llevó a cabo mediante el método inductivo- deductivo, con el fin de obtener la información necesaria e importante sobre el objeto de estudio que es el *tzawar mishki* y sus posibles aplicaciones culinarias dentro de la repostería ecuatoriana; además en este estudio también se ejecutó el método analítico- sintético, que va en función de, estudiar y analizar los resultados que se recabaron después de la elaboración de los postres a base de *tzawar mishki*, este método buscó explicar los resultados obtenidos a partir de la observación, de las propiedades organolépticas, texturas y otros factores inmersos dentro de la elaboración de postres ecuatorianos.

#### **5.1.2.- Tipos de investigación**

Los tipos de investigación fueron: etnográfica y experimental.

**6.1.2.1.-** Etnográfica: porque el *tzawar mishki* es una bebida tradicional y tiene un vínculo muy estrecho con la comunidad indígena y sus festividades.

**6.1.2.2.-** Experimental: porque se alinea con uno de los objetivos de este estudio que es determinar en qué postres es posible aplicar el *tzawar mishki*.

### **5.1.3.- Técnicas**

Las técnicas utilizadas en el siguiente estudio son:

- Encuesta: Se realizó en la ciudad de Otavalo, su enfoque será la PEA, con el fin de obtener información y datos importantes que fueron estudiados posteriormente.
- Entrevista: Se aplicó entrevistas semiestructuradas a partir de cinco preguntas abiertas y estuvo dirigida a cinco personas recolectoras del *tzawar mishki*.
- Observación: Este trabajo de campo se realizó mediante una ficha de degustación en el cual se realizó una evaluación acerca de los productos finales.

### **5.1.4.- Instrumentos.**

Este estudio contó con los siguientes instrumentos:

- Cuestionario: Se elaboró un cuestionario con 10 preguntas cerradas.
- Guía de entrevista: Se formularon 5 preguntas abiertas para las personas entrevistadas.
- Ficha de observación: Ficha de Observación estandarizada por la PUCE- SI
- Teléfono celular.

## **5.2.- Cálculo de la muestra**

### **5.2.1.- Población o universo**

El universo utilizado como referencia para realizar el cálculo de la muestra se centra en la PEA del cantón Otavalo y la información se obtuvo de: “Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Otavalo” publicado en el año 2015. Donde se resalta que:

De los 104874 habitantes del cantón Otavalo el 50,48% se sitúa dentro de la PEA. Y al realizar un análisis histórico de la PEA Cantonal se evidencia un crecimiento del

1,68% de la misma en el período comprendido entre los años 2001 al 2010 (GADMO, 2015, p. 80)

De manera que los 104 874 habitantes existentes en el cantón Otavalo el 50,48% vendría a representar la cifra de 52 940 personas pertenecientes a la PEA, sin embargo, también hace mención a un incremento de la PEA en el 1,68% entre el año 2001 hasta el 2010, dando como resultado 54 702 personas pertenecientes al PEA de la ciudad de Otavalo, por lo tanto, para el cálculo de la muestra se trabajó con el valor de 54 702, esto con la finalidad de la recolección de datos verídicos que aporten a este estudio.

### 5.2.2.- Cálculo de la muestra

Para efectuar el cálculo de la muestra sobre los habitantes del cantón Otavalo pertenecientes a la PEA, se utilizó una herramienta de calculadora de muestras en línea denominada QUESTION PRO y muestra el siguiente resultado.

#### Figura 1

*Calculadora de muestra de la población de Otavalo*

Nivel de Confianza :  95%  99%

Margen de Error:

Población:

Tamaño de Muestra:

*Nota.* El gráfico representa el tamaño de la muestra del cantón Otavalo, con el 95 % de nivel de confianza, con 5 de margen de error aplicado sobre 54 704 correspondiente a la PEA y su resultado es 382. Adaptada de la calculadora de muestra Question Pro, Question Pro, 2021, <https://www.questionpro.com/es/calculadora-de-muestra.html>

Primero se ha seleccionado en 95% de nivel de confianza con un margen de error de 5%, la población es la cifra de 54 702 y como resultado del tamaño de la muestra da el valor de 382, que será el número de encuestas a ser aplicadas.

La fórmula utilizada para el cálculo de la muestra es la siguiente:

$$\text{Tamaño de Muestra o } N = Z^2 * (p) * (1-p) / c^2$$

Donde:

Z= nivel de confianza

P= .5

C= margen de error (.04 =  $\pm 4$ )

Cálculo con el desarrollo de la fórmula.  $N = 1.95^2 * 0.5 * (1 - 0.5) / 0.05^2$

N= 382

El tamaño de la muestra es igual a: 382 encuestas

### **5.3.- Delimitación espacial y temporal**

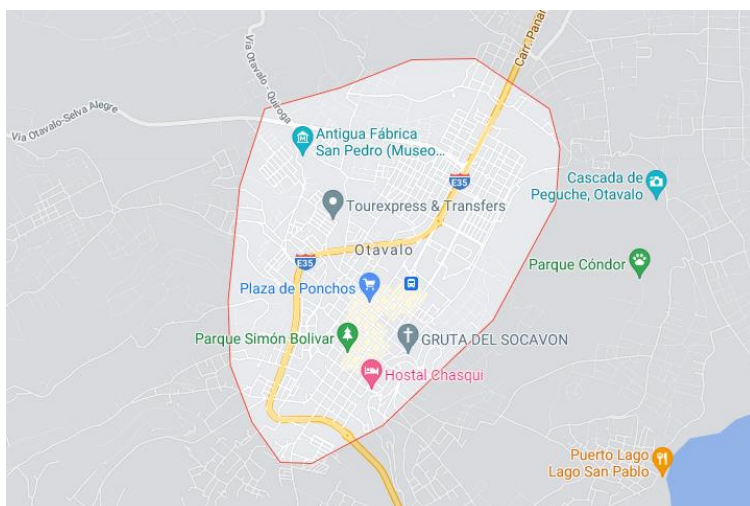
El desarrollo de la investigación se realizó en el cantón Otavalo perteneciente a la provincia de Imbabura en Ecuador, como parte de la asignatura de Trabajo de Grado I de la Carrera de Gastronomía, con el fin de la obtención del título de Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas en la Pontificia Universidad católica del Ecuador – Sede Ibarra PUCE- SI.

El cantón Otavalo cuenta con 104 874 habitantes, cuenta con una extensión de 490 225 km<sup>2</sup>\* los límites cantonales son: al norte con los cantones de Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra; al sur con los cantones de Pedro Moncayo, Distrito metropolitano de Quito; al este con los cantones de Ibarra y Cayambe; y al oeste se encuentra el cantón Cotacachi. El rango altitudinal es de 960 a 4440 metros sobre el nivel del mar. La principal fuente de actividad económica de los habitantes de este cantón son la textilería y la artesanía. La mayoría de la población que se encuentra en el sector urbano es mestiza mientras que en las comunidades y parroquias que se encuentran alrededor existen asentamientos de comunidades indígenas

cuya fuente principal de trabajo también se basa en la agricultura y cuidado de animales (GADMO, 2015).

## Figura 2

### Mapa de Otavalo



Nota adaptada de mapa de Otavalo, google maps, 2021, <https://www.google.com/maps/place/Otavalo>

Parte del trabajo de campo también estuvo destinado a realizarse la comunidad de San Luis de Guachalá perteneciente al cantón Cayambe en la provincia de Pichincha, este sitio se encuentra a 35.8 km, aproximadamente 47 minutos de la ciudad de Otavalo, puesto que, es una comunidad de indígenas, que forman parte de una asociación que se dedica a la producción de *tzawar mishki*, el cuál será el objeto de estudio y la materia prima para la elaboración de postres. Por lo tanto, se realizó una visita a los productores de esta comunidad para realizar la compra del *tzawar mishki*.

### Figura 3

Ruta desde Otavalo hasta la Hacienda Guachalá



Nota adaptada de la ruta desde Otavalo hasta la Hacienda Guachalá en el Cantón Cayambe, google maps, 2021, <https://www.google.com/maps?q=hacienda+guachala>

La investigación y desarrollo del proyecto se realizó durante el periodo académico comprendido entre octubre 2021 hasta febrero del año 2022.

#### 5.4.- Procedimiento

El desarrollo de este proyecto tuvo lugar en la ciudad de Otavalo, el universo de estudio comprende la Población económicamente activa (PEA) que representa la cifra de 54 702 habitantes, del cual, al aplicarse la fórmula, dio como resultado 382 encuestas a ser aplicadas; por otra parte, para complementar el trabajo de campo se ejecutó un guion de entrevista dirigido a cinco productores de *tzawar mishki*; mientras que la observación se llevó a cabo mediante el uso del instrumento de la ficha de observación.

#### 5.5.- Matriz de diseño metodológico

La tabla número 4 detalla la matriz en donde se explica el diseño metodológico que se utilizó en la presente investigación.

**Tabla 4***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 mediante la aplicación del <i>tzawar mishki</i> en la repostería ecuatoriana.	Desarrollar una investigación bibliográfica que permita sentar las bases teóricas y prácticas para el uso culinario del <i>tzawar mishki</i> .	<i>Tzawar mishki</i> .  Usos culinarios.	Inductivo Deductivo.  Analítico-sintético.	Documental	Libros Artículos científicos Tesis Periódicos locales Documentos PDF Bases legales.	Marco teórico.
	Determinar en qué postres ecuatorianos es posible aplicar el <i>tzawar mishki</i> .	Aplicación del <i>tzawar mishki</i>  Postres ecuatorianos.	Inductivo Deductivo.  Analítico-sintético	Encuesta Entrevista Observación	Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación	Listado de postres ecuatorianos en los que se puede aplicar el <i>tzawar mishki</i> .

---

Elaborar un recetario de postres ecuatorianos a base de <i>tzawar mishki</i> a través de un trabajo de campo.	Recetario Postres Tzawar mishki	Analítico - sintético	Cuasi experimental	Receta estándar	Postres a base de <i>tzawar mishki</i> .
Validar la Propuesta culinaria mediante la aplicación del <i>tzawar mishki</i> en los postres ecuatorianos por medio de una degustación.	Validar	Analítico - sintético	Degustación	Ficha de evaluación.	Validación escrita

---

*Nota.* Elaboración propia del autor

## **6. Resultados y discusión. -**

### **6.1 Resultados**

Para el levantamiento de información acerca del tema propuesto, la investigadora realizó los siguientes instrumentos; encuesta y entrevista, con el fin de obtener datos que se acerquen a la realidad de este estudio de manera que también sea posible su análisis.

Con respecto a las encuestas se aplicó un cuestionario de catorce preguntas cerradas, en donde los encuestados seleccionaron el ítem que consideraron correcto, por el cual la información recabada es más precisa y claramente evidenciada en la tabulación y el análisis de resultados. Las encuestas se realizaron de manera híbrida a través de la plataforma de *Google Forms* en donde se generó el link de la encuesta para posteriormente ser compartida y también se realizó de manera personal mediante una encuesta física, que tuvo lugar en el centro de la ciudad de Otavalo. La encuesta se realizó a los habitantes de la ciudad de Otavalo, enfocándose en la Población Económicamente Activa o PEA que según datos recabados anteriormente del GAD Municipal de Otavalo corresponde a 54702 personas, del cual al obtener el tamaño de la muestra dio como resultado el número de 382, mismo número de encuestas que se llevó a cabo. Los datos obtenidos son de suma importancia para la ejecución del presente proyecto.

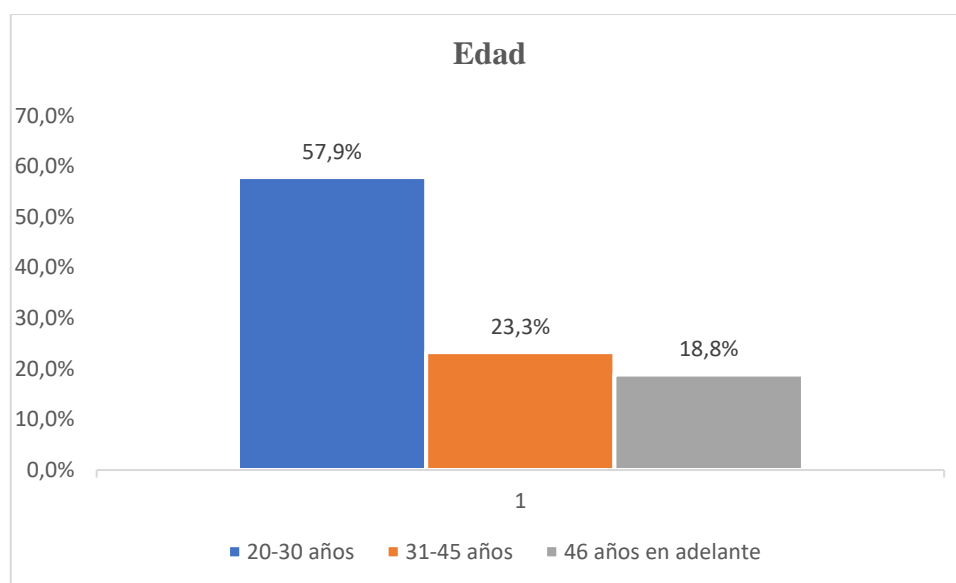
### 6.1.1 Análisis de resultados y tabulación de encuestas

Datos Generales de los encuestados

a. Edad

#### Figura 4

*Edad*



*Nota.* Elaborado por el autor

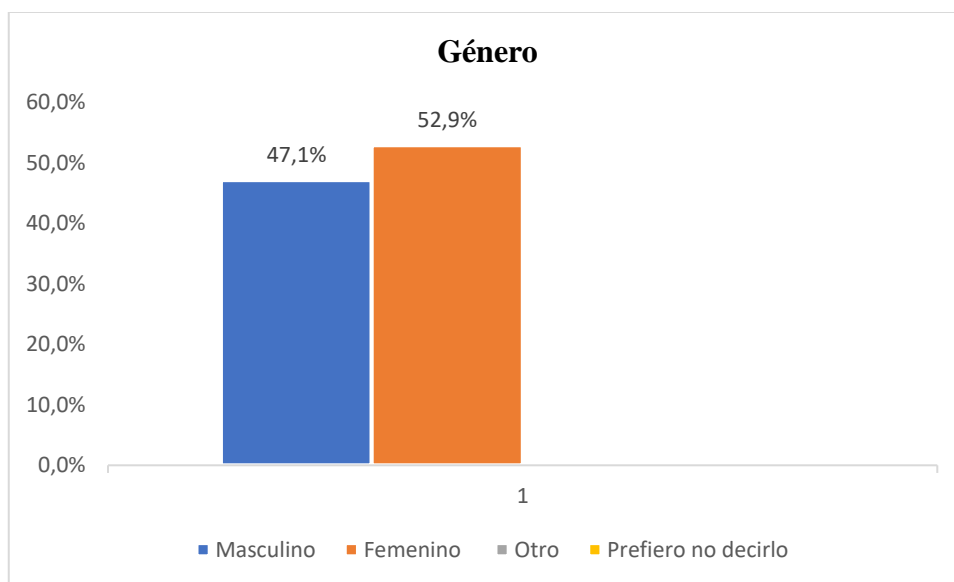
#### Análisis

Si bien es cierto el universo que se tomó como referente para aplicar las encuestas es la PEA de la ciudad de Otavalo, en las respuestas obtenidas se denota que en su mayoría los encuestados pertenecen al rango de 20 a 30 años en lo que se deduce que la población económicamente productiva es gente joven, que tienen un empleo o a su vez estudian y trabajan.

b. Género

**Figura 5**

*Género*



*Nota.* Elaborado por el autor

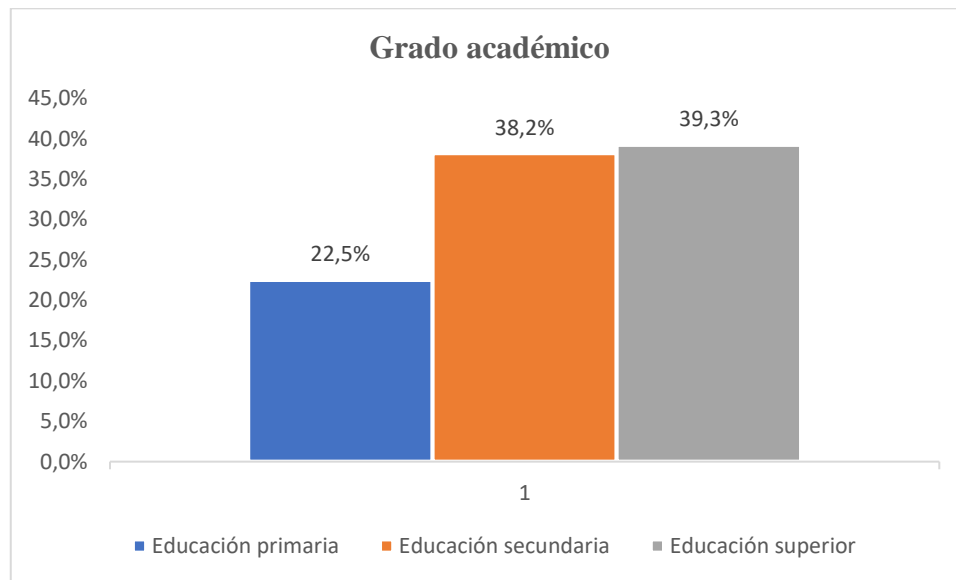
**Análisis**

El levantamiento de datos se realizó en el Mercado 24 de mayo y la Plaza de los Ponchos, lugares en donde existe emprendimientos y puestos de venta que en su generalidad se encuentran administrados por mujeres, es por esta razón de deduce que en su mayoría las respuestas obtenidas provienen de mujeres comerciantes.

c. Grado Académico

**Figura 6**

*Grado académico*



*Nota.* Elaborado por el autor

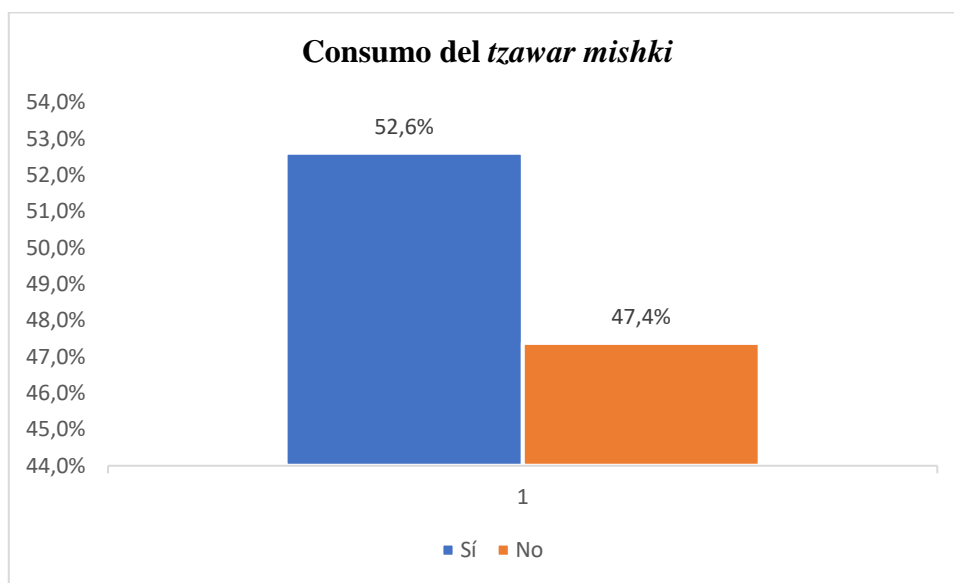
**Análisis**

La mayoría de los encuestados tiene un nivel superior en cuanto a la educación, esto se debe a que parte de la población cuenta con recursos económicos para solventar los estudios. En este contexto, las personas tanto de nivel superior como de los que han recibido educación secundaria debieron leer o conocer técnicamente y científicamente los beneficios del *tzawar mishki*, pero un bajo porcentaje de la población que, sin embargo, de haber recibido una educación básica también conocen por legado cultural y por experiencia los beneficios, la obtención y uso de esta bebida.

1. El *tzawar mishki* es una bebida ancestral de sabor dulce, los pueblos indígenas del Ecuador suelen elaborar coladas y dulces a base de este ingrediente. ¿Ha tenido la oportunidad de consumir el *tzawar mishki* o una preparación a base de esta bebida?

### Figura 7

Consumo del *tzawar mishki*



Nota. Elaborado por el autor

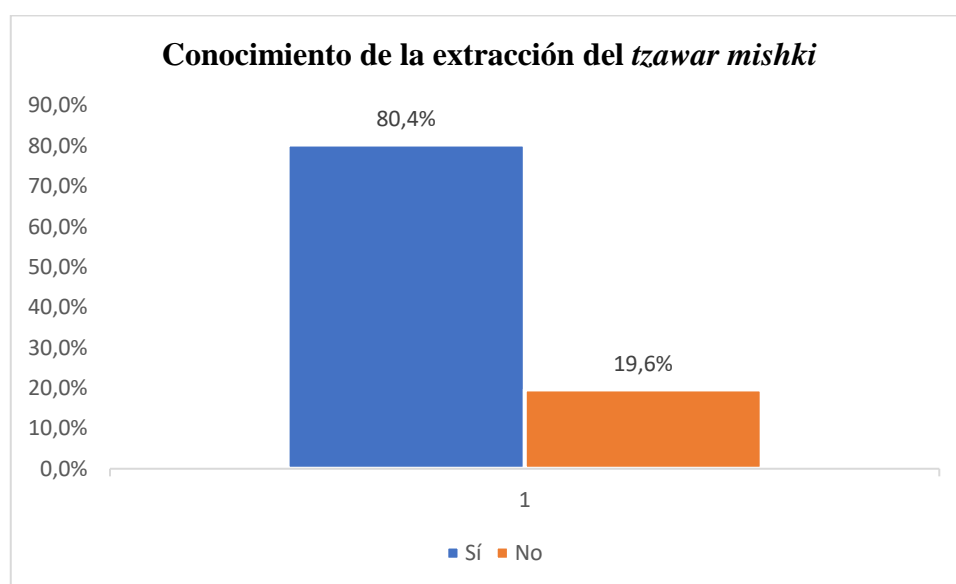
### Análisis

El *tzawar mishki* es una bebida ancestral y tradicional de los pueblos indígenas de la región Sierra del Ecuador. Puesto que la encuesta se realizó en la ciudad de Otavalo un porcentaje alto de los encuestados afirmaron que han tenido la oportunidad de al menos una vez haber consumido este producto, otras personas afirmaron que en la niñez acostumbraban a consumir esta bebida ya sea al natural o en preparaciones como coladas de arroz de cebada. Sin embargo, un porcentaje considerable, no ha tenido la oportunidad de consumir esta bebida ya sea por desconocimiento o porque tienen una información de contaminación debido a que quizás el líquido esté contaminado por algún insecto o algún tipo de animal.

2. ¿Sabe usted que del penco o también llamado agave americano se puede extraer un líquido dulce llamado *tzawar mishki*?

### Figura 8

Conocimiento de la extracción del *tzawar mishki*



Nota. Elaborado por el autor

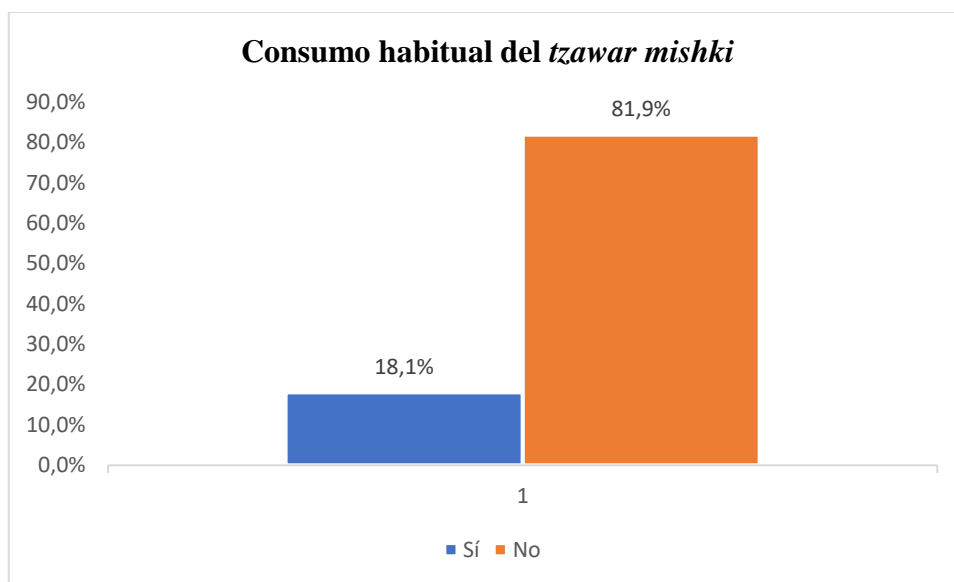
### Análisis

Conocer el origen de un alimento es parte del conocimiento que se ha transmitido de las generaciones pasadas. Un mayor porcentaje de los encuestados afirmaron que el *tzawar mishki* se obtiene del penco, incluso las propiedades curativas que tiene y muchos de ellos tuvieron la oportunidad de recolectar esta bebida directamente del penco. Sin embargo, se puede evidenciar que un porcentaje bajo, desconoce este legado ancestral, las propiedades y las utilidades que pueden obtener del penco.

3. ¿Usted es un consumidor habitual de *tzawar mishki*?

### Figura 9

Consumo habitual del *tzawar mishki*



Nota. Elaborado por el autor

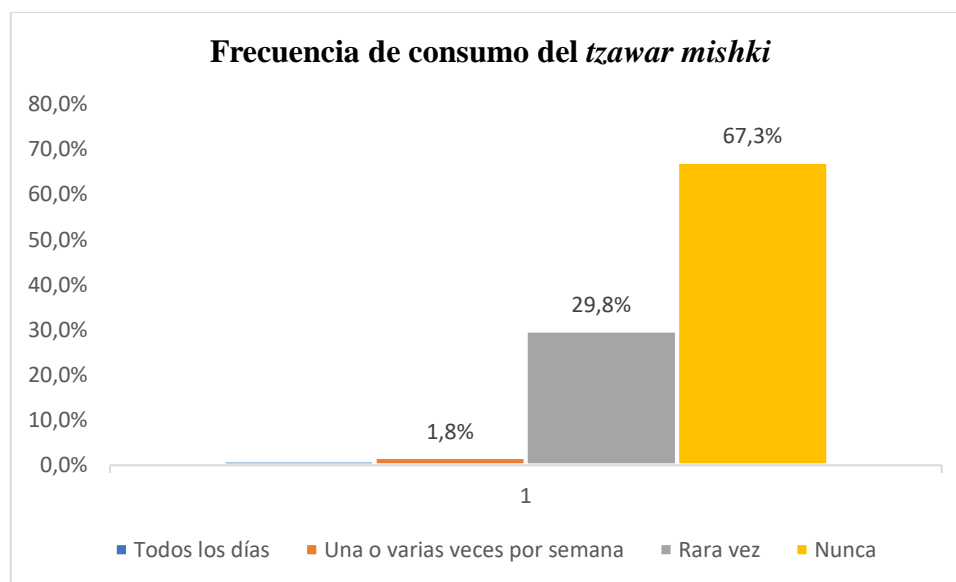
### Análisis

En la actualidad un alto porcentaje de la población en Otavalo, no es un consumidor habitual del *tzawar mishki*, esto se deduce que puede ser por diversos factores como el hecho de que no existen muchos ejemplares de agave americano, además de que su proceso de crecimiento tarda varios años, y la tradición de recoger la debida se ha minimizado. Sin embargo, el mínimo porcentaje de la población afirma ser un consumidor habitual, ya sea por aspectos medicinales o por no perder la tradición.

#### 4. ¿Con qué frecuencia consume el *tzawar mishki*?

**Figura 10**

*Frecuencia de consumo del tzawar mishki*



*Nota.* Elaborado por el autor

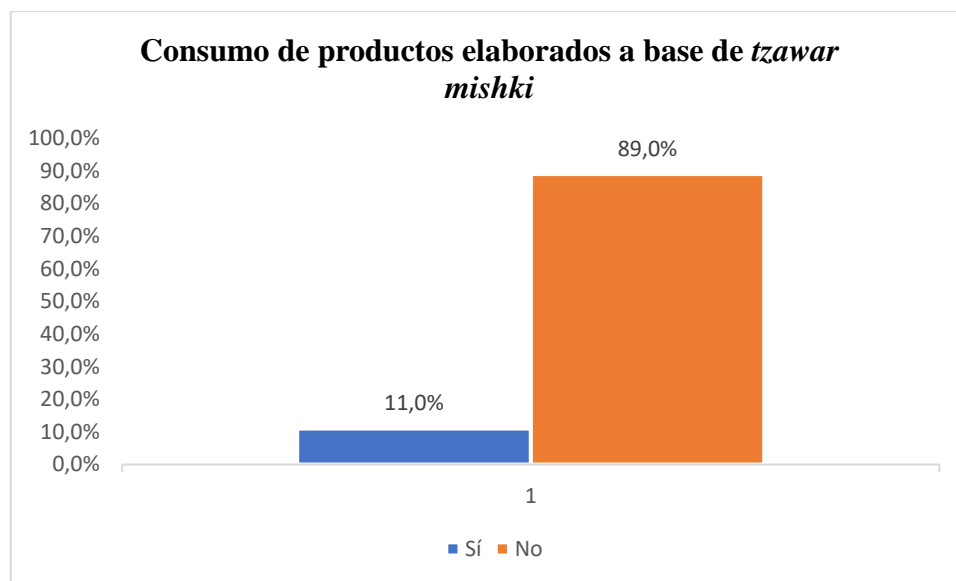
#### **Análisis**

Un alto porcentaje de la población no consume el *tzawar mishki* de manera habitual, a pesar de que es una bebida insigne de los pueblos indígenas; se deduce que se debe al desconocimiento de las propiedades de esta planta, además de que existe temor entre las personas debido a la desinformación que existe en cuanto a la contaminación que la bebida puede tener. En otros casos lo consumen rara vez, porque no existe un canal de comercialización fijo, las personas que venden esta bebida, no suelen frecuentar las plazas y los mercados de la ciudad de Otavalo. Sin embargo, un mínimo porcentaje, señala que acostumbra a consumirlo porque tienen fácil acceso a obtener el *tzawar mishki* directamente del penco.

5. ¿Usted consume otros productos elaborados a base de *tzawar mishki*? (Miel de *tzawar mishki*, mermeladas, etc.)

### Figura 11

*Consumo de productos elaborados a base del tzawar mishki*



*Nota.* Elaborado por el autor

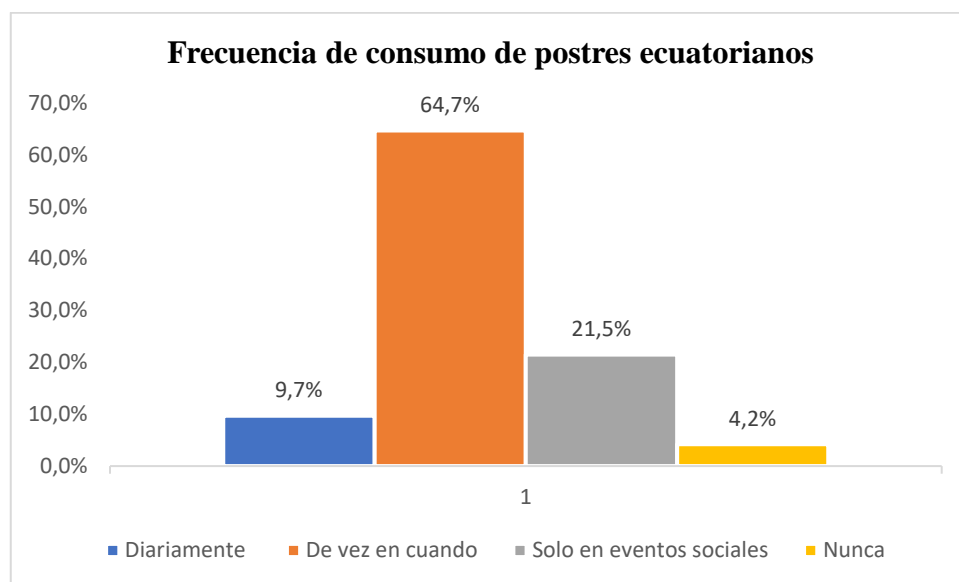
### Análisis

El alto porcentaje de los encuestados pone en evidencia, el desconocimiento de que a partir del *tzawar mishki* se pueden elaborar otros productos, como la miel y mermeladas, puesto a que este producto cumple el papel de ser un endulzante natural. Es por esta razón de que se deberían implementar estrategias para que la población deje ese miedo y se interese en probar el *tzawar mishki* elaborado de otras maneras. No obstante, un bajo porcentaje de la población afirmó haber consumido alguna vez otros productos que se pueden elaborar a partir de esta bebida, y han mencionado que el consumo del *tzawar mishki* en otro tipo de presentaciones les ha parecido llamativo.

6. ¿Con que frecuencia usted consume postres ecuatorianos?

**Figura 12**

*Frecuencia de consumo de los postres ecuatorianos*



*Nota.* Elaborado por el autor

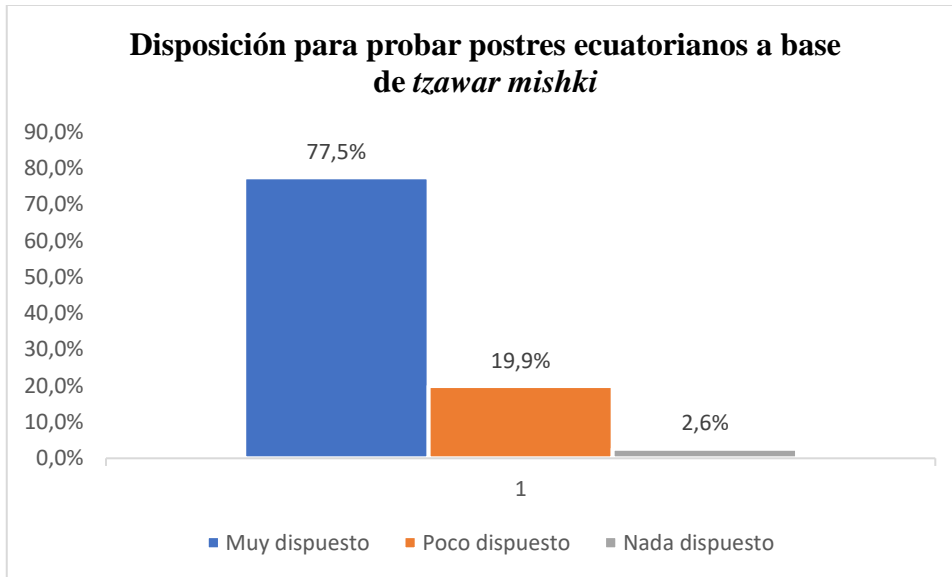
### **Análisis**

Los postres ecuatorianos son preparaciones de dulce que se acostumbran a comer después de un plato fuerte, o durante el espacio entre las comidas del día; en su mayoría los encuestados afirmaron que consumen postres ecuatorianos de vez en cuando o en eventos sociales, debido a que no acostumbran a preparar postres en sus hogares de manera frecuente y en muchas ocasiones los compran para consumir, por lo cual, se deduce que los postres son preparaciones de acogida en los habitantes de la ciudad de Otavalo, por esta razón el presente estudio va en función de conocer si la propuesta para la elaboración de postres a base de una bebida ancestral tendrá aceptación.

7. ¿Qué tan dispuesto a degustar un postre ecuatoriano a base de *tzawar mishki*?

**Figura 13**

*Disposición para probar postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki**



*Nota.* Elaborado por el autor

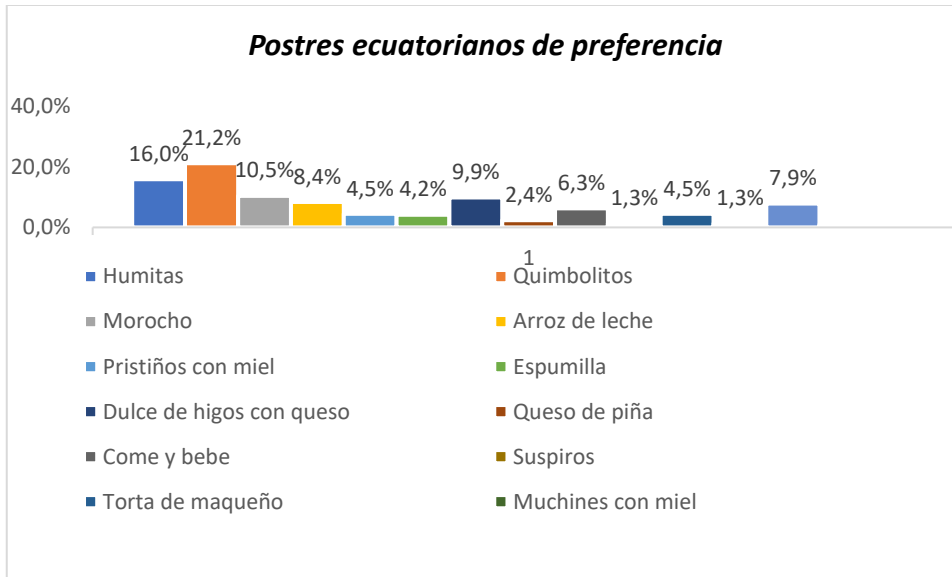
### **Análisis**

Un alto porcentaje de los encuestados estaría muy dispuesto para probar un postre en el cual, el ingrediente que tenga protagonismo sea el *tzawar mishki*, algunos de los encuestados afirmaron que sería una buena opción para probar la bebida en otro tipo de elaboraciones; por tal razón se deduce que una degustación sería un medio que permita tener un acercamiento entre el consumidor y el producto. Sin embargo, un bajo porcentaje de los encuestados afirmaron, estar dudosos en querer probar, debido a que, no han probado el *tzawar mishki* antes, entonces no podrían afirmar si será de su agrado.

8. Del siguiente listado seleccione según su preferencia el postre ecuatoriano a base de *tzawar mishki* que le gustaría degustar.

**Figura 14**

*Postres ecuatorianos de preferencia*



*Nota.* Elaborado por el autor

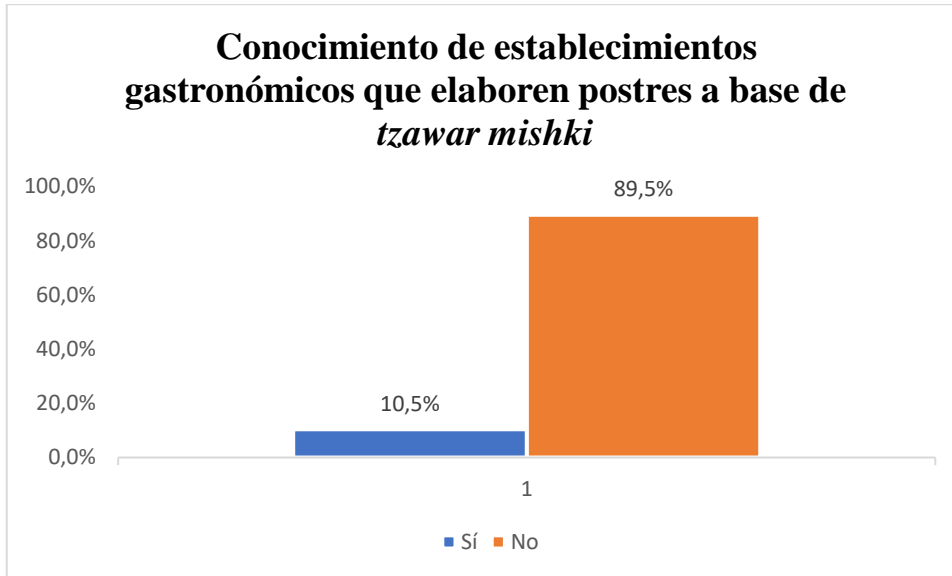
### **Análisis**

El sincretismo gastronómico entre los europeos y el nuevo mundo, la diversidad de frutas que se cultivan en el Ecuador y el empleo de técnicas de cocción dan como resultado una amplia variedad de preparaciones dulces; cabe recalcar que, la repostería es un área de aceptación en los habitantes de Otavalo, por esta razón, se elaboró una lista de postres ecuatorianos, en el cual los encuestados seleccionaron el postre de su preferencia. Por ende, se tomarán en cuenta las variables con más aceptación entre los encuestados para el desarrollo de la propuesta.

9. ¿Usted conoce establecimientos gastronómicos que elaboren postres a base de *tzawar mishki*?

**Figura 15**

*Conocimiento de establecimientos gastronómicos que elaboren postres a base de tzawar mishki*



*Nota.* Elaborado por el autor

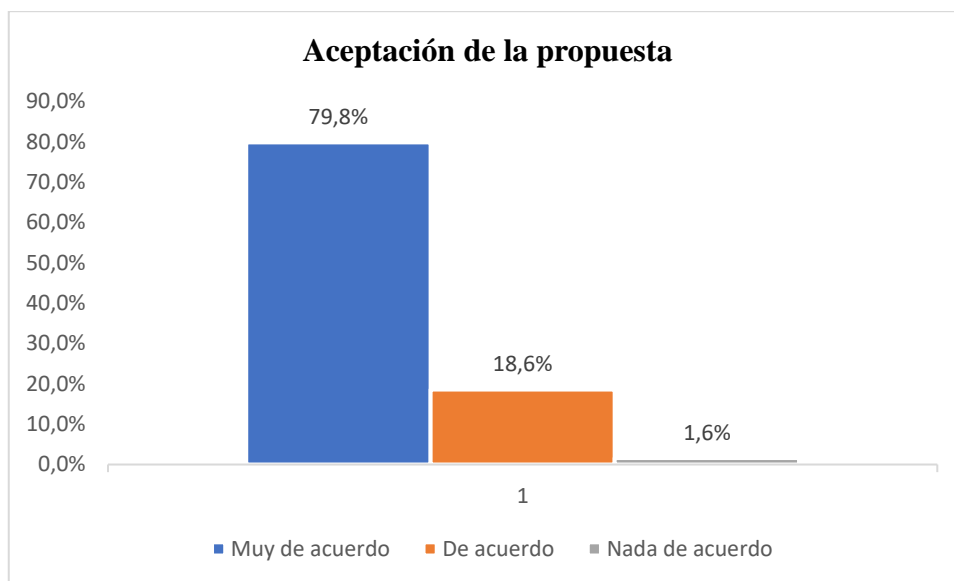
### **Análisis**

En el gráfico claramente se evidencia que la elaboración de postres que tengan como ingrediente principal el *tzawar mishki* es una propuesta que los establecimientos gastronómicos no han considerado en elaborar o constituye un campo por explorar, por esta razón el uso la bebida se encuentra limitada. El porcentaje más bajo de los encuestados señaló que los establecimientos gastronómicos que elaboran productos o postres a base de esta bebida, se encuentran fuera de la ciudad.

10. ¿Qué tan de acuerdo está usted que la Propuesta culinaria mediante la aplicación del *tzawar mishki* en la repostería ecuatoriana aporta a la diversificación de la oferta gastronómica?

**Figura 16**

*Aceptación de la propuesta*



*Nota.* Elaborado por el autor

### **Análisis**

La diversificación de la oferta en la gastronomía va en función crear nuevas preparaciones para satisfacer el paladar de las personas. La mayoría de los encuestados señalaron estar de acuerdo con la propuesta, para que el *tzawar mishki* tenga otro uso dentro de la cocina, de manera que no se pierda por completo la tradición de consumir esta bebida. En este sentido, la importancia del consumo del *tzawar mishki* través de su uso en la repostería radica en el aporte a la conservación y recuperación de un legado cultural.

### **6.1.2.- Análisis General de las encuestas**

Después del levantamiento y análisis de datos receptados en las encuestas realizadas en la ciudad de Otavalo se concluye que la aceptación de la propuesta culinaria obtuvo el resultado que se esperaba; en este contexto, la mayoría de los encuestados asume que es de gran importancia llevar a cabo un estudio que vaya en función de generar más conocimiento acerca del uso de esta bebida, por ende, consideran necesario potencializar el consumo *tzawar mishki* mediante su aplicación en la cocina ecuatoriana específicamente en elaboración de postres, con el fin de mantener la tradición y los saberes de los pueblos indígenas. Por otra parte, en este instrumento también se determinó los postres preferidos por los encuestados, los mismos que se trabajarán para plasmarse dentro de un recetario y así cumplir con uno de los objetivos de este trabajo. Sin embargo, se considera que dentro de la encuesta faltó aplicar la siguiente pregunta: ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un postre a base de *tzawar mishki*?, debido a que la propuesta tiene aceptación, probablemente sea un campo abierto para emprender un negocio con este tipo de productos, en este caso, este incógnito daría una pauta para futuras investigaciones.

### **6.1.3.- Resultados y análisis de las entrevistas**

Las entrevistas se realizaron de manera híbrida, tanto por vía telefónica como de forma presencial. el instrumento aplicado fue un guion de entrevista que contó con cinco preguntas abiertas en donde las señoras entrevistadas estaban en completa libertad de emitir su respuesta; para las entrevistas se tuvo la colaboración de cinco mujeres que producen el *tzawar mishki*.

#### 6.1.4.- Datos de los entrevistados

**Tabla 5**

*Datos de los entrevistados*

<b>Código</b>	<b>Fecha de entrevista</b>	<b>Nombre del Entrevistado</b>	<b>Datos relevantes del entrevistado</b>
E1	10/11/2021	Lourdes Cabascango	Asociación Dos hemisferios.
E2	21/11/2021	Luz María Cabascango Pineda	Asociación de productoras de <i>tzawar mishki</i> .
E3	16/11/2021	María Catota	Asociación de productoras de <i>tzawar mishki</i> .
E4	19/11/2021	María Pinsaj	Productora de <i>tzawar mishki</i> .
E5	22/11/2021	María Melacho	Productora de <i>tzawar mishki</i>

*Nota.* Fuente Propia de Autor

#### 6.1.5.- Guion de entrevistas

**Pregunta 1** ¿Para usted que representa el *tzawar mishki* como legado cultural de los pueblos indígenas?

**Pregunta 2** ¿Quiénes fueron las personas que le heredaron el conocimiento sobre la producción y uso del *tzawar mishki*?

**Pregunta 3** ¿Qué preparaciones se suelen elaborar con el *tzawar mishki*?

**Pregunta 4** ¿Usted está de acuerdo en que se realice un estudio sobre el *tzawar mishki*, para que se aplique dentro del área de la repostería ecuatoriana?

**Pregunta 5** ¿Qué importancia tendría para usted el uso del *tzawar mishki* mediante la elaboración de postres ecuatorianos?

#### **6.1.6.- Transcripción e interpretación de entrevistas dirigidas a Productores de *tzawar mishki***

**Pregunta 1** ¿Para usted que representa el *tzawar mishki* como legado cultural de los pueblos indígenas?

Para las entrevistadas E1, E2 y E4 mencionan que tiene una gran representación cultural para los pueblos indígenas del Ecuador, porque al ser una bebida ancestral lo tomaban para calmar la sed, o cuando había alguna celebración importante dentro de las comunidades matrimonios, bautizos y en las fiestas de San Pedro; mientras que E3 y E5 mencionan el *tzawar mishki* representa su fuente de trabajo y sustento para su familia.

#### **Análisis**

La representación cultural que tiene el *tzawar mishki* dentro de las comunidades indígenas se encuentra fuertemente arraigado en las tradiciones que aún se mantienen, como el beber el *tzawar mishki* en alguna celebración o acontecimiento importante, al ser una bebida insigne y con carga cultural las entrevistadas sostienen con orgullo que también representa el sustento para su familia.

**Pregunta 2** ¿Quiénes fueron las personas que le heredaron el conocimiento sobre la producción y uso del *tzawar mishki*?

E1, E2, E3, E4 y E5 mencionan que los principales promotores del conocimiento fueron sus padres y abuelos, recuerdan que en su niñez sus padres o abuelos compartían los saberes ancestrales en torno a esta planta, como la técnica para perforar la penca y cómo extraer el *tzawar mishki*, almacenamiento y fermentación del *guarango*, y a partir del consumo de este

alimento natural obtenían varios beneficios, como el curar las enfermedades como la gripe, el resfriado o para el fortalecimiento de los huesos.

### **Análisis**

Los saberes ancestrales son aquellos conocimientos que se han transmitido durante muchas generaciones. El uso del *tzawar mishki* no solo ha estado presente en la cocina, como ingrediente en la preparación de coladas, sino que el consumo de esta bebida también ha tenido un contexto medicinal, todas las personas entrevistadas concordaron que el *tzawar mishki* tiene propiedades curativas.

### **Pregunta 3. ¿Qué preparaciones se suelen elaborar con el tzawar mishki?**

E1, E2, E3, E4 y E5 mencionan que esta bebida es un endulzante natural, y suelen añadirla a la preparación de coladas de cebada, de trigo, de maíz de sambo, morocho, colada de zapallo; E2 y E3 suelen preparar mermeladas de fruta, incluso E3 y E5 usan el *tzawar mishki* en la preparación de tortillas de tiesto o de maíz.

### **Análisis**

Todas las personas entrevistadas afirmaron que el *tzawar mishki* es un endulzante natural, por eso esta bebida se añade en la preparación de coladas, a partir de esta también se elaboran mermeladas de frutas, cabe recalcar que, dentro de las investigaciones realizadas, también se especifica que los pueblos indígenas del Ecuador endulzaban sus preparaciones con esta bebida, puesto que antes de la colonización no se cultivaba la caña de azúcar y por ende no se producía el azúcar.

### **Pregunta 4 ¿Usted está de acuerdo en que se realice un estudio sobre el tzawar mishki, para que se aplique dentro del área de la repostería ecuatoriana?**

E1, E2, E3, E4 y E5 mencionan que están de acuerdo en que se realice un estudio sobre el *tzawar mishki*, porque consideran importante la valorización del producto de parte de las nuevas generaciones, con el objetivo de mantener vivas las tradiciones. Sin embargo, E3

discrepa de que se use en la repostería, porque al tratarse de un líquido sería mejor que se aplicara en el área de coctelería.

### **Análisis**

En relación a esta pregunta, todas las personas entrevistadas aseguran estar de acuerdo en que la investigación acerca del *tzawar mishki* fomenta la puesta en valor de este producto, el conocimiento que se puede obtener a través de un proyecto de estudio enfocado en el uso del *tzawar mishki* aporta a la recuperación no solo de un alimento ancestral sino toda una tradición que no se debe dejar en el olvido.

### **Pregunta 5 ¿Qué importancia tendría para usted el uso del *tzawar mishki* mediante la elaboración de postres ecuatorianos?**

E2, E3, E4 y E5 afirman que el uso del *tzawar mishki* en la elaboración de postres ecuatorianos pondría en valor a este alimento, su uso en la elaboración de otras preparaciones permitiría reconocer los beneficios que tiene esta bebida, por ende, se fortalecería el conocimiento que existe acerca de esta bebida e incluso se podría fortalecer el comercio de esta bebida.

### **Análisis**

Para las personas entrevistadas el uso del *tzawar mishki* en nuevas preparaciones culinarias sería un promotor para el consumo de esta bebida, puesto que la oferta de la gastronomía sería variada en este caso aplicando un ingrediente representativo de las comunidades indígenas del Ecuador; al no tener un canal estable de comercio las entrevistadas señalan que sería necesario impulsar el comercio de esta bebida a partir de la creación de nuevos productos.

### **6.1.7.- Análisis general de las entrevistas**

La información obtenida a través de las entrevistas es indispensable para comprender la significación etnográfica que tiene el *tzawar mishki* para aquellos hombres y mujeres que

mantienen este legado cultural, la importancia de la realización de este proyecto radica en reconocer el trabajo de las señoras quienes recolectan el *tzawar mishki* y el respeto que estas personas tienen por esta bebida. Mediante las entrevistas se pudo denotar los siguientes aspectos; el *tzawar mishki* ha sido parte de la cocina desde mucho tiempo atrás es por eso que las comunidades indígenas lo usaban como endulzante; las mujeres productoras de *tzawar mishki* han mantenido esta tradición y saberes ancestrales, mismos conocimientos que son parte de la vida cotidiana de cada una de estas personas; en la actualidad no existe un canal de comercio de esta bebida y esto se debe al desconocimiento que existe en la población y se ve reflejada en la poca acogida que tiene esta bebida en el mercado. Por otra parte, los datos recabados en cada pregunta por cada una de las entrevistadas se consideran necesarios para tomar en cuenta en el momento de llevar este proyecto a la parte práctica mediante la elaboración de postres ecuatorianos, los mismos que se incluyeron dentro de un recetario, por ejemplo; el *tzawar mishki* es una bebida de fácil fermentación, por lo tanto, lo recomendable sería hervir el *tzawar mishki* antes de usarse o almacenarse.

## **6.2.- Discusión**

Diversificar la oferta gastronómica mediante la elaboración de postres ecuatorianos a partir de una bebida ancestral y tradicional. El foco de estudio de esta investigación trata sobre la aplicación del *tzawar mishki* en la repostería ecuatoriana. La problemática existente radica en el desconocimiento del uso culinario del *tzawar mishki* en la cocina ecuatoriana y su desvalorización como producto ancestral; por ende, la falta de información e investigaciones que promuevan el uso de esta bebida en el área gastronómica.

Para la solución de la problemática mencionada anteriormente este proyecto se plantea como objetivo general la elaboración de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki* para diversificar la oferta gastronómica, mismo que se logró a través del desarrollo del estado del arte, en donde se citan varios autores que hacen referencia al uso de este producto en la cocina y sus cualidades medicinales; por otra parte, los resultados obtenidos que conciernen a la investigación de campo mediante la aplicación de la entrevista y la encuesta determinan que el uso de una bebida insigne de los pueblos indígenas como el *tzawar mishki*, pone en

valor su uso culinario; mientras que el diseño de la propuesta final consiste en realizar la apreciación física para la validación de los postres mediante una ficha técnica dirigida a expertos en el área.

Los resultados obtenidos en este trabajo de investigación demuestran que el *tzawar mishki* es un ícono cultural de gran importancia dentro de la gastronomía ecuatoriana. Según De La Torre, Cummins & Logan- Hines (2018) sostienen que: “Los usos comestibles más comunes de mishki son como edulcorante, calmante de la sed y como bebida vigorizante” (p. 255). Esta cita tiene concordancia con lo que afirman los autores Gallegos & Santana (2018) [ “En la época prehispánica las bebidas eran muy utilizadas para manifestar generosidad y solidaridad en alguna festividad importante...” ] (p. 23); por ende, cabe recalcar que el *tzawar mishki* es una bebida ancestral de gran apreciación por parte los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana, porque se encuentra fuertemente entrelazado con las tradiciones, las festividades y la vida cotidiana. En este sentido, en el resultado de las encuestas dirigidas a la PEA de la ciudad de Otavalo revelan que el 77.5 % de los encuestados están afirmaron estar de acuerdo que la elaboración de postres a base de *tzawar mishki* es una buena opción para tener un acercamiento entre el consumidor y el producto. Se concluye con el objetivo específico número uno del presente trabajo, en cuanto a la investigación bibliográfica sobre el *tzawar mishki*.

En base a la literatura revisada en este proyecto se afirma que el *tzawar mishki* es una bebida de sabor dulce que ha sido utilizada desde épocas prehispánicas como ingrediente endulzante; en la actualidad pero con menor frecuencia se suele preparar alimentos con esta bebida, al realizarse la investigación de campo aplicando las entrevistas, Cabascango (2021) y Melacho (2021) afirmaron que entre las preparaciones más comunes que aún se elaboran con esta bebida son las coladas de arroz de cebada, las mermeladas de fruta y dulce sambo o zapallo, que coincide con la investigación realizada por (Diario la Hora, 2018). Con referencia al objetivo número dos de este trabajo y en comparación con los resultados obtenidos en las encuestas a los habitantes de la ciudad de Otavalo se determinaron de acuerdo al porcentaje de preferencia la lista de postres a los que se aplicó el *tzawar mishki*, entre los cuales están: quimbolito (21,2%), humita (16%), morocho (10,5%), dulce de higos

con queso (9,9 %), arroz de leche (8,4%), empanadas rellenas de dulce de sambo (7,9%), come y bebe (6,3%), pristiños con miel (4,5%), torta de maqueño (4,5 %) y espumilla (4,2%).

Por otro lado, en cuanto al objetivo número tres de este proyecto, se trabajó bajo un modelo de receta estándar para la elaboración de los postres, con la recopilación de todas las recetas se elaboró un recetario en donde el lector puede encontrar información sobre el *tzawar mishki* y el proceso de elaboración de cada postre con sus respectivos ingredientes. En este contexto, la autora de este trabajo afirma que, un recetario es un libro que contiene una recopilación de una variedad de recetas, en las cuales se brinda información acerca del ingrediente principal, se detalla las técnicas a emplear en la preparación de las recetas; tal afirmación coincide con la investigación de Vernot (2019).

Para el desarrollo final del carácter práctico del proyecto, la autora primeramente da a entender que una propuesta culinaria muestra la creatividad en la preparación de los alimentos tal y como lo afirman los autores de otra investigación (Bahls, Wendhausen & Da Silva 2019); por ende, para la apreciación física de la propuesta, se planteó realizar la validación mediante una degustación de los postres; en este sentido la acción de degustar comprende en probar un alimento y captar sus características organolépticas, en el caso de este proyecto los asistentes tienen la posibilidad de dar una apreciación cualitativa a cerca los postres, mediante una ficha técnica.

Finalmente, este trabajo abre las puertas a nuevos campos de investigación, dado que al aplicar las entrevistas a las señoras productoras del *tzawar mishki*, se obtuvo información extra, por tal motivo y académicamente hablando se deberían realizar estudios a cerca del *tzawar mishki* y sus posibles aplicaciones en la charcutería. Por otro lado, se ha determinado que, al tratarse de una bebida insigne, abre también una nueva ruta de exploración en cuanto a su posible aplicación en la coctelería clásica o de autor; incluso puede realizarse un estudio bromatológico a fin de comparar los postres ecuatorianos endulzados con azúcar común frente a los que emplearon el *tzawar mishki* como endulzante principal en su preparación.

### 6.3. Propuesta

La finalidad del presente proyecto es la diversificación de la oferta de repostería ecuatoriana, mediante la elaboración de diez postres ecuatorianos, en donde; el ingrediente base fue el *tzawar mishki*, bebida ancestral y tradicional, conocida como el “néctar de los Andes”.

De acuerdo a los resultados de la encuesta, se obtuvo la lista de los postres ecuatorianos de preferencia para los otavaleños, de los cuales se tomaron en cuenta diez preparaciones, para el desarrollo de esta propuesta culinaria. Para empezar con el procedimiento, se tomó en cuenta algunos factores; como el dulzor del *tzawar mishki*, la cantidad que se debía usar en cada postre, la versatilidad del producto al aplicarse en cierta preparación y se analizó la posibilidad de incluir derivados del *tzawar mishki*, como la miel y el licor de agave, que ayuden a mejorar, el sabor, la textura, el color y el olor.

#### Figura 17

*Tzawar mishki*



*Nota.* Elaborado por el autor

## Figura 18

*Miel de agave, resultado de hervir el tzawar mishki durante 7 horas*



*Nota.* Elaborado por el autor

## Figura 19

*Licor de tzawar mishki, se obtiene mediante la destilación de la bebida*






*Nota.* Elaborado por el autor

Previa a la degustación de los postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*, se realizó la experimentación de cada receta, en las cuales se modificó el uso del azúcar blanco por la esta bebida, dado que, no alcanzaban el dulzor adecuado, se implementó el uso de la miel

del agave para reforzar su sabor dulce. En la siguiente tabla se muestra el listado de los postres ecuatorianos, a base de *tzawar mishki*.

**Tabla 6**

*Postres ecuatorianos elaborados con tzawar mishki*

Número	Postre ecuatoriano	Gráfico
1	Arroz de leche con <i>tzawar mishki</i>	
2	Come y bebe	
3	Dulce de higos con queso y <i>tzawar mishki</i>	
4	Espumilla de <i>tzawar mishki</i>	

- 
- 5 Empanada de dulce de sambo con *tzawar mishki*



- 6 Humitas de *tzawar mishki*



- 7 Morocho con *tzawar mishki*



- 8 Pristiños con miel de *tzawar mishki*
-



9 Quimbolito de *tzawar mishki*



10 Torta de maqueño y *tzawar mishki*



---

*Nota.* Elaborada por el autor

### 6.3.1.- Resultados no esperados

Durante la experimentación del presente proyecto, se pudo observar ciertos resultados inesperados acerca de la función del *tzawar mishki* en la elaboración de los postres. Puesto

que, esta bebida se colecta directamente desde el agave americano y al poseer microorganismos tales como levaduras y cierto tipo de bacterias beneficiosas, dan lugar a una fermentación alcohólica; este fenómeno sucede cuando estos microorganismos fermentan los azúcares presentes en el *tzawar mishki*, transformando el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). El tiempo de fermentación de esta bebida es de 12 a 48 horas, siempre y cuando se encuentre en las condiciones de temperatura adecuados y no exista algún agente que inhiba el proceso de fermentación. Cuando la bebida de encuentra en el proceso de fermentación se lo conoce como “*guarango*”. Por lo tanto, el uso de la bebida fermentada no fue adecuada en la elaboración de la receta. Como solución a lo antes mencionado, se procedió a hervir el *tzawar mishki* durante 10 minutos, embotellarlo y reservarlo en el refrigerador para su posterior uso, de esa manera se conservó el sabor y dulzor de la bebida.

Debido a que esta bebida no es lo suficientemente dulce para endulzar una preparación, se implementó la miel del *tzawar mishki* para lograr el sabor dulce adecuado que caracteriza a cada uno de los postres. Sin embargo, el uso del azúcar común no pudo ser reemplazado por completo, puesto que el azúcar convencional actúa como suavizante de masas; como fue en el caso de; los pristiños, los quimbolitos y la torta de maqueño.

### **6.3.2.- Descripción del recetario**

Por otra parte, las recetas elaboradas por la autora de este proyecto, se plasmaron dentro de un recetario en donde se explica a detalle la preparación de los mismos. A continuación, se muestra un prototipo del recetario.

**Tabla 7**

*Estructura y prototipo del recetario*

<b>Diseño del recetario.</b>	
Descripción	Prototipo
<p>Nombre del recetario: ¡Mishki Mishki! El nombre del recetario hace alusión a una expresión en el idioma kichwa, que se dice cuando el sabor de una comida tiene un dulzor agradable.</p>	
<p>El recetario está compuesto por cuatro secciones o apartados.</p>	
<p>Primera sección: en donde se da a conocer los detalles más importantes del agave americano y el <i>tzawar mishki</i>.</p>	
<p>Índice: que comprende la ubicación de la lista de recetas.</p>	
<p>Sección 2: en la cual se da a conocer la interpretación de la receta a fin de que el lector comprenda el contenido de la receta.</p>	
<p>Sección 3: abarca la lista de todos los postres ecuatorianos con sus respectivos procedimientos e ingredientes.</p>	

---

Sección cuatro: Se encuentra el glosario de palabras, para dar a conocer las técnicas de repostería ejecutadas en la elaboración de los postres.

Código QR del recetario:



---

*Nota.* Elaborada por el autor

#### **6.3.2.1.- Código QR del recetario**

Este código QR ofrece un enlace web, con el objetivo de dirigir hacia la plataforma donde se encuentra el recetario de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*.

#### **Figura 20**

*Código QR del recetario*



### **6.3.3.- Resultados de la degustación**

El diseño de la propuesta de este trabajo se complementa con la degustación de los postres; por este motivo, se ha elaborado una ficha de degustación con la finalidad de que el evaluador exprese mediante una calificación la percepción gustativa y los mecanismos de respuesta ante los postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*.

### **6.3.4.- Ficha para la degustación**

En cuanto a la ficha de degustación, el modo de puntuación se determinó de la siguiente manera: 4 Excelente, 3 Muy bueno, 2 Bueno, 1 No adecuado, en la parte derecha de la tabla, el especialista puede escribir las respectivas observaciones acerca de cada postre, al final de la ficha se encuentra el espacio para su respectiva firma, ya que se trata de un documento con fines académicos.

## Figura 21

### Ficha para la degustación

Ficha para la validación de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Nivel de educación

Primaria:  Secundaria:  Ed. Superior:  Especialización:  Posgrado:

Aspectos a validar: Fase Visual, Fase Olfativa, Fase Gustativa.

Modo de puntuación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno), 2 (Bueno), 1 (No adecuado)

Nombre del postre	Fase visual	Fase olfativa	Fase gustativa		Total	Observaciones
	Presentación	Aroma	Textura	Equilibrio de sabores		
Arroz de leche.						
Come y bebe.						
Dulce de higos con queso.						
Espumilla.						
Empanada de dulce de sambo.						
Humita.						
Morocho.						
Pristiños con miel.						
Quimbolito.						
Torta de maqueño.						

Nota. Elaborado por el autor.

Firma del evaluador

Fuente. propia de autor

### 6.3.5.- Validación

Esta sección se muestra la validación de las diez recetas de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*. Los profesionales especializados en el área gastronómica emitieron sus criterios sobre el proyecto en general y de manera específica enfocándose en las variables de puntuación que constan en la ficha de degustación, con sus respectivas observaciones acerca de cada receta. Dentro de lo que cabe resaltar, esta propuesta resulta ser novedosa y de gran provecho, dado que, los datos obtenidos en esta investigación nos invitan a conocer

más acerca del uso gastronómico de esta bebida y su aplicación en la repostería del Ecuador. La validación de las recetas comprendía de tres partes:

- Fase visual: Presentación
- Fase olfativa: Aroma
- Fase gustativa: Textura, Equilibrio de sabores

### 6.3.6.- Montaje de la mesa de degustación

La degustación de los postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*, se realizó mediante un montaje de mesa tipo buffet, decorado con implementos relacionados a la cultura indígena otavaleña. Los elementos usados en este montaje de mesa son:

- Mantel base negro
- Cubre mantel
- Centro de mesa (ejemplar de agave americano)
- Vajilla
- Cucharilla para postre
- Copas de agua

### Figura 22

*Montaje de la degustación*



*Fuente.* Propia de autor

## 7. Conclusiones. -

- Mediante el estado del arte se recopiló información sobre el *tzawar mishki* en donde se afirma, que es una bebida de sabor dulce, representativa de las comunidades indígenas de la región sierra del Ecuador; el legado cultural que posee, se encuentra reflejado en el consumo del *tzawar mishki* en las fiestas de San Pedro o celebraciones como matrimonios y bautizos; por otra parte, el legado gastronómico se encuentra relacionado con los usos que se le han dado dentro de la cocina, incluso desde épocas prehispánicas porque era el primer endulzante, era utilizada en la preparación de coladas de cebada y dulces de sambo, incluso se le atribuyen propiedades medicinales, que según testimonios de las personas que recolectan el *tzawar mishki*, cura las enfermedades relacionadas con los huesos y problemas respiratorios como la gripe.
- Mediante el trabajo de campo realizado en la ciudad de Otavalo se logró determinar el listado de diez postres ecuatorianos a los cuales, posteriormente en la experimentación de las recetas, fue posible la aplicación del *tzawar mishki*.
- Se elaboró las recetas estándar de cada preparación, las mismas que se recopilaron dentro del recetario de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*, denominado ¡Mishki Mishki!; mediante el cual se dan a conocer las generalidades del agave americano y del *tzawar mishki*; además de, los ingredientes y modos de preparación de cada uno de los postres; los mismos que posteriormente fueron validados mediante profesionales expertos en el área.
- Se consiguió la validación de la “Propuesta culinaria mediante la aplicación del *tzawar mishki* en la repostería ecuatoriana”, mediante las fichas de degustación; de modo que, los expertos en el área gastronómica emitieron sus criterios de acuerdo a los parámetros establecidos en la ficha.

## 8. Recomendaciones. -

- Debido a que la información existente a cerca del *tzawar mishki* y sus aplicaciones gastronómicas son limitadas, se recomienda que las futuras investigaciones que se realicen en torno a este producto, indaguen de manera más técnica y científica sobre las características físico- químicas que hacen que esta bebida sea de rápida fermentación. Por otra parte, se debe profundizar sobre las técnicas de conservación adecuadas para el *tzawar mishki*.
- En ciertas preparaciones, como el dulce de higo, se recomienda el uso de la panela para alcanzar el nivel de viscosidad del dulce.
- Se recomienda el uso del azúcar refinado o convencional, porque que la miel del *tzawar mishki* o la bebida en sí, no se pueden reemplazar o sustituir completamente de las recetas de algunas preparaciones, tales como: los pristiños, los quimbolitos y la torta de maqueño, dado que la función del azúcar, está estrechamente relacionada con la suavidad, el volumen y textura de las masas, especialmente de aquellas que tienen como base la harina de trigo.
- Al ser el *tzawar mishki* una bebida de rápida fermentación, lo recomendable es hervir la bebida tan pronto, después de haberla recolectado, de esa manera se evita la fermentación, una vez hervida, lo ideal es conservarla dentro de un recipiente hermético, en el refrigerador, su tiempo máximo de uso es hasta un mes.
- Durante la conservación del *tzawar mishki*, se recomienda cambiar de recipiente, dado que tiene impurezas o ciertos elementos sólidos de la bebida que se depositan en la base por acción de la densidad.

## 9. Referencias bibliográficas. -

- Abarca, G., & Quezada, W. (2017). Estudio gastronómico del Chaguarmishqui como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía. In *Repositorio Universidad Estatal de Guayaquil*. [http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/40059/1/Tesis\\_Glenda - Wilmer 18-01-2018.pdf](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/40059/1/Tesis_Glenda_-_Wilmer_18-01-2018.pdf)
- Allauca, E. (2010). “*DIVERSIFICACIÓN DEL USO DEL CHAGUARMISHQUI EN LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN GUANO, 2010*” [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/2324/1/84T00074.pdf>
- CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, Pub. L. No. 385, 1 (2008). [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/octubre/LA2\\_OCT\\_DIJU\\_Constitucion.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/LOTAIP/2017/DIJU/octubre/LA2_OCT_DIJU_Constitucion.pdf)
- Ayora, D., & Quito, K. (2013). *Procesos de extracción del mishqui y elaboración del chaguarmishqui en Ñamarín, Provincia del Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas*. [UNIVERSIDAD DE CUENCA ]. [http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/5025/1/Trabajo de titulación.pdf](http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/5025/1/Trabajo_de_titulación.pdf)
- Bahls, Á., Wendhausen, R., & Da Silva, E. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. *Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos de Argentina.*, 28, 1–20. <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180760431004/180760431004.pdf>
- Baque, L. (2019). *Caracterización de los beneficios y contraindicaciones a mediano plazo del agave americano para su aplicación en la repostería*. [UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/42234/1/BINGO-GS-19P05.pdf>
- Barahona, L. (2016). *Propuesta gastronómica para el uso del maíz (Zea mays) en la repostería ecuatoriana en su forma de chuchuca* [UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR - UNIB.E]. [http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/66/BARAHONA\\_REINOSO ANA LUCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/66/BARAHONA_REINOSO_ANA_LUCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Castro, J., & German, H. (2020). *Aprovechamiento de la fruta Piñuela (Bromelia Pinguin)*

- y su aplicación en la repostería [Universidad de Guayaquil].  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/51286/1/BINGQ-GS-20P96.pdf>
- Cocina Local Ecuador. (2017, August 9). *Bebidas tradicionales, una expresión cultural*. —  
[urko.rest. http://www.urko.rest/cocinalocalblog/bebidastradicionales](http://www.urko.rest/cocinalocalblog/bebidastradicionales)
- CÓDIGO DE INGENIOS, Pub. L. No. Artículo 38, 1 (2015). <https://flacso.org.ar/wp-content/uploads/2015/07/Codigo-Ingenios.-MPI.pdf>
- De La Torre, L., Cummins, I., & Logan-Hines, E. (2018). Agave americana and Furcraea andina: Key Species to Andean Cultures in Ecuador. *Botanical Sciences*, 96(2), 246–266. <https://doi.org/10.17129/botsci.1813>
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Desde La Academia*, 24(2016), 1–13. <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo-Provincia de Imbabura, 1 (2015).  
[https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Cantonal/PDOT\\_OTAVALO.pdf](https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Cantonal/PDOT_OTAVALO.pdf)
- Gallegos, K., & Santana, G. (2018). *FOTOREPORTAJE DE LAS BEBIDAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO EN LA CIUDAD DE QUITO* [UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA SEDE QUITO].  
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/15941/1/UPS-QT13113.pdf>
- La Hora. (2018, October 7). *El tzawar mishki, tradición alimenticia y curativa : Intercultural : La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo*. Diario Nacional. <https://lahora.com.ec/noticia/1102191614/el-tzawar-mishki-tradicion-alimenticia-y-curativa>
- Los vinos. (2020, February 23). *Licor de Cocuy ;Bebida tradicional venezolana llana de sabor!* <https://www.losvinos.com.ar/licores/licor-de-cocuy/>
- Marín, L. (2016, December 5). *Código Ingenios: Nuevo régimen de Propiedad Intelectual en Ecuador - PBP*. <https://www.pbplaw.com/es/codigo-ingenios-nuevo-regimen-de-propiedad-intelectual-en-ecuador/>

- Medina, A. (2021). “*La vuelta al Ecuador en una dulce cucharada*” [Universidad San Francisco de Quito]. <http://192.188.53.14/bitstream/23000/8075/1/141823.pdf>
- MISHKIHUARMY. (2020, December 6). *Miel de Agave Andino vs Miel de Agave Industrial / Mishky Huarmy*. MIEL DE AGAVE ANDINO VS MIEL DE AGAVE INDUSTRIAL. <https://www.mishkyhuarmy.com/?p=167>
- Navarrete, M., & García, A. (2021). *Vista del “pulque” la bebida de los dioses con valor y tradición milenaria*. <http://jthr.es/index.php/journal/article/view/244/419>
- Oyagata, L. (2017). *SABERES, USOS Y PRÁCTICAS DEL TZAWAR MISHKI Y DELA PLANTA AGAVE (Agave americana) EN EL CANTÓN OTAVALO (IMBABURA, ECUADOR)*. [Universidad de Otavalo]. <http://repositorio.uotavalo.edu.ec/bitstream/52000/95/1/UO-PG-DES-2017-06.pdf>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2014). *Definición de degustación - Qué es, Significado y Concepto*. <https://definicion.de/degustacion/>
- Proaño, P. (2019). *RESCATE Y DIFUSIÓN DE MISTELAS DE HIGO, MANDARINA Y CAPULÍ PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA*. [Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. [http://190.15.137.77/bitstream/11010/425/1/2.TESIS\\_FINAL.pdf](http://190.15.137.77/bitstream/11010/425/1/2.TESIS_FINAL.pdf)
- RAE. (2021, October 19). *postre* | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE. <https://dle.rae.es/postre>
- Rubio, M., & Santamaría, M. (2020). *Diseño de una guía de elaboración de bebidas tradicionales en función a las experiencias de los habitantes de las comunidades de las parroquias rurales del Cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, Ecuador*. UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR.
- Viudas, A. (1982). El lenguaje técnico de un recetario de cocina. In *Anuario de Estudios Filológicos* (Vol. 5, pp. 1–11). <https://dehesa.unex.es/handle/10662/4468?mode=full>

## 10.Anexos. -

### Anexo1. Modelo de la encuesta



Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

#### Encuesta

Objetivo: Esta encuesta es realizada por una estudiante de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador-Sede Ibarra, el objetivo es recabar información acerca de la propuesta del trabajo de grado denominado *Propuesta culinaria mediante la aplicación del Tzavar Mishki en la repostería ecuatoriana*. La información obtenida será exclusivamente de índole académico.

- A continuación, debe seleccionar el ítem que usted considere correcto marcando con una X dentro del paréntesis.

#### Datos generales:

##### 1. Edad:

- 20- 30 años  
 31- 45 años  
 46 años en adelante

##### 2. Género:

- Masculino  
 Femenino  
 Otro  
 Prefiero no mencionarlo

##### 3. Grado académico:

- Educación Primaria  
 Educación secundaria  
 Educación superior

##### 4. Nacionalidad

- Ecuatoriana  
 Extranjero

**Cuestionario**

**5. El tzawar mishki es una bebida ancestral de sabor dulce, los pueblos indígenas del Ecuador suelen elaborar coladas y dulces a base de este ingrediente. ¿Ha tenido la oportunidad de consumir el tzawar mishki o una preparación a base de esta bebida?**

Si

No

**6. ¿Sabe usted que del penco o también llamado agave americano se puede extraer un líquido dulce llamado tzawar mishki?**

Si

No

**7. ¿Usted es un consumidor habitual de tzawar mishki?**

Si

No

**8. ¿Con qué frecuencia consume el tzawar mishki?**

Todos los días

Una o varias veces por semana

Rara vez

No consumo

**9. ¿Usted consume otros productos elaborados a base de tzawar mishki? (Miel de tzawar mishki, mermeladas, etc)**

Si

No

**10. ¿Con que frecuencia usted consume postres ecuatorianos?**

Diariamente

De vez en cuando

Solo en eventos sociales

Nunca

**11. ¿Qué tan dispuesto a degustar un postre ecuatoriano a base de tzawar mishki?**

Muy dispuesto

Poco dispuesto

Nada dispuesto

**12. Del siguiente listado seleccione según su preferencia el postre ecuatoriano a base de tzawar mishki que le gustaría degustar.**

Humitas

Quimbolitos

Morocho

Arroz de leche

Pristiños con miel

Espumilla

Dulce de higos con queso

Queso de piña

Come y bebe

Suspiros

Torta de maqueño

Muchines con miel

empanadas rellenas de dulce de zambo

Empanadas de mejido

Tomates en almíbar

**13. ¿Usted conoce establecimientos gastronómicos que elaboren postres a base de tzawar mishki?**

Sí

No

**14. ¿Qué tan de acuerdo está usted que la Propuesta culinaria mediante la aplicación del tzawar mishki en la repostería ecuatoriana aporta a la diversificación de la oferta gastronómica?**

Muy de acuerdo.

Poco de acuerdo.

Nada de acuerdo.

**¡Gracias por su valioso aporte!**

## Anexo 2. Guion de la entrevista



### **Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra**

#### **Entrevista**

Objetivo: Esta entrevista es realizada por una estudiante de la Pontificia Universidad Católica Del Ecuador- Sede Ibarra, el objetivo es recabar la información necesaria para desarrollar el trabajo de grado *Propuesta culinaria mediante la aplicación del Tzawar Mishki en la repostería ecuatoriana*. La información obtenida en la entrevista será exclusivamente de índole académico.

**Elaborado por: Dayana Fures**

#### **Preguntas**

Pregunta 1. ¿Para usted que representa el *tzawar mishki* como legado cultural de los pueblos indígenas?

Pregunta 2. ¿Quiénes fueron las personas que le heredaron el conocimiento sobre la producción y uso del *tzawar mishki*?



Pregunta 3. ¿Qué preparaciones se suelen elaborar con el *tzawar mishki*?

Pregunta 4. ¿Usted está de acuerdo en que se realice un estudio sobre el *tzawar mishki*, para que se aplique dentro del área de la repostería ecuatoriana?

Pregunta 5. ¿Qué importancia tendría para usted el uso del *tzawar mishki* mediante la elaboración de postres ecuatorianos?





- Come y bebe

 <b>Pontificia Universidad Católica del Ecuador</b>		<b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</b>		CÓDIGO:	
				<b>CARRERA:</b> Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
<b>RECETA ESTÁNDAR # 2</b>					
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Come y bebe		<b>Porción Estándar (g.):</b>	126,66667
				<b>No-PAX:</b>	15
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>	<b>FOTO</b>
200	g	papaya	\$ 0,00	\$ 0,50	
200	g	piña	\$ 0,00	\$ 0,50	
200	g	plátano	\$ 0,00	\$ 0,50	
200	g	mango	\$ 0,00	\$ 0,50	
100	g	frutilla	\$ 0,01	\$ 0,50	
500	ml	zumo de naranja	\$ 0,00	\$ 1,00	
500	ml	tzawar mishki.	\$ 0,00	\$ 1,00	
100	ml	miel de tzawar mishki	\$ 0,02	\$ 2,00	
			<b>Costo Total:</b>	\$ 6,50	
			<b>Costo Porción:</b>	\$ 0,43	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>		
			Fría <input checked="" type="checkbox"/>	Área Min. Otro (H.)	
			Caliente <input type="checkbox"/>	5	15
				20	30
				45	60
1. Picar las fruta en cubos y mezclar en un bol.			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b>		
2. Añadir a las frutas picadas, el zumo de naranja y el tzawar mishki.			BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
3. Agregar la miel del tzawar mishki y revolver bien.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>		
4. Llevar a refrigeración.			tabla de cortar		
5. Decorar con fruta fresca.			cuchillo		
			cuchara de palo		
			bol		
Autor:			Dayana Fueres		





- Empanada de dulce de sambo con *tzawar mishki*

 <b>Pontificia Universidad Católica del Ecuador</b>		<b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</b>		<b>CÓDIGO:</b>			
				<b>CARRERA:</b> Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
<b>RECETA ESTÁNDAR # 4</b>							
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Empanadas de dulce de sambo		<b>Porción Estándar (g.):</b>	32	<b>No-PAX:</b>	15
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>			
		MASA DE LA EMPANADA					
240	g	Harina	\$ 0,00	\$ 0,50			
115	g	mantequilla	\$ 0,01	\$ 1,00			
125	ml	leche evaporada	\$ 0,01	\$ 1,25			
		DULCE DE SAMBO					
1000	g	sambo	\$ 0,00	\$ 2,00			
1	l	tzawar mishki	\$ 0,50	\$ 0,50			
250	ml	miel de tzawar mishki	\$ 0,00	\$ 0,10			
100	g	panela molida	\$ 0,07	\$ 7,00			
5	g	pimienta dulce	\$ 0,02	\$ 0,10			
			Costo Total:	\$ 2,75			
			Costo Porción:	\$ 0,18			
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>				
			Área Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		Min. <input 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"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Cortar el sambo en cubos pequeños. 2. En una olla cocer a fuego medio, el sambo junto con el tzawar mishki, la miel, la panela molida y la pimienta dulce, durante 1 hora, hasta mientras realizar la masa de la empanada.			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>				
<b>PARA LA MASA.</b> 3. Agregar la harina en un recipiente grande, y mezclar manualmente con la mantequilla, luego agregar la leche evaporada y trabajar la masa. 4. Refrigerar durante 30 minutos. 5. Extender la masa en una superficie previamente enharinada, luego cortar con un cortador de masa redondo. 6. Rellenar la empanada, mojar los bordes de la empanada con agua y cerrar. 7. Llevar al horno durante 30 min o hasta lograr un dorado leve.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>				
			batidora eléctrica bol tamiz cortador de masa redondo lata de horno				
Autor: Dayana Fueres							







- Morocho con *tzawar mishki*

 <b>Pontificia Universidad Católica del Ecuador</b>		<b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</b>		CÓDIGO:	
				<b>CARRERA:</b> Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
<b>RECETA ESTÁNDAR # 7</b>					
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		Morocho con tzawar mishki.		<b>Porción Estándar (g.):</b>	187
				<b>No-PAX:</b>	15
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>	<b>FOTO</b> 
250	g	Morocho	\$ 0,01	\$ 1,25	
1000	ml	agua	\$ -	\$ -	
750	ml	tzawar mishki	\$ 0,00	\$ 2,00	
250	ml	miel de tzawar mishki	\$ 0,02	\$ 5,00	
400	ml	leche	\$ 0,01	\$ 2,50	
100	ml	leche condensada	\$ 0,02	\$ 1,50	
50	g	pasas de uva	\$ 0,00	\$ 0,10	
5	unidades	canela en rama	\$ 0,02	\$ 0,10	
			Costo Total:	\$ 12,45	
			Costo Porción:	\$ 0,83	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b> Área Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/> Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 Otro (H.) <input checked="" type="checkbox"/> 2 h		
1. Remojar en agua el morocho durante toda la noche. 2. En una olla poner a hervir el morocho con agua, cocinar a fuego lento revolviendo frecuentemente hasta que el grano esté un poco suave, luego incorporar el tzawar mishki y cocinar hasta que el grano esté blando. 3. Añadir la leche, la leche condensada, las especias, las pasas y dejar cocinar durante 15 minutos, revolver frecuentemente y retirar del fuego. 4. Servir el morocho caliente, espolvorear canela en polvo.			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>		
			bol		
			olla		
			cuchara de palo		
Autor:			Dayana Fueres		

- Pristiños con miel de *tzawar mishki*

 <b>Pontificia Universidad Católica del Ecuador</b>		<b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</b>		CÓDIGO:	
				<b>CARRERA:</b> Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
<b>RECETA ESTÁNDAR # 8</b>					
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		pristiños con miel de <i>tzawar mishki</i> .		<b>Porción Estándar (g.):</b>	36,866667
				<b>No-PAX:</b>	15
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>	<b>FOTO</b> 
450	g	harina	\$ 0,00	\$ 0,40	
85	g	mantequilla	\$ 0,01	\$ 1,00	
1	pizca	sal	\$ -	\$ -	
10	g	azúcar	\$ 0,02	\$ 0,15	
2	unidades	huevos	\$ 0,05	\$ 0,10	
5	g	polvo de hornear	\$ 0,05	\$ 0,25	
100	ml	<i>tzawar mishki</i>	\$ 0,01	\$ 1,25	
5	ml	licor de agave	\$ 0,20	\$ 1,00	
5	ml	zum de limón	\$ 0,02	\$ 0,10	
		<b>MIEL</b>			
250	ml	miel de <i>tzawar mishki</i>	\$ 0,01	\$ 2,00	
15	ml	licor de agave	\$ 0,07	\$ 1,00	
5	unidades	pimienta dulce	\$ 0,02	\$ 0,10	
15	ml	zum de limón	\$ 0,01	\$ 0,10	
			Costo Total:	\$ 1,65	
			Costo Porción:	\$ 0,11	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>		
			Fría <input type="checkbox"/>	Área Caliente <input checked="" type="checkbox"/>	Min. <input 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"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>
1. En un bol mezclar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y mezclar.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
2. Añadir la mantequilla y los huevos.			<b>INSTRUMENTACIÓN</b> tabla de cortar cuchillo bol cuchara de palo tamiz		
3. Añadir el zumo de limón, el <i>tzawar mishki</i> y mezclar hasta obtener una masa homogénea y ligeramenete pegajosa..					
4. Trabajar la masa, formar una bola y dejar reposar durante una hora.					
5. Enharinar el área y extender la masa con un rodillo.					
6. Cortar la masa en tiras de 3 cm de ancho y 15 cm de largo, realizar cortes pequeños en los lados de las tiras y formar la rosca, con los flecos hacia afuera, luego freír hasta obtener un color dorado por ambos lados.					
8. Hervir la miel junto con las especias y luego servir junto a los pristiños.					
Autor:					
Dayana Fueres					





#### Anexo 4. Degustación



Anexo 5. Valoración de la ficha de degustación

Jurado No. 1



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

Ficha para la validación de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: *LORENA ARELLANO*

Nivel de educación

Primaria:  Secundaria:  Ed. Superior:  Especialización:  Posgrado:

Jurado N°		Muestra N°	
-----------	--	------------	--

Aspectos a validar: Fase visual, Fase gustativa, Fase olfativa.

Modo de puntuación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno), 2 (Bueno), 1 (No adecuado).

Nombre del postre	Fase visual	Fase olfativa	Fase gustativa		Total	Observaciones
	Presentación	Aroma	Textura	Equilibrio de sabores		
Arroz de leche.	<i>✓</i> 4	<i>✓</i> 4	<i>✓</i> 4	<i>✓</i> 4	16	
Come y bebe.	4	4	4	4	16	
Dulce de higos con queso.	4	4	4	4	16	
Espumilla.	4	4	4	2	14	<i>Usar una fruta como la guayaba para matar el sabor fuerte de la miel.</i>
Empanada de dulce de sambo.	4	3	3	3	13	<i>Le falta darte a la masa, y textura al dulce</i>

Humita.	4	4	4	4	16	
Morocho.	4	4	4	4	16	
Pistiños con miel.	4	4	4	4	16	
Quimbolito.	4	4	4	4	16	
Torta de maqueño.	4	4	4	4	16	

Nota. Propia del Autor

Firma del evaluador



Jurado No. 2



Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador

Sede  
Ibarra

Ficha para la validación de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Juan Carlos Echeverría*

Nivel de educación

Primaria:  Secundaria:  Ed. Superior:  Especialización:  Posgrado:

Jurado N°		Muestra N°	
-----------	--	------------	--

Aspectos a validar: Fase visual, Fase gustativa, Fase olfativa.

Modo de puntuación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno), 2 (Bueno), 1 (No adecuado).

Nombre del postre	Fase visual	Fase olfativa	Fase gustativa		Total	Observaciones
	Presentación	Aroma	Textura	Equilibrio de sabores		
Arroz de leche.	4	4	4	4	16	
Come y bebe.	3	4	4	4	15	No las sombrillas para mi gusto porque es esado para cocteles
Dulce de higos con queso.	4	4	4	4	16	No usar panela
Espumilla.	4	4	4	4	16	
Empanada de dulce de sambo.	4	4	4	3	15	Un poco más dulce

Humita.	4	4	4	4	16	
Morocho.	4	4	4	4	16	
Pristiños con miel.	4	4	4	4	16	
Quimbolito.	4	4	4	4	16	
Torta de maqueño.	4	4	4	3	15	Aromatizante para la masa.

Nota. Propia del Autor

Firma del evaluador



Jurado No. 3



Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador

Sede  
Ibarra

Ficha para la validación de postres ecuatorianos a base de *tzawar mishki*.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: *JANESSA FABRIGARÉ*

Nivel de educación

Primaria:  Secundaria:  Ed. Superior:  Especialización:  Posgrado:

Jurado N°		Muestra N°	
-----------	--	------------	--

Aspectos a validar: Fase visual, Fase gustativa, Fase olfativa.

Modo de puntuación: 4 (Excelente), 3 (Muy bueno), 2 (Bueno), 1 (No adecuado).

Nombre del postre	Fase visual	Fase olfativa	Fase gustativa		Total	Observaciones
	Presentación	Aroma	Textura	Equilibrio de sabores		
Arroz de leche.	4	4	4	4	16	
Come y bebe.	4	4	4	4	16	
Dulce de higos con queso.	4	4	4	3	15	SE RECOMIENDA NO UTILIZAR PAPEL. UTILICE LA MIEL DE LOS ZOTEROS.
Espumilla.	4	4	4	4	16	
Empanada de dulce de sambo.	4	4	4	4	16	

Humita.	4	4	4	4	16	
Morocho.	4	4	4	4	16.	
Pistiños con miel.	4	4	4	4	16.	
Quimbolito.	4	4	4	4	16	RESULTADO DE QUE REQUIERE PROCESARLOS QUE SE INFLA
Torta de maqueño.	4	4	4	4	16.	

Nota. Propia del Autor

Firma del evaluador *Vanessa Palomeque*

Anexo 6. Código QR del recetario



Anexo 7. Certificado anti plagio

## CERTIFICADO

### Fueres Dayana\_ EXAMEN FINAL DE TRABAJO DE GRADO.docx

por DAYANA ABIGAIL FUERES TITUANA

Fecha de entrega: 27-ene-2022 02:20p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1749456003

Nombre del archivo:

1666\_DAYANA\_ABIGAIL\_FUERES\_TITUANA\_Fueres\_Dayana\_EXAMEN\_FINAL\_DE\_TRABAJO\_DE\_GRADO\_739262\_16273036.docx  
(1.18M)

Total de palabras: 11574

Total de caracteres: 61146

Fueres Dayana\_ EXAMEN FINAL DE TRABAJO DE GRADO.docx

INFORME DE ORIGINALIDAD

**10%**

INDICE DE SIMILITUD

**9%**

FUENTES DE INTERNET

**%**

PUBLICACIONES

**5%**

TRABAJOS DEL  
ESTUDIANTE

## ANTIPLAGIO



Mst. Lorena Arellano  
C.C / pasaporte

Fecha: 30 de enero 2022