



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

“GESTURH”

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

“UTILIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL CHAGUARMISHQUI EN LA GASTRONOMÍA DE LOS RESTAURANTES DEL SECTOR DEL CARMEN DE LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

G.G.1: IDENTIDAD GASTRONÓMICA

AUTOR/A: JORDY ALEXANDER CÓRDOVA ACOSTA

BRYAN ANDRÉS CÓRDOVA EGAS

ASESOR/A: MSC. SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA, JULIO 2022

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

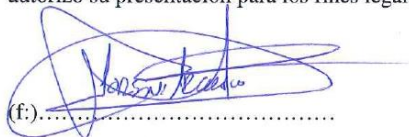
CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

Ibarra, 21 de septiembre 2022

Mgs. Sonia Lorena Arellano Guerrón
ASESOR

CERTIFICA:

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

(f): 

Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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. Lorena Arellano
C.C.: 1001579802

(f): 

Mgs. Ronny Soriano
C.C.: 0923906747

(f): 

Mgs. Juan Carlos Andrade
C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo JORDY ALEXANDER CÓRDOVA ACOSTA, 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, 21 de septiembre 2022

f): 

JORDY ALEXANDER CÓRDOVA ACOSTA

C.C.: 0401772876

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo BRYAN ANDRÉS CÓRDOVA EGAS, 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, 21 de septiembre 2022

f): 

BRYAN ANDRÉS CÓRDOVA EGAS

C.C.: 1050039021

AUTORÍA

AUTORÍA

Yo, BRYAN ANDRÉS CÓRDOVA EGAS, portador de la cédula de ciudadanía N° 1050039021 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): 

BRYAN ANDRÉS CÓRDOVA EGAS

C.C.: 1050039021

AUTORÍA

AUTORÍA

Yo, JORDY ALEXANDER CÓRDOVA ACOSTA, portador de la cédula de ciudadanía N° 0401772876; 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): 

JORDY ALEXANDER CÓRDOVA ACOSTA

C.C.: 0401772876

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR	iii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	v
AUTORÍA.....	vi
AUTORÍA.....	viii
1 RESUMEN	12
2 ABSTRACT	13
3 INTRODUCCIÓN	14
4 ESTADO DEL ARTE	16
4.1 Marco conceptual.....	21
4.1.1 <i>Penco (agave americana)</i>	22
4.1.2 <i>Historia</i>	22
4.1.3 <i>Composición nutricional</i>	23
4.1.4 <i>Influencia e importancia del penco en la cocina ecuatoriana</i>	25
4.1.5 <i>Usos ancestrales</i>	25
4.1.6 <i>Propiedades curativas</i>	26
4.1.7 <i>Extracción del chaguarmishqui</i>	26
4.1.8 <i>Elaboración del chaguarmishqui</i>	28
4.1.9 <i>El penco en la gastronomía</i>	28
4.1.10 <i>Preparaciones gastronómicas</i>	29
5 MATERIALES Y MÉTODOS	30
5.1 Población y Muestra	30
5.2 Instrumentos.....	31
5.3 Procedimiento	31
6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN	33
6.1 Tabulación de las encuestas	33
6.2 Cuestionario	35

6.3	Análisis general de las encuestas	43
6.4	Análisis general de las entrevistas	44
6.4.1	<i>Datos de los entrevistados</i>	45
6.4.2	<i>Guion de la entrevista</i>	45
6.4.3	<i>Transcripción de las entrevistas</i>	46
6.4.4	<i>Triangulación de las entrevistas</i>	54
6.4.5	<i>Análisis de las entrevistas</i>	57
6.5	Discusión.....	58
6.6	Propuesta.....	61
6.6.1	<i>Portada</i>	62
6.6.2	<i>Introducción</i>	63
6.6.3	<i>Índice</i>	64
6.6.4	<i>Recetas</i>	64
6.6.5	<i>Contraportada</i>	70
7	CONCLUSIONES	71
8	RECOMENDACIONES	73
9	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	74
10	ANEXOS	77

ÍNDICE DE TABLAS

1. Tabla 1 Información nutricional del agave fresco	24
2. Tabla 2 Datos de los entrevistados	45

ÍNDICE DE FIGURAS

3. Figura 1 Perforación de agave	27
4. Figura 2 Limpieza del orificio	28
5. Figura 3 Edad de los encuestados.....	33
6. Figura 4 Género de los encuestados	34
7. Figura 5 Ocupación de los encuestados.....	34
8. Figura 6 Conocimiento de chaguarmishqui.....	35
9. Figura 7 Degustación de preparaciones.....	36
10. Figura 8 Usar como endulzante y rescate.....	37
11. Figura 9 Preparaciones a degustar	38
12. Figura 10 Difusión del recetario.....	39
13. Figura 11 Atractivo turístico por el chaguarmishqui.....	40
14. Figura 12 Importancia del chaguarmishqui como tradición.....	41
15. Figura 13 Lugares de oferta.....	42
16. Figura 14 Medios para acceder al recetario.....	42
17. Figura 15 Portada del recetario.....	62
18. Figura 16 Introducción del recetario	63
19. Figura 17 Índice del recetario.....	64
20. Figura 18 Contraportada del recetario	70

1 RESUMEN

El *chaguarmishqui* es una bebida ancestral de la serranía ecuatoriana que se extrae del penco (*Agave americana*); de este también se extrae el mishqui¹ que se lo utiliza como edulcorante en algunos alimentos y también como bebida energizante; una vez secado el penco, de sus hojas se extraen fibras para la cabuya. El objetivo de este trabajo es analizar la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía de los restaurantes del sector del Carmen de la ciudad de Ibarra. La metodología inicia con una investigación aplicada, desde un enfoque mixto utilizando el método cuasi experimental. Las técnicas empleadas fueron: encuesta, entrevista y observación, cuyos instrumentos fueron cuestionario, guion de entrevista y ficha de observación. La muestra fue discrecional, con un total de 20 personas censadas. Entre los resultados más relevantes se determinó que sería un éxito para sus establecimientos introducir esta bebida como alimentación diaria, ya que atraería nuevos clientes tanto nacionales como extranjeros por ser un edulcorante natural, por tanto, un reemplazo a los endulzantes convencionales; con esos antecedentes se diseñó un recetario; este debió pasar por un proceso de prueba que permitió determinar la introducción del *chaguarmishqui* en la gastronomía. Se llegó a la conclusión que el *chaguarmishqui* ayuda tanto en su rescate y en la alimentación nutricional de los consumidores y en el aporte gastronómico sustituyendo el azúcar convencional.

Palabras clave: Chaguarmishqui, penco, alimentación, restaurantes, Ibarra.

¹ Mishqui es una palabra Kichwa que significa sabroso o de buen sabor en español

2 ABSTRACT

The chaguarmishqui is a historical and cultural legacy throughout Ecuador. As the main objective of this research work is to analyze the use and exploitation of chaguarmishqui in the gastronomy of the restaurants of the Carmen sector of the city of Ibarra, through the state of the art where a research study was carried out identifying the origin, definitions, description, benefits, of actors who have carried out studies similar to the subject and in this way enrich the research work.

For the development of the research the qualitative and experimental method was applied which allowed to obtain first-hand information and above all it was possible to comply with the objectives set and work directly oriented to the subject, with the use of the experimental method the recipe book was carried out having to go through a test process that allowed to determine the opening of introducing the chaguarmishqui in Ecuadorian gastronomy, through the data collected in the field work thanks to the instruments of the questionnaires it was determined that it would be a success for their establishments to introduce this drink as a daily diet since it would attract new customers both national and foreign, in the same way I came to identify that the scarce information in the study of the harvest of this food significantly affecting the conservation and integration of this plant in the daily feeding of the human being. Through the technique of interviewing the owners of the establishments, it was possible to determine the importance of including this drink in the daily diet, in the same way, through the procedure it was possible to collect information from several authors who have carried out similar research that allowed to enrich the present work. In conclusion, he noted that chaguarmishqui helps both in its rescue and in the nutritional diet of consumers and in the gastronomic contribution replacing conventional sugar.

Keywords: Gastronomy, penco, chaguarmishqui, food, restaurants, recipe.

3 INTRODUCCIÓN

La relación entre la escasa utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía y el desconocimiento de sus beneficios ha generado que se vayan perdiendo las costumbres y tradiciones especialmente en las zonas rurales de la Sierra. Si bien hasta la presente fecha no existe gran diversidad de trabajos de investigación que se relacionen con la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía; por lo tanto, el rescatar las tradiciones ancestrales, como es la bebida *chaguarmishqui* ayudará en la mejora de producción del penco, ya que este posee un tiempo de vida útil de tan solo cuarenta días, pasado este periodo la planta empieza a morir. El *chaguarmishqui* tiene una fuerte presencia en zonas rurales y urbanas de todas las provincias de la serranía ecuatoriana, además de ciertas zonas fuera de estos límites que prestan las condiciones óptimas para su crecimiento, por tanto, es de mucha importancia la elaboración del proyecto de investigación con la difusión de un recetario de 20 preparaciones gastronómicas con *chaguarmishqui*. Ya que tiene como objetivo la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía de los restaurantes del sector del Carmen de la ciudad de Ibarra.

Este estudio parte de una investigación aplicada con enfoque mixto y cuasi experimental los cuales permitieron obtener información de primera mano y sobre todo se pudo dar cumplimiento con los objetivos planteados y trabajar orientado directamente al tema de la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía de los restaurantes del barrio tradicional “El Carmen” de la ciudad de Ibarra provincia de Imbabura. Los métodos empleados en el trabajo de investigación fueron cualitativo y experimental con el cual se realizará la propuesta que son 20 preparaciones gastronómicas con el *chaguarmishqui*.

El trabajo está organizado en 5 apartados; estado del arte donde se recabó información sobre el *chaguarmishqui* sus características y su uso antiguamente; un segundo apartado que se trata de metodología, las técnicas que se aplicaron fueron entrevistas, encuestas y la investigación descriptiva que permitió analizar las características del objeto de estudio para el aprovechamiento y utilización del mismo. Para la determinación de la población se aplicó un cálculo de muestra de tipo discrecional con el fin de evitar desviaciones con un total de 20 personas censadas entre ellas 5 estudiantes, 5 dueños de los restaurantes del Carmen, 5 consumidores y 5 profesionales gastronómicos fueron la guía principal de

la investigación donde se indica los métodos y técnicas aplicados en este trabajo; en un tercer apartado se presentan los resultados donde se evidencian los gráficos y análisis de cada pregunta; en un cuarto apartado se indica la discusión de resultados donde se realiza una triangulación del estado del arte con los resultados encontrados y la opinión del investigador; finalmente, el estudio presente un último apartado con las conclusiones y recomendaciones.

4 ESTADO DEL ARTE

En este apartado se realizó el estudio investigativo del *chaguarmishqui*, origen, definiciones, descripción, beneficios, de actores que han realizado estudios similares al tema del proyecto y de esta manera enriquecer el trabajo de investigación.

Para el autor Porra (2019) en el Ecuador existe desconocimiento acerca del *chaguarmishqui* y de sus propiedades ancestrales curativas manifestando que puede ser por la gran cantidad de productos extranjeros que ingresan e invaden los mercados, sin valorar su valor nutritivo ni tampoco toman en cuenta su procedencia ni si es natural. El actor ve la gran necesidad de dar a conocer este producto para lograr rescatar e incorporarlo en la dieta cotidiana.

Por otra parte, Allauca (2020) menciona que el *chaguarmishqui* es el líquido que se obtiene del penco y que trae consigo nuevas alternativas culinarias, la cual hace referencia a las grandes aportaciones nutricionales como producto alimentación natural, este autor hace hincapié en que comer bien es comer sano mediante el uso del *chaguarmishqui* en platillos se logra alimentar de forma natural a las personas que sobre todo padezcan de alguna enfermedad en su organismo.

Cruz (2019) menciona que una alimentación balanceada debe contener nutrientes para el cuerpo y esto ayudaría al mejor funcionamiento en el organismo, la bebida de este alimento contiene aguamiel, pulpa con un alto contenido proteínico, considerándolo como un producto de origen vegetal que se encuentra diversas propiedades y que aporta nutrientes a la alimentación debiendo ser introducida en la dieta diaria.

Este alimento representa un legado histórico y cultural debido a que las comunidades en especial Salasaca cultivan y cosechan esta planta considerándole actualmente como una fuente de empleo y generador de recursos debido a la cosecha diaria de *chaguarmishqui* (Villacrés, 2018).

Zamora (2017) manifiesta que esta planta se encuentra en zonas áridas sobre todo en la sierra y gracias a la riqueza del suelo y del clima de sus regiones, las mismas que permiten por sus condiciones cultivar el penco ciertos pobladores siembran el penco debido a que la materia prima es usada en la alimentación, vivienda y en ocasiones atuendo por cuanto

este manifiesta que con el tiempo tiende a desaparecer ya que no les dan mucha importancia a los beneficios.

El concepto de ecología ha sido definido por diversos autores de varias disciplinas a lo largo de la historia, en ocasiones la ecología se asociaba al trabajo de campo o también con el estudio de los hábitats naturales y por otro lado se ha visto identificada como una corriente o forma de pensamiento. Para Charles, (1985) refiere. “la ecología tiene sus raíces en la historia natural, que es tan antigua como la humanidad” (p. 121). Dentro de sus principios, se registra el papel fundamental de algunos autores entre ellos biólogos, filósofos, botánicos, escritores de la historia.

El *chaguarmishqui*, presenta diversas estructuras propias y respecto a las condiciones de sequedad, son tolerables debido a que sus hojas son carnosas, con un número mínimo de estomas, las mismas que son de color blanquecino, cutícula gruesa y una presión osmótica dentro de las células relavas, sus raíces se extienden por toda el área cubriendo la mayor parte del contorno, esta planta almacena agua en sus hojas y tallos y pueden resistir sequias respectivamente extensas (Gonzales, 2018).

La humedad, por el contrario, las afecta elocuentemente, por los excesos de agua ocasionándole la muerte. La vegetación de la sierra del Ecuador está condicionada debido al clima. El *chaguarmishqui*, es por naturaleza una planta tropical y es posible su cultivo en regiones en donde prevalecen las condiciones tropicales por la mayoría del año.

En Colombia esta planta crece en casi todos los climas desde las llanuras hasta los 2.900 m.s.n.m., pero requiere de ciertas circunstancias climáticas para su desarrollo natural y de productividad, los límites en donde crece el *chaguarmishqui* están entre los 18 y 23 grados centígrados esto es en una zona templada, las condiciones climáticas son necesarios para el cultivo de esta planta así como la temperatura la cual debe estar entre los 19 y 24 grados centígrados con una humedad relativa y una luminosidad de 5 a 6 horas diarias (Aguirre, 2001).

El *chaguarmishqui* es una de las bebidas características de la Serranía ecuatoriana, su preparación es uno de los secretos ancestrales mejor guardados de todos los tiempos. Se produce de manera natural en el penco maduro. Y viene todo un ritual para su extracción, pero no se la realiza en cualquier tiempo.

El suelo proporciona los nutrientes suficientes y necesarios a la planta que ayudan a crecer abasteciendo de oxígeno que requiere las raíces para respirar, en el caso del *chaguarmishqui* es importante un suelo de arcilla. “La fracción arcilla confiere al suelo una alta capacidad de retención de elementos nutritivos y agua, y al formar agregados con determinados iones y con la materia orgánica, constituya a dar estructura al suelo” (Casas, 2012, p. 99).

El *chaguarmishqui*, es una planta rústica como pocas, que se acomoda a varias modificaciones agro ecológicas, lo cual es considerada como una planta de tercera categoría. Es por cuanto necesita crecer en suelos silicio -arcillosos, de buena porosidad, de textura mediana que facilite su oxigenación, con un excelente drenaje, tanto interno como externo. Para Casas (2012) la materia orgánica constituye una fracción significativa en la fertilidad del suelo, además de una correcta rugosidad y capacidad de cultivo y proveyendo una buena progresión de nutrientes, logrando ser un cultivo económicamente rentable. Porras (2019) demostró que en tierras semidesérticas esta planta rehabilita el suelo, ya que gracias a su sistema radicular es rico en nitrógeno, de tal manera que, mediante el suelo, por sus raíces, se acumula de materia orgánica y se descomponen las muestras. Las condiciones de suelos donde está plantado el *chaguarmishqui* se caracteriza por la textura de sus suelos son escasos en nutrientes como: calcio, fósforo magnesio y boro, sin embargo, contiene altos contenidos en potasio y en materia orgánica de dificultosa mineralización en el suelo.

La planta de *chaguarmishqui* de igual manera tiene su comienzo en la América tropical, así como en las regiones andinas de Venezuela, Colombia y Ecuador, donde predominan situaciones tropicales permanentemente. El *chaguarmishqui* en Ecuador se cultiva en las zonas altas de clima templado y frío, esta planta crece de forma espontánea, “la mayoría de productores lo usaban para fabricar alpargatas, cuerdas para trabajos domésticos y redes” (Guamán, 2017, p. 21).

En Colombia en la década de los 50 las autoridades realizaron programas agrarios fomentando al agricultor el cultivo del *chaguarmishqui* de manera más sofisticada para promover las tradiciones, de igual forma se formaron empresas con las maquinarias necesarias para producción de esta planta, actualmente en las regiones que más se cultivan esta planta es en el Cauca, Santander, Antioquia y Nariño por su clima y sus culturas.

A través de la historia los beneficios del penco y sus usos se remonta desde los 300 años antes de Cristo y 155 años Después de Cristo, debido a que se daba mucha importancia a la agricultura en América, debido a que esta planta era utilizada para elaborar una clase de cerveza medicinal, también fue producto del comercio. Posteriormente en México, durante las décadas del siglo XIX se dio origen a la producción del tequila usando como la materia prima del penco, considerándose actualmente como una de las industrias más importantes de varios estados (Villacres, 2018).

Los estados de Guanajuato, Jalisco y Michoacán mediante el penco elaboran el Mezcal una bebida alcohólica y la fibra para realizar productos afines, así como esteras y toda clase de cuerdas, pero sobre todo el líquido del aguamiel que se le extrae es la bebida tradicional llamada como el pulque. En el Ecuador en las provincias de la sierra el chaguarmishqui lo usan como alimento y medicamentos en varias aplicaciones debido a que este aguamiel posee varias cualidades alimenticias. Anzaldua (2020) afirma que “en las comunidades formaban parte de grandes haciendas de propiedad de Religiosas, ellos fueron quienes introdujeron esta planta desde México” (p. 62). La planta de penco que fueron sembradas a los alrededores de la hacienda, fueron llevados a diversas comunidades, así como El Cusho, La Cría y Napa, los mismos que fueron transportados a lomo de mula con el transcurso de los años descubren los beneficios del consumo al beber de este líquido conocido como *mishqui* descubriendo los nutrientes y efectos curativos que causaba al ingerirlos.

Belitz (1992) El *chaguarmishqui* en la antigüedad era utilizado como dieta alimenticia debido a su alto contenido alimentario, esta bebida era llamado *mishqui* por los ancianos debido a que daba fortaleza para el trabajo en el campo, por otro lado era usado en la construcción de casas, de manera especial en los techos ya que ayudaban asegurar el carrizo, pero con el transcurso de los años fue cambiando los usos que le daban debido a la industrialización, el comercio ha hecho que se remplace con nuevos más actuales materiales para la construcción, es por eso que esta planta es muy tradicional debido a sus costumbres de nuestros antepasados.

El 12 % de los habitantes de las comunidades Ñamarin y Uduzhapa actualmente producen licor del *chaguarmisho* y miel, llamado tequila, siendo productos comercializados tanto dentro como fuera de la región; la panela es más usado para el consumo dentro de la familia, esta planta cuenta con su poder curativo- medicinal, otros productos que se

derivan de esta planta y que constituye materia prima son varios productos así como; jabón, cuerdas, leña, sogas, cuerdas, bancos, escaleras y como sujetador para sostener las casas (Belitz, 1992). En las comunidades de Ñamarin y Uduzhapa el penco existe de color azul y blanco, este último conocido como *cabuya*.

Las combinaciones gastronómicas que se han ido dando en la época colonial fueron únicas ya que eran variables y muy tradicionales, así como: cazuela de pescado y mariscos con una salsa picante de achiote y ají, salsa en pasta, pescado con coco, entre otros, hubo varias bebidas tradicionales, resaltando la chica de maíz y luego tuvo su lugar el chaguarmishqui. En la Costa al maíz se agregaban el maní, los camotes, la yuca, el cacao y una variedad de frutas tropicales (Abarca & Quezada, 2017).

En la cocina ecuatoriana existió un gran aporte español en donde mediante las experiencias europeas y africanas intercambiaron cosas y animales aborígenes, así como cerdos, ovejas y reses, gallinas pavas, cebollas, ojo, trigo cebado, coles, habas, plátanos y caña de azúcar (Correa, 2019). En Ecuador la cocina ha generado grandes procesos en cada especialidad de acuerdo a los inventos, la comida ecuatoriana en la actualidad es el resultado de una tradición en la cual se combinan varios productos y costumbres de varios lugares, con mezclas de los gustos más populares, así como la fanesca, el caldo de pata, las *chugchucaras*, la fritada o las morcillas lampreadas, identificando que estamos en otros tiempos en donde se ve la necesidad de controlar las calorías ya que la sociedad cada vez es más sedentaria, debiendo aligerar los alimentos.

Correa (2019) determina que el 4% de la planta es fibra y el 96% no se utiliza porque hasta el momento se desconoce sus posibles usos, por tal razón expertos colombianos han opinado que existe la opción de usar el fique como cuerdas de plásticos que sostienen plantas de plátanos y otros cultivos ya que este producto es manejable sobre todo más económico y se ahorra el tiempo al recogerlo, debiéndose reconocer que la fibra es biodegradable y se usa para proteger sembrados y así reducir los daños por erosión en vías, carreteras, oleoductos entre otros. Los antepasados cultivaban el *chaguarmishqui* y lo hacían por una forma de asegurar la tierra en los terrenos. Sandoval (2019) refiere que la planta no requiere de mayor tecnificación para la siembra ya que se lo realiza en lugares casi secos y por lo general en el frío de la serranía, esta planta tiene un proceso extenso de maduración aproximadamente de tres años logrando se torne robusta y en el centro el chaguarquero, siendo la señal la cual ya se encuentra lista.

Sandoval (2019) Señala que la planta del *chaguarmishqui* al ser muy grande amenaza a los cultivos por cuanto los agricultores tenían la necesidad de alejar o desechar a los pencos para evitar afluencias y aprovechar más la tierra en los cultivos, y luego de desechar a los pencos lo utilizaban para alimentar al ganado vacuno. Con el paso de los años se empezó a utilizar mediante un proceso para la vestimenta mediante los filamentos para la confección de cinturones, alpargatas, sogas, taparrabos, cabo, etc. y también la utilizaban como champú algo increíble debido a que la sabia de la planta es muy fuerte, también fue utilizada en la hilera de composteras para mejorar los sembríos, siendo abono para los terrenos en los cultivos.

El Ecuador posee una gustosísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica, mestiza y cotidiana, cocida en cazuelas de barro y en peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de épocas y en la que se han fusionado o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Las familias inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron recursos variados y generosos para su subsistencia, debido a las llanuras y florestas tropicales dadivosas proporciona frutos, los valles interandinos templados son ventajosos para la agricultura, en cuanto a la cacería es abundante. Los tres productos más usados están - maíz, papas, porotos- los cuales su pueden encontrar en los Andes y de esta manera constituyéndose una mesa admirable; Con el maíz conseguían platos múltiples como: el canguil, tostado, mote, mazamoras, chuchuca y tortillas. Los choclos tiernos por lo general se cocinaban o le dejaban endurecer para el chocho mote o le molían para la elaboración de las humitas o el chumal. Con la harina disecada elaboraban la chicha y vinagre y de las cañas tiernas se conseguía una miel de buena calidad. Los porotos se cocinaban tiernos o en ocasiones maduros.

4.1 Marco conceptual

Luego de haber analizado estudios similares al objeto de estudio de este trabajo, se requiere ampliar la información teórica que la investigación requiere; por tanto, se abordan temas como: datos científicos, historia, composición nutricional, usos del *chaguarmishqui* en la gastronomía, entre otros.

4.1.1 *Penco (agave americana)*

Pertenece al reino *plantae*, de la clase *liliopside*, perteneciente a la familia *agaveceae* y genero *agave*. Su nombre común: penco azul, chaguarquero, penco negro, cabuya negra y *chaguar*

El *agave* es una planta prehispánica no nativa, originaria de México, que con el paso del tiempo ha llegado a muchos lugares, en la actualidad muchos países latinos han optado por sus recursos comestibles y de materia prima, no obstante, en el Ecuador tiene diversos usos tanto medicinales como gastronómicos. Esta especie es muy conocida en la sierra ecuatoriana, por lo que, las comunidades andinas aprovechan al máximo sus propiedades nutricionales de dicho penco, de tal manera, ha conllevado realizar esta investigación.

4.1.2 *Historia*

El penco es una planta de origen mexicano, el cual viene ligada a las culturas originarias de Mesoamérica. Esta era considerada como sagrada, además que fue muy importante pues brindaba alimento a las culturas indígenas mexicanas. Las primeras personas en utilizar el penco le dieron diferentes usos alimenticios, uno de ellos es el *mishqui*, una bebida concentrada similar a la miel. Además, en países andinos como el Ecuador la utilizaban para obtener aguardiente producto de la fermentación de este (Ayora & Quito, 2013).

Por otro lado, se expresa que esta planta es generosa con el hombre por lo que provee muchos recursos tanto de sus hojas como de su tallo, y que con el tiempo se están enfocando e incursionando en la investigación por sus beneficios que provee esta planta. Hernán Cortés en las difusas relaciones que escribió a Carlos V apenas consagró unas cuantas líneas a esta planta. En la segunda de las cartas hablando del mercado de México, dice:

“venden miel de abejas y ceras y miel de cañas de maíz, que son tan melosas como las de azúcar; y miel de unas plantas que llaman maguey, que es muy mejor que arroje y de estas plantas hacen azúcar y vino que así mismos venden. (Ruíz, 2007, citado por Guamán, 2017, p. 18).

De esta manera se pone en evidencia que el uso que le daban nuestros antepasados era variado dentro y fuera de la gastronomía, trascendiendo en el tiempo a través de generaciones que permiten conservar esta planta mediante sus costumbres y tradiciones.

En Ecuador se puede encontrar al penco en las zonas altas de la región sierra, comúnmente utilizadas para la limitación o demarcación de territorios de las comunidades indígenas, pues esta se desarrolla en zonas áridas. El uso de esta planta tiene una infinidad de derivados, desde ser utilizada para la alimentación hasta para la elaboración de artesanías (Ayora & Quito, 2013).

El penco en Ecuador es muy conocido por personas de edad avanzada, con los nombres más comunes como cabuya, penco negro o *chaguar*, y a esta planta se la conoce por sus beneficios curativos por lo que posee grandes beneficios en todos los ciclos de su vida. El *chaguarmishqui*, uno de sus derivados más importantes de la planta se lo adoptó antiguamente como bebida tradicional de las zonas andinas del Ecuador, hoy en día no se la considera como una bebida típica y tiene poca acogida.

Es importante reconocer que las condiciones climatológicas no son limitantes para el crecimiento del penco, Calle (2021) menciona que; “pueden sobrevivir en ambientes secos o periódicamente secos, especialmente en el suelo y con fuertes fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche, las cuales tienden a limitar la pérdida de agua por transpiración y a acumularla en tejidos especializados” (parr.5).

4.1.3 Composición nutricional

El *chaguarmishqui* ha sido catalogado como patrimonio alimentario de Ecuador. En la cultura popular, se dice que quita el frío de los huesos, da fertilidad y prolonga la vida. Generalmente, el *chaguarmishqui* se toma como endulzante natural en coladas con arroz o cebada, pero también como bebida fresca o fermentada, para soportar el trabajo en el campo, debido a su alta cantidad de minerales y nutrientes. Actualmente, también existen emprendimientos como *Mishky Huarmi*, que recoge el líquido y lo procesa a bajas temperaturas para obtener su miel y comercializarlo como edulcorante (Calle, 2021).

El *chaguarmishqui* posee algunas cualidades alimenticias y nutricionales por cada 100 gramos se encuentra en el siguiente cuadro.

Tabla 1*Información nutricional del agave fresco*

COMPONENTE	COMPOSICIÓN CADA 100 MG	DESCRIPCIÓN
Humedad	97.7%	Tiene alto nivel de humedad pues al ser un alimento líquido su contenido de agua presente en el interior del agave es alto.
Hidratos de carbono	6,1mg	Los carbohidratos son moléculas de azúcar. Junto con las proteínas y las grasas, los carbohidratos son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas.
Proteína	0,4mg	Son consideradas el soporte arquitectónico de los tejidos, en el <i>chaguarmishqui</i> la proteína es baja, por lo que es recomendable balancear la dieta.
Calcio	11mg	Son minerales que desempeñan un papel importante en nuestro organismo, ya que son necesarios para la elaboración de tejidos, síntesis de hormonas y en la mayor parte intervienen las enzimas.
Fosforo	34mg	
Hierro	0,7mg	
Vitamina C (Ácido ascórbico)	5mg	Es un potente antioxidante, que favorece la cicatrización, fortalece el sistema inmunológico.
Vitamina B1 (Tiamina)	0,02mg	Encontrándose en muy poca cantidad ayuda a las células a convertir carbohidratos en energía, ayuda al funcionamiento del corazón, músculos y sistema nervioso.
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,40mg	Presenta en el <i>chaguarmishqui</i> una cantidad mínima, trasforma la energía química contenida en nutrientes a energía utilizable para el organismo y la producción de glóbulos rojos.
Vitamina B3 (Niacina)	0,40mg	Está presente en una minúscula cantidad, toma parte en la síntesis de las grasas y del colesterol, ayuda a la elaboración de cortisona, insulina, tiroxina y hormonas sexuales.
Valor energético	4,04Kcal	

Nota: Correa, M. (2019). Chaguarmishqui y sus diversas aplicaciones de la gastronomía. (Trabajo de Grado). Quito, Ecuador. Disponible <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10432/1/UDLA-EC-TTAB-2019-01.pdf>

Los componentes que se citan en la tabla anterior, son elementos que aportan de forma nutricional al cuerpo humano al momento de consumirlo, por ende, se observa que alberga un gran índice de valores nutritivos y que aportan a la salud. Involucra la adquisición de los nutrientes, la digestión, la absorción, la distribución de los nutrientes en el organismo.

4.1.4 *Influencia e importancia del penco en la cocina ecuatoriana*

En Ecuador el penco negro era utilizado de diversas formas, en diferentes aéreas por lo que antiguamente se habría usado inclusive como método abortivo. “Lo más común era usar las hojas soasadas del penco negro para curación de traumatismos recientes, quemaduras y heridas. En el último caso funcionarían como antibióticos; el zumo sirve para curar llagas canceradas o inflamadas”. (Ayora & Quito, 2013 p.37). También se conoce que las raíces son medicinales, realizada como una bebida refrescante; de igual forma las flores y los bulbillos son medicinales, con los cuales se preparan jarabes depurativos y alterantes; los últimos se los puede consumir también en encurtidos. Su jugo constituía una fuente importante de alimento para nuestros ancestros conocido como *mishqui*. El *mishqui* es solo uno de los tantos productos que se pueden obtener de esta planta versátil.

4.1.5 *Usos ancestrales*

Desde miles de años el hombre ha tratado de ir dominando y reconociendo las plantas, para beneficio alimenticio y curativo, por lo que, los grupos aborígenes han destacado a nivel del mundo y que han ido transmitiendo de forma oral y que ha perdurado hasta la actualidad y aún estos conocimientos perduran en grupos indígenas de países latinos, por ende, es importante rescatar la importancia del *agave*, y sobre los beneficios que se obtiene a partir de procesos de extracción del mismo. Se menciona algunos de ellos:

Aguamiel: Es de sabor agradable, dulce, se toma caliente, también se emplea para endulzar la mazamorra.

Miel: Se obtiene a partir del agua miel que se lleva al calor, revolviendo constantemente.

Mermelada: Este producto depende de la calidad del aguamiel y del punto de cocción.

4.1.6 Propiedades curativas

Las propiedades curativas atribuidas al *chaguarmishqui* se atribuyen principalmente a desordenes gastrointestinales y renales, las cuales se indican a continuación:

- **Gastritis y úlceras:** La sabia del *agave* tiene propiedades antisépticas externas e internas, siendo utilizado en este último caso para tratar desórdenes digestivos causados por el crecimiento de bacterias en el estómago y el intestino, en particular la causante de úlceras como el *helicobacter pylori*, lo cual ayuda a personas con gastritis.
- **Prebiótico:** Es estimulante del crecimiento de la flora intestinal. Inhibe el crecimiento de bacterias patógenas (*E. Coli*, *Listeria*, *Shigella*, *Salmonella*).
- Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos
- Mejorando la eliminación de toxinas en el cuerpo.
- Sífilis, desde la antigüedad el extracto fluido de la raíz se probó con éxito para el tratamiento de los pacientes con sífilis.
- Sus recomendaciones como planta medicinal abarcan; la tuberculosis pulmonar, enfermedades hepáticas y la ictericia, así como su fibra remojada en agua durante un día se utiliza como un poderoso desinfectante del cuero cabelludo y tónico en casos de caída del cabello o alopecia.
- Las hojas secas en infusión son utilizadas por sus propiedades digestivas y hepáticas. Externamente es utilizado para la irritación ocular y el jugo de la hoja fresco se usa para tratar heridas e irritaciones de la piel

Las propiedades curativas que se le atribuyen al *chaguarmishqui* en su mayoría provienen del conocimiento empírico y se transmiten de generación a generación, los estudios médicos que comprueben su efectividad son escasos y la falta de interés en la planta hace que no se le dé la importancia necesaria. (Paneque, et al., 2020).

4.1.7 Extracción del *chaguarmishqui*.

El proceso de maduración de la planta dura entre los 2 a 4 años poseyendo varias cualidades para la extracción del *chaguarmishqui*, una de ellas es cuando la base o meristemo se hinchan el cual indica que la flor o el chaguarquero está próximo a salir, o también cuando la gigante inflorescencia tenga una altura aproximada de 2 metros.

Para proceder a perforar el penco se selecciona la planta, se debe observar la posición de la misma para ver si está en vertical o con un grado de inclinación (laderas), para sacar una hoja en la parte superior, para que el momento que sangre, se pueda quedar en el agujero de la planta y para que no se derrame.

Figura 1

Perforación de agave



Se retira las espinas de la hoja del penco con cuchillo, posterior a ello es necesario sacar la hoja de la parte superior del penco, de ahí se realiza el orificio con la técnica de piquetes que es introducir de la punta de un machete de 5 a 10 cm y desprender pedazos de tallo, finalmente el orificio estará listo para la extracción (Ayora & Quito, 2013).

Realizado el orificio, se limpiará todas las impurezas y restos de la pulpa, se lavará el hueco del penco, ya lavado el orificio, se deberá reposar por 3 días, en este tiempo empieza a drenar el deseado *mishqui* y comenzará a cicatrizar, a partir de entonces se raspar dos veces al día, hasta que la planta se seque y muera

Figura 2

Limpieza del orificio



4.1.8 *Elaboración del chaguarmishqui*

Una vez obtenido el agua dulce del agave es necesario ponerla en una olla a cocerla a fuego moderado alcanzando una temperatura de 180°, esta actividad permite que se vapore la gran cantidad de agua que posee y se obtenga un líquido de una consistencia espesa similar a la miel de abeja. Al dejar enfriar estará listo para su envasado y posterior consumo (Amaguaya & Pino, 2015).

4.1.9 *El penco en la gastronomía*

Del penco negro se obtiene el *mishqui*, el cual es un líquido dulce también llamado aguamiel y de diversas formas según el lugar de donde provenga, para extraer esta savia se le hace una concavidad al penco por el costado o en el centro de la misma, con un objeto afilado o con púas se raspa el tronco y se retira diariamente la misma.

Se puede sacar dos e incluso hasta tres veces por día logrando un total de 20 litros. Se conoce que en ciertas comunidades se prefiere realizar la extracción una vez por día durante más tiempo. A partir de este líquido se obtiene miel, mermelada o *chancaca*, de acuerdo con la calidad del *mishqui* y del punto de cocción. También se prepara *chicha*. Ayora (2013) menciona que: “como alimento ha sido señalada en todo el arco andino desde Venezuela, hasta Perú, donde se aprovecha el *mishqui* el cual es empleado para la fabricación de bebidas fermentadas, pero también consumida como *mishqui*, miel o azúcar” (pag.37).

4.1.10 Preparaciones gastronómicas

La gran diversidad de recetas que se ha creado e investigado ha sido con el beneficio de innovar la cocina gastronómica e incentivar la investigación con el aporte de *chaguarmishqui* gracias al aporte nutritivo que posee el mismo.

Las recetas que se presentan a continuación están direccionadas especialmente a cocina caliente y fría utilizando como ingrediente principal el *chaguarmishqui*.

4.3.3 Cocina caliente

- Salsa de mortiño con *chaguarmishqui*
- Salsa de tamarindo y *chaguarmishqui*
- Salsa de uvilla y *chaguarmishqui*

4.3.4 Cocina fría

- Champús de chirimoya con *chaguarmishqui*
- Dulce de higos con *chaguarmishqui*
- Queso de piña con *chaguarmishqui*
- Helado de paila de taxo con *chaguarmishqui*
- Morocho con *chaguarmishqui*
- Jugo de mango y durazno con *chaguarmishqui*
- Jugo de melón, sandía y fresa con *chaguarmishqui*
- Jugo de papaya y naranja con *chaguarmishqui*
- Batido de chocolate y banano con *chaguarmishqui*
- Batido de guanábana y guayaba con *chaguarmishqui*
- Batido de pepinillo y manzana con *chaguarmishqui*
- Batido de piña y coco con *chaguarmishqui*
- Batido de tomate de árbol con *chaguarmishqui*
- Canelazo con *chaguarmishqui*
- Hervido de mora con *chaguarmishqui*
- Mojito de maracuyá con *chaguarmishqui*
- Rompope con *chaguarmishqui*

5 MATERIALES Y MÉTODOS

Este estudio parte de una investigación aplicada con enfoque mixto y cuasi experimental los cuales permitieron obtener información de primera mano y sobre todo se pudo dar cumplimiento con los objetivos planteados y trabajar orientado directamente al tema de la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía de los restaurantes del barrio tradicional “El Carmen” mediante un recetario, así como también este método permitió la identificación de la gastronomía del país. Con el uso del método cuasi experimental se realizó el recetario debiendo este pasar por un proceso de prueba que permita determinar la apertura de introducir al *chaguarmishqui* en la gastronomía ecuatoriana.

El enfoque de la investigación es mixto. Se adquirió la información de forma flexible respecto del rescate del *chaguarmishqui* como producto gastronómico, mediante las opiniones de los dueños de los restaurantes, consumidores, profesionales y estudiantes quienes con su aportación se logró introducir nuevos conocimientos y así obtener una visión más amplia del tema de estudio.

La técnica que se aplicó dentro de la investigación fueron entrevistas y encuestas, logrando recabar información de primera mano ya que mediante su experiencia y conocimiento los dueños de los restaurantes, consumidores, profesionales y estudiantes aportaron con datos valiosos para el desarrollo de la investigación y elaboración de recetas; las entrevistas fueron aplicadas a los productores, directores del medio ambiente, docentes y dueños de los restaurantes del barrio del Carmen, mientras que las encuestas se amplió hasta consumidores y estudiantes de gastronomía.

También fue necesaria la aplicación de la técnica documental la cual permitió recurrir a tesis, textos, revistas; todo esto con el propósito de obtener la información suficiente y necesaria para poder enriquecer el trabajo de investigación.

5.1 Población y Muestra

Para la determinación de la población se aplicó un cálculo de muestra no probabilístico de tipo discrecional con el fin de evitar desviaciones con un total de 20 personas censadas entre ellas 5 estudiantes, 5 dueños de los restaurantes del Carmen, 5 consumidores y 5 profesionales fueron la guía principal de la investigación y los portadores de información

pertinente en base a sus conocimientos y experiencias la cual con la información brindada se logró sustentar el trabajo de investigación, que al final el análisis de la información ayudo a la interpretación de los resultados, la propuesta y la realización del recetario de cocina.

5.2 Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Formulario de censo

5.3 Procedimiento

Los procedimientos que se llevó a cabo, en el desarrollo de este trabajo de investigación se encuentran desarrollados en cuatro fases que se detalla a continuación.

Fase 1 mediante el estado del arte, se logró recabar de información de autores expertos en la materia y con el uso de la técnica documental fue posible recurrir a tesis, textos, revistas; todo esto con el propósito de obtener la información suficiente y necesaria para poder enriquecer el trabajo de investigación.

Fase 2 la metodología; se aplicó para el desarrollo de la investigación un enfoque mixto y cuasi experimental los cuales permitieron obtener información de primera mano y sobre todo se pudo dar cumplimiento con los objetivos planteados y trabajar orientado directamente al tema de la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía de los restaurantes del barrio tradicional “El Carmen”.

Fase 3 resultado; mediante las encuestas y entrevistas, se logrando recabar información de primera mano ya que mediante su experiencia y conocimiento los dueños de los restaurantes, consumidores, profesionales y estudiantes aportaron con sus opiniones, sugerencias y elecciones. Para el desarrollo de la técnica de las encuestas se contó con la colaboración de docentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra y Universidad Técnica del Norte, estudiantes, clientes de restaurantes del sector El Carmen y propietario del sector gastronómico los cuales mediante su experiencia y trayectoria han sabido brindar la mejor información que a continuación se destalla y de las van a ir analizando para así poder llegar a la propuesta y conclusiones.

Fase 4 propuesta; mediante el diseño de un recetario, permitió aportar con la identificación de la gastronomía del país, siendo esto factible mediante el método cuasi experimental la cual pasó por un proceso de prueba que permitió determinar la apertura de introducir al *chaguarmishqui* en la gastronomía ecuatoriana.

6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este punto se conocerá los resultados obtenidos de acuerdo con utilización de los métodos y técnicas aplicados. Estos resultados ofrecen información para comprender a profundidad el tema de investigación. Se realizó mediante un ejemplar de entrevista a los dueños de restaurantes del sector el Carmen del cantón Ibarra.

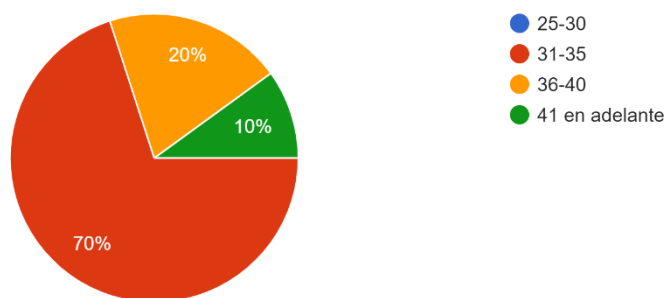
6.1 Tabulación de las encuestas

Datos generales

P1. ¿Entre que edades de encuentra usted?

Figura 3

Edad de los encuestados



Nota. Elaboración propia del autor

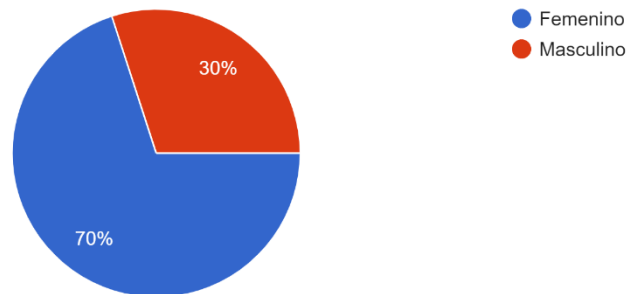
Análisis

Se puede observar que la gran mayoría de los encuestados, comprenden edades entre los 31 años a 35 por ende; son aportación de personas profesionales, de mediana edad, permitiéndonos mediante la información brindada aportar de sus conocimientos de forma acertada y entre ellos también hubo un grupo de estudiantes.

P2. ¿Cuál es su género?

Figura 4

Género de los encuestados



Nota. Elaboración propia del autor

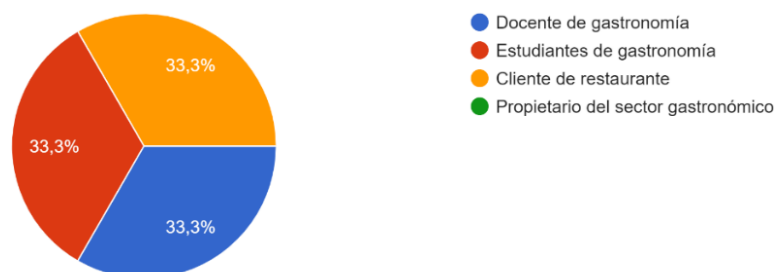
Análisis

La gran mayoría de los encuestados fueron de género femenino y por ende se logra comprender que cada vez es más la tendencia femenina en la gastronomía ecuatoriana, aunque son muchos los hombres que se visualiza en restaurantes de gran prestigio.

P3. ¿Cuál es su ocupación?

Figura 5

Ocupación de los encuestados



Nota. Elaboración propia del autor

Análisis

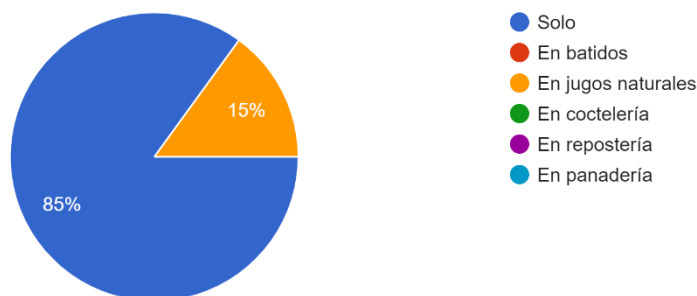
Se llevó a cabo las encuestas a docentes Universitarios de gastronomía, estudiantes de gastronomía, clientes de restaurantes, propietarios de los restaurantes del sector gastronómico, para que en su complementariedad se logre obtener mejores resultados.

6.2 Cuestionario

P1.- ¿Ha probado usted el chaguarmishqui en alguna de estas preparaciones?

Figura 6

Conocimiento de chaguarmishqui



Nota. Elaboración propia del autor

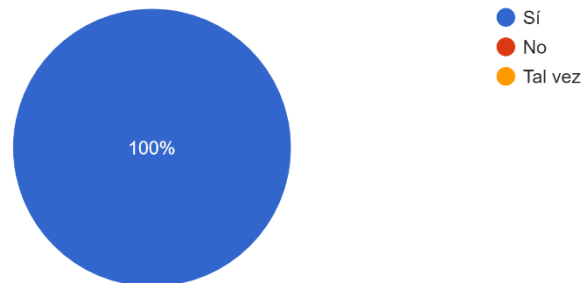
Análisis

Se evidencia que la mayoría de encuestados han tomado la bebida del *chaguarmishqui* de forma natural, sin ninguna preparación únicamente por probar las costumbres y tradiciones de los ancestros, ya que no hay oferta de productos, que utilicen el *chaguarmishqui* como ingrediente principal, pero hay una cierta tendencia en tomar como endulzante en batidos y cocteles. Es claro notar que la bebida simple no es muy llamativa por lo que se mejoraría notablemente en jugos naturales y batidos, llegando hacer una gran aportación ya que no hay otro como este tipo de bebida, y esto se debe por desconocimiento de los cocineros, siendo responsabilidad de los gastrónomos en proponer formas creativas en la cual se puede utilizar el *chaguarmishqui*.

P2.- ¿Le interesaría probar preparaciones realizadas con este alimento?

Figura 7

Degustación de preparaciones



Nota. Elaboración propia del autor

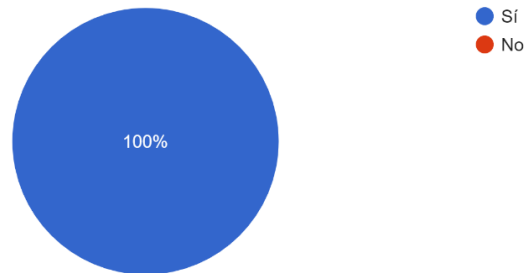
Análisis

Es indiscutible que los encuestados están de acuerdo en probar preparaciones a base del *chaguarmishqui* debido a la novedad de la propuesta y sobre todo reconocen que es un alimento tradicional de nuestros antepasados que es bueno que se conserve y no se pierdan estas costumbres, debido a que esta bebida era primordial para una dieta diaria y que hoy en día es desconocida por la mayoría de población imbabureña. Existe la predisposición de todos de probar por el valor nutricional y en la mayoría de la ocasión serviría de remplazo a la azúcar, como endulzante natural; se presume que este endulzante natural.

P3.- ¿Considera que utilizarlo como endulzante en bebidas elaboradas ya conocidas ayudará a promover su rescate?

Figura 8

Usar como endulzante y rescate



Nota. Elaboración propia del autor

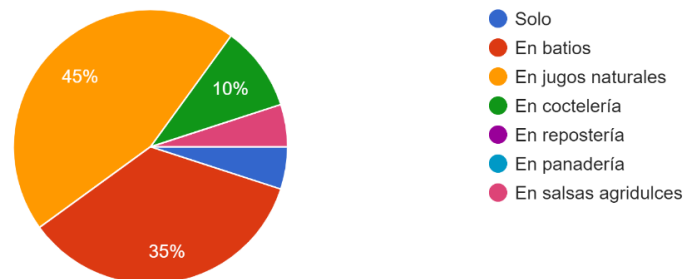
Análisis

De acuerdo con los resultados obtenidos en las encuestas se puede notar que los encuestados están de acuerdo en utilizar al *chaguarmishqui* como endulzante en bebidas elaboradas y de esta forma lograr promover y sobre todo rescatar las costumbres de los ancestros de incluir esta bebida en la alimentación diaria y facilitar al acceso a la misma para que esta bebida se pueda adquirir en los restaurantes del sector del Carmen, en donde la gran mayoría de personas acuden a servirse sus alimentos.

P4.- ¿En qué preparaciones le gustaría probar el chaguarmishqui?

Figura 9

Preparaciones a degustar



Nota. Elaboración propia del autor

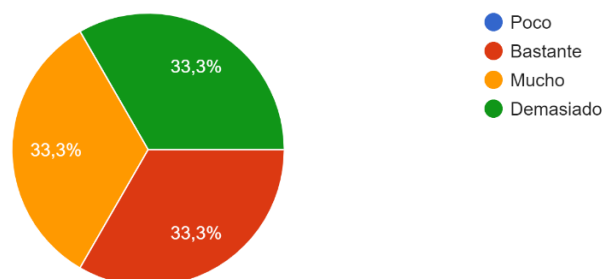
Análisis

El resultado de la pregunta numeral 4 se refiere a que a la mayoría de encuestados les gustaría tomar esta bebidas en batidos así mismo estarían gustosos probar en jugos naturales y en reposterías, pero la mayoría no está de acuerdo a tomarla sola debido a que es una bebida endulzante que más se disfrutaría en alguna preparación, debido a que sería lo más recomendable que se reemplazaría en los jugos diarios que se acostumbra a tomar, tomando en cuenta que en la actualidad la mayoría de personas cuidan de su salud.

P5.-¿En qué medida cree usted que la difusión de un recetario ayudará al rescate de este producto y que las personas puedan conocer así sus valores nutricionales ?

Figura 10

Difusión del recetario



Nota. Elaboración propia del autor

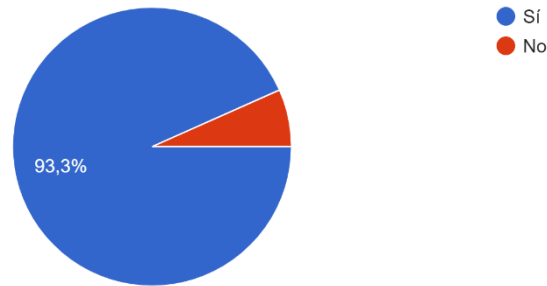
Análisis

La creación de un recetario que incluya el *chaguarmisqui* tiene gran acogida y le aprecian mucho debido a las ventajas de su consumirlo para lograr una vida saludable, y por cuanto el recetario permitirá difundir de forma directa mediante las redes sociales que la gran mayoría puede acceder a la misma, sobre todo se logrará que las personas conozcan los valores nutricionales del penco, la cual es demasiada la aceptación, de adquirir un recetario debido a que la gran mayoría tiende a buscar recetas saludables para implementarlas en su dieta diaria.

P6.- ¿Considera que un establecimiento en donde se ofertasen este tipo de bebidas se convertiría en un atractivo del turismo gastronómico?

Figura 11

Atractivo turístico por el chaguarmishqui



Nota. Elaboración propia del autor

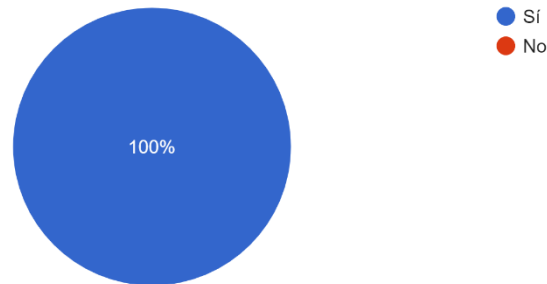
Análisis

En esta gráfica se puede observar que los encuestados consideran que en un establecimiento donde se oferten bebidas con chaguarmishqui se logrará convertir en costumbre y se logrará que las tradiciones de nuestros ancestros no se pierdan es por eso que al promover que en los restaurantes del sector El Carmen de la ciudad de Ibarra incluyan esa bebida en jugos naturales y logren atraer turistas nacionales e internacionales.

P7.- ¿Considera que es importante mantener dentro de la tradición a la bebida del chaguarmishqui?

Figura 12

Importancia del chaguarmishqui como tradición



Nota. Elaboración propia del autor

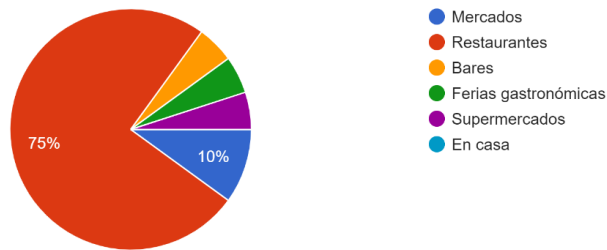
Análisis

Es importante mantener dentro de las tradiciones al *chaguarmishqui* como una bebida que frecuentemente se la consume, ya que aporta con nutrientes naturales, y por ende se observa que hoy en día la mayoría de personas optan por lo natural y que mejor si este producto se le usa como endulzante, la cual ayudaría para las dietas de aquellas personas que deseen bajar de peso. Además de consumirlo se va a mantener la tradición, debido que el *chaguarmishqui* es una parte del patrimonio alimentario y de nuestra identidad culinaria.

P8.- ¿En qué lugares considera importante que se podría ofertar este producto?

Figura 13

Lugares de oferta



Nota. Elaboración propia del autor

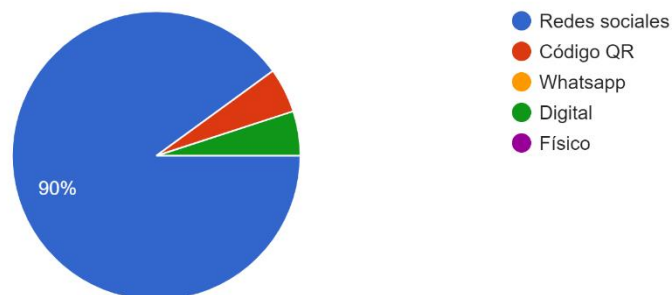
Análisis

El consumo del producto se evidenciaría mucho en los restaurantes, mercado y ferias gastronómicas. El uso y la diversificación de productos del consumo ayudarían a la expansión debido a que lo hacen de forma natural, es por eso que se pretende ofertar diversas preparaciones a base del penco, logrando conservar las tradiciones ancestrales, y ayudando a una dieta equilibrada libre de químicos.

P9.- ¿A través de qué medio le gustaría acceder a un recetario con diferentes preparaciones a base del chaguarmishi?

Figura 14

Medios para acceder al recetario



Nota. Elaboración propia del autor

Análisis

Encontrándonos en una época del milenio donde las redes sociales se han convertido en un elemento indispensable, en el trabajo, educación, hogar y más, por cuanto las redes sociales es el medio más idóneo para conseguir un recetario con diferentes preparaciones a base del *chaguarmishqui* en donde se observa que el que ofrece sus productos en internet tiene más acogida y fácilmente se puede acceder.

6.3 Análisis general de las encuestas

Las edades de los encuestados fueron de entre los 31 años a 35 por ende; son aportaciones de personas profesionales, de mediana edad, permitiéndonos obtener información acertada y entre ellos también hubo un grupo de estudiantes. La mayoría fueron de género femenino y por ende se observa que la tendencia femenina es mayor en la gastronomía ecuatoriana, aunque son muchos los hombres que se visualiza en restaurantes de gran prestigio.

La mayoría de encuestados han consumido la bebida del *chaguarmishqui* de forma natural, sin ninguna preparación únicamente por probar las costumbres y tradiciones de los ancestros, y esto se debe porque no hay ofertas de productos que utilicen el *chaguarmishqui* como ingrediente principal, pero la tendencia es en tomar como endulzante en batidos y cocteles. Es claro notar que la bebida simple no es muy llamativa por lo es recomendable mezclarlos en jugos naturales y batidos, llegando hacer una gran aportación ya que no existe preparaciones como este tipo de bebida, y esto se debe por desconocimiento de los cocineros, siendo responsabilidad de los gastrónomos en proponer formas creativas en la cual se puede utilizar el *chaguarmishqui*.

Debido a la novedad de la propuesta reconocen que es un alimento tradicional de nuestros antepasados que es bueno que se conserve, promoviendo a que sea esta una bebida primordial para una dieta diaria y lograr sea reconocida por la mayoría de población imbabureña. Existe la predisposición de todos de probar por el valor nutricional y en la mayoría de la ocasión serviría de remplazo a la azúcar, como endulzante natural.

Al utilizar al *chaguarmishqui* como endulzante en bebidas elaboradas se logrará promover y rescatar las costumbres de los ancestros de incluir esta bebida en la alimentación logrando adquirir en los restaurantes del sector del Carmen, en donde la gran mayoría de personas acuden a servirse sus alimentos. De igual manera a las personas les gustaría consumir como endulzante y así mas se disfrutaría en alguna preparacion, debido a que sería lo más recomendable que se remplazaría en los jugos diarios que se acostumbra a tomar, tomando en cuenta que en la actualidad la mayoría de personas cuidan de su salud.

La creación de un recetario que incluya el *chaguarmisqui* tiene gran acogida y le aprecian mucho debido a las ventajas de su consumirlo para logran una vida saludable, y por cuanto el recetario permitirá difundir de forma directa mediante las redes sociales que la gran mayoría puede acceder a la misma, sobre todo se logrará que las personas conozcan los valores nutricionales del penco, la cual es demasiada la aceptación, de adquirir un recetario debido a que la gran mayoría tiende a buscar recetas saludables para implementarlas en su dieta diaria.

Es importante mantener dentro de las tradiciones al *chaguarmishqui* como una bebida que frecuentemente se la consume, ya que aporta con nutrientes naturales, y por ende se observa que hoy en día la mayoría de personas optan por lo natural y que mejor si este producto se le usa como endulzante, la cual ayudaría para las dietas de aquellas personas que deseen mejorar su salud. Además de consumirlo se va a mantener la tradición, debido que el *chaguarmishqui* es una parte del patrimonio alimentario y de nuestra identidad culinaria.

6.4 Análisis general de las entrevistas

En las entrevistas realizadas se tomó en cuenta a dos docentes; uno de la Universidad Técnica del Norte y el otro de la PUCE-SI; así también a dos licenciadas de gastronomía, dueñas de restaurantes del sector del Carmen y para complementar se entrevistó a un chef de larga trayectoria con 10 años de experiencia en la gastronomía, la cual la participación de todos se logró notar la experiencia en el arte culinaria debido a su larga trayectoria la cual fue importante recabar información para complementar el trabajo de investigación. En la tabla 1 se muestran los datos de los entrevistados.

6.4.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombre y apellido	Fecha de la entrevista	Ocupación
E1	Lic. Henry Proaño	15/12/2021	Docente de la UTN
E2	Lic. Juan Carlos Echeverría	16/12/2021	Docente PUCE-SI
E3	Lic. Miroslaba López	18/12/2021	Dueña del restaurante
E4	Lic. Cristina Guevara	20/12/2021	Administradora de restaurante
E5	Lic. Milton Haro	22/12/2021	Chef

6.4.2 Guion de la entrevista

1. Para usted, ¿qué representa el *chaguarmishqui* como alimento ancestral y legado cultural de los antepasados?
2. Desde su punto de vista, ¿por qué el *chaguarmishqui* no ha sido valorado dentro de la gastronomía ecuatoriana?
3. ¿En qué preparaciones de la gastronomía ecuatoriana es posible añadir al *chaguarmishqui*?
4. Desde su experiencia como profesional ¿qué recomendaciones daría para la elaboración de productos con *chaguarmishqui*?
5. ¿Conoce usted algún estudio gastronómico o publicación realizada acerca del *chaguarmishqui*?

6. ¿Le gustaría adquirir un recetario con diferentes preparaciones a base de *chaguarmishqui*, y ponerlos en práctica en su establecimiento? Sí, no y ¿por qué?
7. ¿Cree que la difusión de este producto en platos típicos ayudará a que sea más reconocido y consumido frecuentemente? Sí, no y ¿Por qué?
8. ¿Qué opinión le merece, la creación de un recetario de preparaciones con *chaguarmishqui* y en que formato aconseja realizarlo?

6.4.3 Transcripción de las entrevistas

1.- Para usted ¿qué representa el *chaguarmishqui* como alimento ancestral y legado cultural de los antepasados?

E1 Lic. Henry Proaño. Bebida medicinal con historia de origen

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. El *chaguarmishqui*, que es la savia del penco, una planta andina, ha sido, desde siempre, consumido como un suplemento alimenticio, el cual por generaciones ha sido utilizado, por lo que es muy importante su legado sobre todo en el aspecto cultural que no debe desaparecer.

E3 Lic. Miroslaba López. En el caso de utilizar sería en el caso de endulzante en vez del azúcar ya que el endulzante es químico, me parece bien porque, aparte que es natural, retomamos la cultura y utilizamos algo natural.

E4. Lic. Cristina Guevara. Todo lo que sea ancestral es enriquecedor para la gastronomía de Imbabureña tenemos que rescatar todos estos productos ancestrales puesto que de esto depende nuestra estabilidad como gastronomía a nivel nacional e internacional.

E5 Lic. Milton Haro. El *chaguarmishqui* como alimento ancestral y legado cultural es uno de los iconos que no hay que perder, simplemente es una de las bebidas antiguas y que tiene como origen la cultura en su antigüedad en sus inicios, por cuanto es un legado

que no se debería perder y la población debería mantenerlo, las autoridades o personas competentes deberían siempre resaltar todos estos legados que se están perdiendo a medida del tiempo, en este caso el *chaguarmishqui* era una bebida utilizaban todas las personas que hacían actividades en el campo por lo cual simplemente es el recordatorio de dónde venimos y a donde vamos pero sin perder la esencia de lo ancestral de los nuestro de lo propio y siento que más allá que es una bebida medicinal es parte del origen de nuestros ancestros.

2.- Desde su punto de vista ¿por qué el *chaguarmishqui* no ha sido valorado dentro de la gastronomía ecuatoriana?

E1 Lic. Henry Proaño. Desconocimiento.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. Las nuevas generaciones no ven su importancia cultural y porque la forma de sacarla del pencho es un poco complicada, no la hacen y poco a poco está perdiéndose por el desinterés.

E3 Lic. Miroslaba López. Porque no es conocido, no se ha dado a conocer, nosotros utilizamos todo lo que es marcas comerciales mas no lo ancestral.

E4 Lic. Cristina Guevara. Me parece porque no habido una buena gestión, no solo para el *chaguarmishqui* sino para otros platos ancestrales, no habido una difusión no habida un legado desde nuestros ancestros o las personas que están a cargo y es por eso que ahora los jóvenes desconocen lo que es esto.

E5 Lic. Milton Haro. En la culinaria ecuatoriana no tiene mucho valor, no existe muchos productos que sean a base del *chaguarmishqui* al contrario creo que carece de importancia, carece de conocimiento para muchas de las personas, tiene un conocimiento general sobre que es pero no sobre el origen de esta bebida pero más allá de eso es parte de nosotros y es responsabilidad de la población hacerlo difundir en la forma culinaria, difundirlo en el punto de vista ancestral y no hacerlo perder, es una lástima que no se lo pueda valorar, pero está en cada uno de nosotros dar ese empujoncito para que tenga valor dentro de nuestra cultura.

3.- ¿En qué preparaciones de la gastronomía ecuatoriana es posible añadir el *chaguarmishqui*?

E1 Lic. Henry Proaño. Es versátil se puede transformar en miel un uso múltiple en pastelería repostería salsas.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. Con esta bebida sin dejarla demasiado madurar se podría preparar como el arroz de cebada con *mishqui* (algunos lo llaman *mishqui*), coladas, miel, sirope, dulce de frutas, se puede macerar carnes por ejemplo el borrego, conejo, ternera, las cuales tienen un sabor un tanto penetrante en el cual esta bebida sería muy útil para macerarlas y aliñarlas completamente dándole un toque especial y diferente.

E3 Lic. Mirosłaba López. Yo creo que podríamos añadir a todo como en postres en bebidas, hay alimentos mismos que se necesitan como mermeladas conservas compotas.

E4. Lic. Cristina Guevara. Me parece que sería una buena opción utilizar el *chaguarmishqui* en lo que es el seco de chivo, seco de costilla, seco de pollo, vendría muy bien eso en lugar de la *chicha* que se utiliza y aparte de eso también podría ser bebidas de tipo dulce sería utilizada como una cerveza artesanal.

E5 Lic. Milton Haro. En la gastronomía ecuatoriana es difícil encontrarlo, que sea la base de una preparación por otra parte hay estudios y personas que si lo utilizan inclusive hay energizantes a base de *chaguarmishqui*, hay postres a base de este, la situación es que es muy versátil se lo puede utilizar de diferentes maneras es posible y siempre será posible manejarlo cuando el gastrónomo o el cocinero o el chef que esté a punto de preparar este alimento o este postre o este plato sepa de él origen exacto de como poderlo manejar y como diferenciar cada sabor y de cómo poder utilizar el mismo penco podemos sacar la máxima esencia del plato entonces así que es muy versátil poderlo usar en la gastronomía y no es muy difícil ya que se lo utiliza en la repostería en la cocina principal como salsas o aderezos.

4.- Desde su experiencia como profesional ¿qué recomendaciones daría para la elaboración de productos con *chaguarmishqui*?

E1 Lic. Henry Proaño. Conocer la bebida mediante el uso y experimentación suele fermentarse con facilidad.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. No dejarle que se madure demasiado ya que el alcohol que tiene se eleva y la bebida suele ponerse un poco agria, por lo que si no se va a realizar cocteles u otras bebidas embriagantes sería utilizarla rápidamente.

E3 Lic. Mirosłaba López. En verdad yo no he trabajado con *chaguarmishqui*, debería saber qué tipo de componente tiene, si espesa y entre otras cosas, si se fermenta rápido, tocaría probar primero, hacer algún tipo de elaboración primero ya que es un proceso, tomando y cuenta de que no es espesante lo usaría como bebidas, en jugos en almibares, nosotros hacemos muchos jugos naturales yo lo usaría en jugos en postres almibares.

E4. Lic. Cristina Guevara. Primero para todo tipo de productos hay que hacer una investigación masiva, ver que con que combina más que todo este tipo, ya que el *chaguarmishqui* es una bebida, entonces se puede hacer muchas cosas hasta una bebida alcohólica cómo puede ser un espumoso, un vino espumoso, se sabe que el vino viene de la uva, pero el *chaguarmishqui* es extraído de la parte de la tierra, es gasificado, muy bien nos podría venir como un bajativo o como aperitivo en la gastronomía, en salsas, mermeladas puede ser una con *chaguarmishqui*.

E5 Lic. Milton Haro. Desde mi punto de vista profesional a lo largo de mi carrera he sido un conector directo o un ayudante directo para preparar alimentos o postres a base de esto en realidad no es difícil, es importante tener en cuenta que tiene cual es el sabor cuál es su textura, cómo reacciona el fermento que tiene este *chaguarmishqui* como es la reacción que tiene ante otros agentes, pero es muy dócil muy versátil al usarlo por ende es utilizado en el ámbito de repostería ya que maneja muchos sabores suaves y dulces que le permiten no perder la esencia al *chaguarmishqui* y como bebida siendo esta base principal de la repostería aun así se puede utilizar en salsas o marinados como hace un momento mencione pero en si es importante conocer la bebida como origen para poderlo plasmar en un plato o en un postre con exactitud aun así yo como profesional recomendaría que cualquier postre, cualquier alimento que se vaya a realizar a base de esto debe ser muy generoso con lo que quiere plasmar a las otras personas en este plato

también hay que tener el pleno conocimiento de cómo se realiza de que tiene forma, de que carece o de que se puede potencializar todos estos sabores.

5.- ¿Conoce usted algún estudio gastronómico o publicación realizada acerca del *chaguarmishqui*?

E1Lic. Henry Proaño. Sí, lo han realizado la Universidad Central varios estudiantes.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. Hay varios estudios como es el caso del estudio gastronómico del *chaguarmishqui* como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía, de la universidad de Guayaquil, que es muy interesante para analizar.

E3 Lic. Miroslaba López. Sí, cuando estuve en la universidad un grupo de compañeros elaboro acerca del *chaguarmishqui*, me parece que fue dentro de la semana cultural que hay en la universidad, era una bebida.

E4. Lic. Cristina Guevara. Me parece que sí, en la universidad Técnica del Norte, yo soy gastronoma en el tiempo en el que yo estuve tuve compañeros que hicieron una investigación acerca del *chaguarmishqui* entonces supongo que debe haber datos de eso.

E5 Lic. Milton Haro. Conocer sobre algunos estudios, pues si hay algunos y uno como alimento ancestral es de un chico de la Universidad Politécnica creo, pero realizan algunos estudios de esta bebida más que nada es sobre el fermento, pero es mencionado el *chaguarmishqui*, porque existe varios tipos de fermentación y esta es una de ellas y hay que tomar en cuenta que el *chaguarmishqui* es parte de una fermentación. También estudios acerca del *chaguarmishqui* la Universidad Central también lo ha hecho realizo algunas veces, pero como bebida ancestral no tengo conocimiento, si hay estudios y orígenes sobre el *chaguarmishqui*.

6.- ¿Le gustaría adquirir un recetario con diferentes preparaciones a base de *chaguarmishqui*, y ponerlos en práctica en su establecimiento? Sí, no y ¿por qué?

E1Lic. Henry Proaño. Sería muy importante porque de esa manera damos a conocer tiene que ser de fácil lectura y comprensión.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. Muy interesante y sobre todo importante para evidenciarlo y de esa forma no perderlo a través del tiempo.

E3 Lic. Mirosłaba López. Yo creo que al realizar un recetario vamos a conocer todas las preparaciones de lo que se basa el valor nutricional lo que podemos proyectar, ocupar el producto, me parece que debería ser en cualquiera, en físico, en redes sociales, más que todo lo físico atrae más y se aprende en cambio con las redes sociales también es importante ya que si no se publica no se vende, por eso es más recomendable las redes sociales o un código QR.

E4 Lic. Cristina Guevara. Si siempre y cuando pueden ser versátiles las preparaciones, así como preparaciones de sal y de dulce como bebidas, para que se pueda llegar a finalizar el producto. En redes sociales o código QR.

E5 Lic. Milton Haro. A mi opinión realizar un recetario sobre esto debería ser parte del municipio de autoridades ya competentes, el estado donde puedan hacer conocer que esta bebida es una de las más ancestrales de las cuales se puede recuperar, dar a conocer que el valor como tal es muy grande para todos los representantes de la población aun así no solo está en las autoridades y es importante recalcar que las autoridades tiene alusión pero es responsabilidad de cada persona hacer que esta bebida no se pierda, hacer que esta bebida prevalezca en los tiempos actuales y que no se vuelva un recordatorio que fue una bebida que tomaron nuestros antepasados, al contrario sería bueno tomarlo como origen, o tomarlo como iniciación para unos de estos recetarios y hacer estudios y hacer conocer a la gente que actualmente en las casas se puede realizar a pesar de que tal vez la materia prima no sea fácil de encontrar y aun así se podría realizar y no hacerle perder como muchos de nuestros productos así como mucho de nuestras costumbres se están perdiendo y no hacer partícipes no solo autoridades sino también sino que cada una de nuestra población para hacer que este producto siempre resalte.

7.- ¿Cree usted que la difusión de este producto en platos típicos ayudará a que sea más reconocido y consumido frecuentemente? Sí, no y ¿por qué?

E1 Lic. Henry Proaño. Depende como lo difundan bien sería el uso en cocina tradicional del día a día, los almuerzos por ejemplo que se vende todos los días.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. Es un poco difícil ya que las personas suelen ser muy tradicionalistas, pero los ofertantes gastronómicos tienen la oportunidad de diversificar sus productos por lo que es importante que se involucren en estas nuevas alternativas que serán reconocidas por los comensales sobre todo internacionales a quienes además de ofertar la gastronomía se debe ofertar nuevas experiencias culinarias como sería indicar y enseñar todo el proceso de extracción del mismo.

E3 Lic. Mirosłaba López. Prefiero que sea en recetas cotidianas, ya que es lo que más vendemos, porque si nosotros difundimos un producto, vemos su elaboración, damos a conocer su beneficio nutricional obviamente es muy bueno para consumirlo frecuentemente.

E4. Lic. Cristina Guevara. Si, habría que mejorar porque personalmente no he probado un *chaguarmishqui* que sea de mi agrado, creo que es un producto directo de la tierra al consumidor, pero se debería mejorarlo mediante procesos técnicos mediante coacción, añadidura de edulcorante, saborizante para poder ser aprovechado el *chaguarmishqui* y también en su versión original, se merece la mayor atención en manera original. Personalmente el *chaguarmishqui* que he probado a mí no me gusta ya que le siento un sabor insípido, fue bastante fuerte y que con algún proceso puede mejorar, pero puede ser que a otras personas si les guste como por ejemplo la cerveza artesanal, integrado en jugos y batidos, depende del gusto de cada persona.

E5 Lic. Milton Haro. Desde mi experiencia es importante ya que es bueno tener en cuenta que depende de nuestra parte se difusión y no se pierda nuestras costumbres en nuestros platos típicos y nuestras costumbres por eso es importante que cada uno resalte no la haga perder y la difunda sin necesidad de tener mucho contacto con la actualidad y muchos productos y que actualmente se encuentran, siendo las autoridades deben dar el paso principal para que sea difundido no solo en la zona, sino la bebida en si o el producto en sí en este caso el *chaguarmishqui* debe de ser uno de los iconos de la zona donde más lo realizan y desde allí partir y hacer campañas de difusión hacer conocer que esto es algo tradicional algo típico de nosotros y que la creatividad ya venga de parte de nosotros para no hacerlo perder para difundirlo para hacerlo conocer y todos somos responsable para

que esta cultura ancestral no se pierda entonces está más en manos de uno que de autoridades.

8.- ¿Qué opinión le merece la creación de un recetario de preparaciones con *chaguarmishqui* y en que formato aconseja realizarlo?

E1 Lic. Henry Proaño Fácil lectura. Digital.

E2 Lic. Juan Carlos Echeverría. De mi parte digital, aunque muchas personas aún lo desean de forma impresa.

E3 Lic. Miroslaba López. Que se descargue de internet, debido a que en la actualidad muchas personas están prefiriendo lo natural y optarían por estas bebidas atrayendo a mí negocio a más clientes.

E4. Lic. Cristina Guevara. Para este tipo de ofertas debe importante ser prácticas en donde se pueda probar el producto. Y un recetario para descargar en forma digital.

E5 Lic. Milton Haro. Es importante entender que hoy tenemos todo a la mano el hecho de redes sociales el hecho de tener App de solo recetarios o de difusión de noticias, difusión de estudios inclusive tenemos el internet que facilita a cada uno en los teléfonos eso es lo principal que hay que tener en cuenta y de esta manera difundirlo ahora es importante tener un estudio muy cercano y algo que llame la atención de todo el lector, de todos los lectores de esta manera difundirlo en todas las redes en todos los medios que se pueda con la finalidad de hacer una fácil lectura sin alargarnos pero que toque la mente de cada uno y de entender que son productos que tal vez nuestros abuelos o nuestros padres fueron partícipes de esta costumbre y tradición, entonces desde allí un recetario es muy vistoso en especial cuando la lectura es amena, atrae entonces el *chaguarmishqui* más que un recetario tiene que ser una lectura que permita jugar los roles tanto como ama de casa o servidores profesionales como chef profesional y que todo esto se maneje de la mejor manera que no solo quede en una receta sino que tal vez en la práctica actual para realizarlo o tomarlo en este caso como una bebida normal como tomarse un agua, una gaseosa una aromática por una parte se podría ayudar en este aspecto, para difundir este recetario en su lectura.

6.4.4 Triangulación de las entrevistas

1.- Para usted, ¿qué representa el *chaguarmishqui* como alimento ancestral y legado cultural de los antepasados?

Respuesta:

Para (E2) el *chaguarmishqui*, es la savia del penco, que ha sido, desde siempre, consumido como un suplemento alimenticio por generaciones, y es considerado como un legado en la cultura la cual de esta bien que desapareciera. Mientras (E3) resalta que sería bueno utilizar como endulzante en vez del azúcar ya que el endulzante es químico, y de esta forma retomamos la cultura y utilizamos algo natural, debido a que todo lo que sea ancestral es enriquecedor para la gastronomía de Imbabureña puesto que de esto depende mucho nuestra estabilidad como gastronomía a nivel nacional e internacional.

2.- Desde su punto de vista ¿por qué el *chaguarmishqui* no ha sido valorado dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Respuesta:

Las nuevas generaciones no ven su importancia cultural debido a que la forma de sacar el penco es un poco complicada, lo cual pierden el interés de igual manera manifiesta el (E2) que no es conocido, porque no se ha dado a conocer, debido a que nosotros utilizamos todo lo que es marcas comerciales mas no lo ancestral.

Para ((E4) manifiesta que no es conocido el *chaguarmishqui* debido a que, no habido una buena gestión, no solo para el *chaguarmishqui* sino para otros platos ancestrales, y por falta difusión o un legado desde nuestros ancestros o algunas personas que están a cargo y es por eso que ahora los jóvenes desconocen.

3.- ¿En qué preparaciones de la gastronomía ecuatoriana es posible añadir el *chaguarmishqui*?

Respuesta:

El uso del *chaguarmishqui* es muy versátil y se puede transformar en miel logrando el uso múltiple platillos, así como en pastelería, repostería y salsas. (E2) hace mención que con esta bebida sin dejarla demasiado madurar se podría preparar como el arroz de cebada con *mishqui* (algunos lo llaman *mishqui*), coladas, miel, sirope, dulce de frutas, se puede macerar carnes por ejemplo el borrego, conejo, ternera, las cuales tienen un sabor un tanto

penetrante en el cual esta bebida sería muy útil para macerarlas y aliñarlas completamente dándole un toque especial y diferente.

(E3) cree que podríamos añadir a todo como en postres, en bebidas, hay alimentos mismos que se necesitan como mermeladas conservas compotas, mientras (E4) opina que sería una buena opción utilizar el *chaguarmishqui* en lo que es el seco de chivo, seco de costilla, seco de pollo, vendría muy bien en lugar de la *chicha* se podría ser utilizada como bebidas de tipo dulce como una cerveza artesanal.

4.- Desde su experiencia como profesional ¿qué recomendaciones daría para la elaboración de productos con *chaguarmishqui*?

Respuesta:

Para (E2) es aconsejable no dejarle que se madure demasiado ya que el alcohol que tiene se eleva y la bebida suele ponerse un poco agria, por lo que si no se va a realizar cocteles u otras bebidas embriagantes seria utilizarla rápidamente, a lo que manifiesta (E3) se debería saber qué tipo de componente tiene, si espesa y entre otras cosas, si se fermenta rápido, tocaría probar primero, hacer algún tipo de elaboración primero ya que es un proceso, tomando y cuenta de que no es espesante lo usaría como bebidas, en jugos en almibares, nosotros hacemos muchos jugos naturales yo lo usaría en jugos en postres almibares.

Según (E4) primero para todo tipo de productos hay que hacer una investigación masiva, ver que con que combina más que todo este tipo, ya que el *chaguarmishqui* es una bebida, entonces se puede hacer muchas cosas hasta una bebida alcohólica como puede ser un vino espumoso, se sabe que el vino viene de la uva, pero el *chaguarmishqui* es extraído de la parte de la tierra, es gasificado, muy bien nos podría venir como un bajativo o como aperitivo en la gastronomía, en salsas, mermeladas puede ser tuna con *chaguarmishqui*.

5.- ¿Conoce usted algún estudio gastronómico o publicación realizada acerca del *chaguarmishqui*?

Respuesta:

Para (E2y E4) hay varios estudios gastronómicos del *chaguarmishqui* como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía, en varias universidades que ayudan para el análisis.

(E3) refiere a que cuando estuvo en la universidad un grupo de compañeros elaboraron acerca del *chaguarmishqui*, en la semana cultural que hay en la universidad, era una bebida, de igual manera en la Universidad Técnica en el tiempo que estuvo tuvo compañeros que hicieron una investigación acerca del *chaguarmishqui*.

6.- ¿Le gustaría adquirir un recetario con diferentes preparaciones a base de *chaguarmishqui*, y ponerlos en práctica en su establecimiento? Sí, no y ¿por qué?

Respuesta:

Adquirir un recetario con diferentes preparaciones a base de *chaguarmishqui* según (E2) que sería muy importante porque de esa manera damos a conocer el producto lo cual debe ser de fácil lectura y comprensión, de igual forma para (E3) ve muy interesante y sobre todo importante para evidenciarlo y de esa forma no perderlo a través del tiempo.

Para (E4) refiere que al realizar un recetario vamos a conocer todas las preparaciones de lo que se basa, el valor nutricional lo que podemos proyectar, ocupar el producto, me parece que debería ser en cualquiera, en físico, en redes sociales, QR, más que todo lo físico atrae más y se aprende en cambio con las redes sociales también es importante ya que si no se publica no se vende, por eso es más recomendable las redes sociales o QR.

7.- Desde su experiencia ¿cree que la difusión de este producto en platos típicos ayudará a que sea más reconocido y consumido frecuentemente?

Respuesta:

La difusión de este producto en platos típicos ayudará a que sea más reconocido y consumido frecuentemente para lo que (E4) manifestó que es un poco difícil ya que las personas suelen ser muy tradicionalistas, pero en gastronómicos existe la oportunidad de diversificar sus productos por lo que es importante que se involucren en estas nuevas alternativas que serán reconocidas por los comensales sobre todo internacionales a quienes además de ofertar la gastronomía se debe ofertar nuevas experiencias culinarias como sería indicar y enseñar todo el proceso de extracción del mismo, mientras que para (E3) manifiesta que para difundir un producto se debe tomar en cuenta la elaboración, dando a conocer su beneficio nutricional para consumirlo frecuentemente.

Para (E4) opina que sería bueno mejorar la preparación en él ya que es un producto directo de la tierra al consumidor, debiéndose mejorarlo mediante procesos técnicos, así como

coacción, añadidura de edulcorante, saborizante para poder ser aprovechado de la mejor manera *chaguarmishqui*, pero también en su versión original, la cual se merece la mayor atención en su manera original. El *chaguarmishqui* personalmente tiene un sabor insípido, y bastante fuerte y creo que con algún proceso puede mejorar, pero puede ser que a otras personas si les guste como por ejemplo la cerveza artesanal, hay fuertes, integrados depende del gusto de cada persona.

8.- ¿Qué opinión le merece, la creación de un recetario de preparaciones con *chaguarmishqui* y en que formato aconseja realizarlo?

Respuesta:

En cuanto a la opinión que merece, la creación de un recetario de preparaciones con *chaguarmishqui* y en que formato aconseja realizarlo para lo cual (E1) opina que de forma digital y fácil lectura, al igual que (E2) añadiendo que muchas personas aún lo desean de forma impresa. (E3) menciona que se descargue de internet, debido a que en la actualidad muchas personas están prefiriendo lo natural y optarían por estas bebidas atrayendo a mí negocio a más clientes.

Mientras (E4) manifiesta que debe ser importante que el producto sea práctico y se pueda degustar y luego promocionar.

6.4.5 Análisis de las entrevistas

La información obtenida mediante las entrevistas lanzo datos donde se puede notar que tienes un cierto conocimiento del el *chaguarmishqui*, entendiéndose como la savia del penco, que ha sido, desde siempre, consumido como un suplemento alimenticio por generaciones, y es considerado como un legado en la cultural la cual de esta bien que desapareciera. Un dato importante que se recabo es que sugirieron que sería bueno utilizar como endulzante en vez del azúcar ya que el endulzante es químico, y de esta forma retomamos la cultura y utilizamos algo natural, debido a que todo lo que es ancestral enriquece la gastronomía imbabureña y cotidiana puesto que de esto depende mucho nuestra estabilidad como gastronomía a nivel nacional e internacional.

Las nuevas generaciones no ven su importancia cultural debido a que la forma de sacar el penco es un poco complicada, lo cual pierden el interés y es gran medida es porque desconocer de los beneficios en la dieta alimenticia pero el uso del *chaguarmishqui* es

muy versátil y se puede transformar en miel logrando el uso múltiple en diversos platillos, así como en jugos, batidos, cocteles, salsas y postres, debiéndose tomar en cuenta el grado de maduración así como se podría preparar como el arroz de cebada con *mishqui*, coladas, miel, sirope, dulce de frutas, se puede macerar carnes por ejemplo al borrego, conejo, ternera, las cuales tienen un sabor un tanto penetrante en el cual esta bebida sería muy útil como alienante dándole un toque especial y diferente.

Es indispensable para todo tipo de productos escasos en estudio realizar una investigación masiva, para ver con que se ajusta ya en el caso del *chaguarmishqui* es una bebida, la cual se pudiera hacer muchas cosas, hasta una bebida alcohólica, así como un vino espumoso, se sabe que el *chaguarmishqui* es extraído de la parte de la tierra, es gasificado, muy bien nos podría venir como un bajativo o como aperitivo en la gastronomía, en salsas, mermeladas puede ser una con *chaguarmishqui*.

6.5 Discusión

La sabia, el néctar del penco, llamado agave americano produce una bebida natural que posee nutrientes naturales. El *chaguarmishqui* es una bebida característica de la serranía ecuatoriana, su preparación es uno de los secretos ancestrales mejor guardados de todos los tiempos. Este trabajo detecto algunos problemas como: el desconocimiento, la población de pencos está desapareciendo, los saberes de las señoras se están perdiendo y no más de un recetario que han realizado. Esta investigación pretende motivar el consumo de esta bebida en distintas preparaciones gastronómicas del día a día, las cuales se verán reflejadas en un recetario.

Porra (2019) manifiesta que existe desconocimiento acerca del *chaguarmishqui* y de sus propiedades ancestrales curativas, sin valorar su valor nutritivo ni tampoco toman en cuenta su procedencia es natural. En la pregunta uno de las encuestas, al respecto concuerda mencionando que, esto se debe por desconocimiento de los cocineros, siendo responsabilidad de los gastrónomos en proponer formas creativas en la cual se puede utilizar el *chaguarmishqui*. En la pregunta dos de las entrevistas el E3 manifiesta que no es conocido, y no se ha dado a conocer, debido a que utilizamos todo lo que es marcas comerciales más no lo ancestral. Por eso es una gran necesidad el dar a conocer este producto para lograr rescatar e incorporarlo en la dieta diaria.

Allauca (2020) menciona que el *chaguarmishqui* es el líquido que se obtiene del penco y que trae consigo nuevas alternativas culinarias, la cual hace referencia a las grandes aportaciones nutricionales como producto alimentación natural, De acuerdo con los resultados obtenidos en las encuestas se puede notar que los encuestados están de acuerdo en utilizar al *chaguarmishqui* como endulzante en bebidas elaboradas y de esta forma lograr promover y sobre todo rescatar las costumbres de los ancestros de incluir esta bebida en la alimentación diaria y facilitar al acceso a la misma para que esta bebida se pueda adquirir en los restaurantes del sector del Carmen, en donde la gran mayoría de personas acuden a servirse sus alimentos. En la pregunta 3 de las entrevistas el E2 hace referencia que el uso del *chaguarmishqui* es muy versátil y se puede transformar en miel logrando el uso múltiple platillos, así como en pastelería, repostería y salsas. La cual hay que hacer hincapié en que comer bien es comer sano mediante el uso del *chaguarmishqui* en platillos se logrará alimentar de forma natural a las personas que sobre todo padezcan de alguna enfermedad en su organismo.

Para Villacrés (2018) manifiesta que este alimento representa un legado histórico y cultural debido a que las comunidades cultivan y cosechan esta planta. En la encuesta realizada en la pregunta 3 están de acuerdo con el 100% en utilizar al *chaguarmishqui* en diversas preparaciones y de esta forma lograr promover y sobre todo rescatar las costumbres de los ancestros de incluir esta bebida en la alimentación diaria. En la pregunta uno de la entrevista la E4 resalta que todo lo que sea ancestral es enriquecedor para la gastronomía de Imbabureña tenemos que rescatar todos estos productos ancestrales puesto que de esto depende nuestra estabilidad como gastronomía a nivel nacional e internacional.

Para el desarrollo de trabajo de investigación se basó de acuerdo al objetivo general, la cual se analizó la utilización y aprovechamiento del *chaguarmishqui* en la gastronomía de los restaurantes del sector del Carmen de la ciudad de Ibarra, para rescatar las tradiciones ancestrales. Según Cruz (2019) menciona que una alimentación balanceada debe contener nutrientes para el cuerpo y esto ayudaría al mejor funcionamiento en el organismo, En las encuestas en la pregunta dos los encuestados están de acuerdo con el 100% en probar preparaciones a base del *chaguarmishqui* debido a la novedad de la propuesta y sobre todo reconocen que es un alimento tradicional de nuestros antepasados que es bueno que se conserve y no se pierdan estas costumbres, debido a que esta bebida

era primordial para una dieta diaria. El E2 de igual forma manifiesta en la primera pregunta que el *chaguarmishqui*, es la savia del penco, una planta andina, ha sido, desde siempre, consumido como un suplemento alimenticio, el cual por generaciones ha sido utilizado, por lo que es muy importante su legado sobre todo en el aspecto cultural que no debe desaparecer. Es importante el trabajo debido a que se está aportando con dos aspectos importantes tanto recuperar las tradiciones ancestrales y aportar una alimentación mediante preparaciones sanas.

De acuerdo con el primer objetivo específico se tomó en cuenta las bases teóricas y científicas del *chaguarmishqui*; mediante el estado del arte. Zamora (2017) manifiesta que esta planta se encuentra en zonas áridas sobre todo en la sierra y gracias a la riqueza del suelo y del clima de sus regiones, las mismas que permiten por sus condiciones cultivar el penco, la materia prima es usada en la alimentación, en la pregunta primera de la encuesta se nota que el 85% Se evidencia que la mayoría de encuestados han tomado la bebida del *chaguarmishqui* de forma natural, sin ninguna preparación únicamente por probar las costumbres y tradiciones de los ancestros, ya que no hay oferta de productos. En la primera pregunta de la entrevista el E2. Hace referencia que el *chaguarmishqui*, es la savia del penco, una planta andina, ha sido, desde siempre, consumido como un suplemento alimenticio, el cual por generaciones ha sido utilizado. Por lo que es muy importante su legado sobre todo en el aspecto cultural que no debe desaparecer.

En el segundo objetivo: Identificar las características y los beneficios del *chaguarmishqui* en la gastronomía, para el autor Porras (2019) demostró que el *chaguarmishqui* se caracteriza por sus escasos en nutrientes como: calcio, fósforo magnesio y boro, sin embargo, contiene altos contenidos en potasio y en materia orgánica de dificultosa mineralización. En la tercera pregunta de la encuesta el 100% están de acuerdo en utilizar al *chaguarmishqui* como endulzante en bebidas elaboradas, gracias a sus características nutricionales. El E4 refiere que este alimento tienes beneficios por lo que sería recomendable consumirlo diariamente en diferentes preparaciones. El *chaguarmishqui* es una debida ancestral que se caracteriza como endulzante y se debe rescatar esta costumbre por los múltiples beneficios que nos brindan.

Dentro del tercer objetivo específico: Diseñar un recetario de 20 preparaciones, utilizando el *chaguarmishqui* de las opciones que tuvieron mayor acogida por los restaurantes. Según, Allauca (2020) indica que trae consigo nuevas alternativas

culinarias, la cual hace referencia a las grandes aportaciones nutricionales como producto alimentación natural. En la pregunta cuatro de la encuesta la mayoría de encuestados, les gustaría tomar estas bebidas en batidos así mismo en jugos naturales y en reposterías. En la pregunta tres de las entrevistas el (E3) cree que podríamos añadir a todo como en postres, en bebidas, mermeladas, conservas compotas, mientras de igual forma el (E4) opina que sería una buena opción utilizar el *chaguarmishqui* en lo que es el seco de chivo, seco de costilla, seco de pollo, vendría muy bien en lugar de la chicha se podría ser utilizada como bebidas de tipo dulce como una cerveza artesanal. Por ende, este trabajo se pretende recuperar y revalorizar el uso del *chaguarmishqui* a través de un recetario que contendrá 20 preparaciones gastronómicas, por lo cual este trabajo desarrolla cinco postres (1.- champús de chirimoya con *chaguarmishqui*, 2.- helado de paila de taxo con *chaguarmishqui*, 3.- dulce de higos con *chaguarmishqui* 4.- queso de piña con *chaguarmishqui*, 5.- morocho con *chaguarmishqui*), cinco batidos (1.- batido de guanábana y guayaba con *chaguarmishqui*, 2.- batido de tomate de árbol con *chaguarmishqui*, 3.- batido de chocolate y banano con *chaguarmishqui*, 4.- batido de piña y coco con *chaguarmishqui*, 5.- batido de pepinillo y manzana con *chaguarmishqui*), cuatro cocteles (1.- canelazo con *chaguarmishqui*, 2.- hervido de mora con *chaguarmishqui*, 3.- rompopo con *chaguarmishqui*, 4.- mojito de maracuyá con *chaguarmishqui*), tres jugos naturales (1.- jugo de mango y durazno con *chaguarmishqui*, 2.- jugo de melón, sandía y fresa con *chaguarmishqui*, 3.- jugo de papaya y naranja con *chaguarmishqui*), tres salsas agrídulces (1.- salsa de uvilla con *chaguarmishqui*, 2.- salsa de mortiño con *chaguarmishqui*, 3.- salsa de tamarindo con *chaguarmishqui*).

Las limitaciones que se encontró en el desarrollo de trabajo de investigación fueron la falta de bibliografía a nivel nacional, debido que la principal fuente de información fue de países vecinos y el difícil acceso al *chaguarmishqui* como materia prima.

6.6 Propuesta

El recetario constituye la recopilación de preparaciones en base a *chaguarmishqui*, fruto de la investigación y el aporte de entrevistados expertos gastrónomos. La introducción del *chaguarmishqui* en la dieta diaria en desayunos, almuerzos y cenas en los restaurantes del sector El Carmen de la ciudad de Ibarra, aspira captar un público más extenso que

busca comer más saludable; por lo tanto; este documento propone preparaciones con aportes nutricionales beneficiosas para la salud, supone un reemplazo a los azúcares convencionales contribuyendo a mejorar los hábitos alimenticios de los usuarios; a la vez, poniendo en valor este alimento, se motiva a la revalorización cultural.

Entre las preparaciones se incluye: jugos, batidos, salsas agridulces, postres sencillos y cocteles para los que ofertan un horario vespertino abarcando así un mayor público.

El recetario está organizado de la siguiente manera:

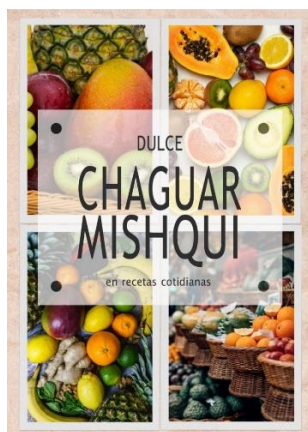
- Portada
- Introducción
- Índice
- Cuerpo del recetario
- Contra portada (en esta se ha integrado un código QR perenne, para facilitar su difusión).

6.6.1 Portada

“Dulce *chaguarmishqui* en recetas cotidianas”, es un nombre escogido debido a que muestra el contenido del recetario que son las recetas cotidianas y fáciles de preparar donde se encuentra el *chaguarmishqui*. La palabra dulce, porque se utiliza el producto en sus 3 primeros días de recolección y tiene un sabor dulce que está reemplazando al azúcar en las preparaciones. Y, *chaguarmishqui*, porque se quiere recalcar el producto principal y el objeto de estudio que complementa la propuesta.

Figura 15

Portada del recetario



6.6.2 Introducción

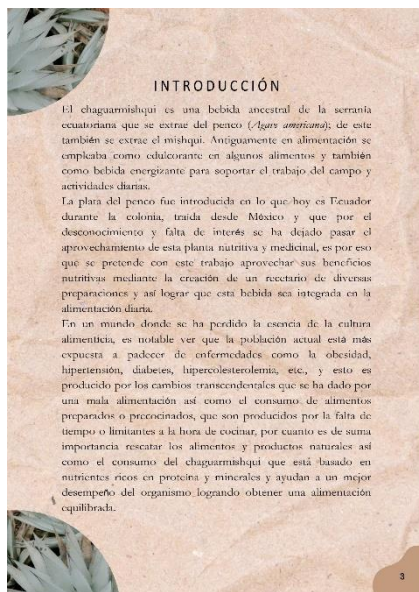
El *chaguarmishqui* es una bebida ancestral de la serranía ecuatoriana que se extrae del penco (*agave americana*); de este también se extrae el *mishqui*. Antiguamente en alimentación se empleaba como edulcorante en algunos alimentos y también como bebida energizante para soportar el trabajo del campo y actividades diarias.

La planta de penco fue introducida en lo que hoy es Ecuador durante la colonia, traída desde México y que por el desconocimiento y falta de interés se ha dejado pasar el aprovechamiento de esta planta nutritiva y medicinal, es por eso que se pretende con este trabajo aprovechar sus beneficios nutritivos mediante la creación de un recetario de diversas preparaciones y así lograr que esta bebida sea integrada en la alimentación diaria.

En un mundo donde se ha perdido la esencia de la cultura alimenticia, es notable ver que la población actual está más expuesta a padecer de enfermedades como la obesidad, hipertensión, diabetes, hipercolesterolemia, etc. y esto es producido por los cambios trascendentales que se ha dado por una mala alimentación así como el consumo de alimentos preparados o precocinados, que son producidos por la falta de tiempo o limitantes a la hora de cocinar, por cuanto es de suma importancia rescatar los alimentos y productos naturales así como el consumo del *chaguarmishqui* que están basados en nutrientes ricos en proteínas y minerales y ayudan a un mejor desempeño del organismo logrando obtener una alimentación equilibrada.

Figura 16


Introducción del recetario



6.6.3 Índice

Figura 17

Índice del recetario



Índice	
Introducción.....	3
Salsas.....	4
Salsa de tamarindo y chaguarmishqui.....	5
Salsa de uvilla y chaguarmishqui.....	6
Salsa de mortino y chaguarmishqui.....	7
Postres.....	8
Champus de chirimoya con chaguarmishqui.....	9
Helado de paila de taxo con chaguarmishqui.....	10
Higos con chaguarmishqui.....	11
Queso de pina con chaguarmishqui.....	12
Morocho con chaguarmishqui.....	13
Jugos.....	14
Jugo de mango y durazno con chaguarmishqui.....	15
Jugo de melón, sandía y fresa con chaguarmishqui.....	16
Jugo de papaya, naranja con chaguarmishqui.....	17
Batidos.....	18
Batido de guanabana y guayaba con chaguarmishqui.....	19
Batido de tomate de árbol con chaguarmishqui.....	20
Batido de chocolate y banano con chaguarmishqui.....	21
Batido de pina y coco con chaguarmishqui.....	22
Batido de pepinillo y manzana con chaguarmishqui.....	23
Cocteles.....	24
Canelazo con chaguarmishqui.....	25
Hervido de mora con chaguarmishqui.....	26
Rompopo con chaguarmishqui.....	27
Mojito de maracujá.....	28
Links de descarga.....	29

6.6.4 Recetas

Las recetas que se plantean en la propuesta son el resultado de la recolección de datos, recomendaciones, análisis de resultados, investigación bibliográfica, trabajo de campo y una serie de pruebas y error que sirvieron para determinar los ingredientes, cantidades necesarias y tipo de producto a ofertar, sobre todo las pruebas con *chaguarmishqui* que fue utilizado como endulzante debían ser cantidades precisas; así se logró obtener 20 recetas probadas y medidas divididas en 5 grupos (salsas, postres, batidos, jugos y cocteles) que tuvieron una gran acogida.

Las salsas se han convertido en la cocina en un mejoramiento al que se recurre cada vez más seguido debido al gran aporte que hacen a un plato resaltando sabores, sea en géneros

principales, guarniciones o ensaladas. La versatilidad que las caracteriza las vuelven ideales para elaborar recetas con todo tipo de productos, en este caso se ha tomado en cuenta las salsas agrídulces por recomendación de los entrevistados, algunos de los cuales mencionan la gran variedad de frutas agrídulces y locales disponibles todo el año, tales como el tamarindo, uvilla, mortiño, entre otras, tomando en cuenta esto se planteó las siguientes recetas:

- Salsa de mortiño con chaguarmishqui
- Salsa de tamarindo y chaguarmishqui
- Salsa de uvilla y chaguarmishqui



Los postres suelen ser el complemento perfecto para terminar una comida, pero el gran inconveniente para introducir en los menús ofertados es su costo de fabricación y el grado de dificultad que sea alto a la hora de elaborar según manifiestan los dueños de restaurantes, también la falta de acceso a recetas fáciles, rápidas y económicas que permitan percibir una ganancia. Tener acceso a una gran diversidad de frutas, verduras y demás productos frescos día a día motivó a la elaboración de las siguientes recetas basadas en postres propios ecuatorianos:

- Champús de chirimoya con chaguarmishqui
- Dulce de higos con chaguarmishqui
- Queso de piña con chaguarmishqui
- Helado de paila de taxo con chaguarmishqui
- Morocho con chaguarmishqui



Postres

CHAMPÚS DE CHIRIMOYA CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

200 g de masa de champús
100 g de chirimoya
100 g de azúcar
100 g de leche condensada
100 g de leche
100 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Lavar y lavar bien las frutas y el azúcar.
2. Montar el postre en un recipiente que sea de vidrio.
3. Colocar en un plato la mitad de la fruta que se usó, el resto se usará para decorar.
4. Colocar en un bowl la masa de champús y el azúcar.
5. Agregar la leche condensada y la leche.
6. Batir con un batidor manual hasta que quede homogéneo.
7. Verter la mezcla en el bowl y dejar enfriar en el refrigerador por 20 minutos.
8. Una vez frío, se agregan los champús y se decoran con la fruta que se usó.
9. Servir los champús con la fruta y el azúcar.

10 minutos | 10 minutos

HELADO DE PAILA DE TAXO CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

200 g de leche condensada
100 g de azúcar
100 g de leche
100 g de agua
100 g de leche condensada
100 g de azúcar
100 g de leche
100 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Lavar y lavar bien la leche y el azúcar.
2. Colocar en un bowl la leche y el azúcar.
3. Agregar la leche condensada y la leche.
4. Batir con un batidor manual hasta que quede homogéneo.
5. Verter la mezcla en el bowl y dejar enfriar en el refrigerador por 20 minutos.
6. Una vez frío, se agregan los champús y se decoran con la fruta que se usó.
7. Servir los champús con la fruta y el azúcar.

10 minutos | 10 minutos

DULCE DE HIGOS CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

200 g de higos
100 g de azúcar
100 g de leche condensada
100 g de leche
100 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Lavar y lavar bien los higos, una vez lavados cortar la base y hacer en 4 partes.
2. Poner los higos en una olla con los demás ingredientes y cocinar a fuego alto por 20 minutos, hasta que estén blandos.
3. Retirar del fuego y quitar los restos de los higos.

10 minutos | 10 minutos

QUESO DE PIÑA CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

200 g de queso
100 g de piña
100 g de azúcar
100 g de leche condensada
100 g de leche
100 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Poner en una olla el queso a fuego bajo y dejar cocinar con cuidado hasta obtener un queso cremoso.
2. Agregar el azúcar y la leche.
3. Batir la mezcla con un batidor manual hasta que quede homogéneo.
4. Agregar en una olla el jugo de piña, la leche y el queso.
5. Batir con un batidor manual hasta que quede homogéneo.
6. Verter la mezcla en un bowl y dejar enfriar en el refrigerador por 20 minutos.
7. Servir los champús con la fruta y el azúcar.

10 minutos | 10 minutos

MOROCHO CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

200 g de morocho
100 g de azúcar
100 g de leche condensada
100 g de leche
100 g de agua

PREPARACIÓN:

1. Cocinar el morocho en agua hasta que esté cocido.
2. Colocar en un bowl el morocho cocido y el azúcar.
3. Agregar la leche condensada y la leche.
4. Batir con un batidor manual hasta que quede homogéneo.
5. Verter la mezcla en el bowl y dejar enfriar en el refrigerador por 20 minutos.
6. Una vez frío, se agregan los champús y se decoran con la fruta que se usó.
7. Servir los champús con la fruta y el azúcar.

10 minutos | 10 minutos

Los jugos son fundamentales en el menú diario de los ecuatorianos y en los menús ofertados por los restaurantes del sector El Carmen de la ciudad de Ibarra, complementan muy bien con su sabor dulce y fresco los desayunos o almuerzos. Encontrar fruta fresca para su elaboración no es difícil y resulta económico, además que la amplia variedad de frutas nos permite variar y combinar sabores a diario, para proponer las recetas se escogió frutas de con un alto rendimiento en producto, bajo costo y disponibilidad establece como lo son el mango, sandía, fresa, naranja, papaya, melón y durazno, que al mismo tiempo combinan muy bien entre sus sabores. Como resultado se propuso las siguientes recetas:

- Jugo de mango y durazno con chaguarmishqui
- Jugo de melón, sandía y fresa con chaguarmishqui
- Jugo de papaya y naranja con chaguarmishqui



Los batidos siempre son una rica opción si de algo dulce se trata ya sea en leche o agua, pero también hay opciones saludables con vegetales y leches de origen vegetal. Para los propietarios de restaurantes representa una opción más en su oferta y otra oportunidad extra de generar ingresos según comentaron mientras se realizaba el trabajo de campo se pudo observar la falta de oferta y triangulando con la gran aceptación que tuvo en las encuestas se tomó la decisión de proponer 5 opciones ricas, fáciles y de baja inversión que están a continuación:

- Batido de chocolate y banano con chaguarmishqui
- Batido de guanábana y guayaba con chaguarmishqui
- Batido de pepinillo y manzana con chaguarmishqui
- Batido de piña y coco con chaguarmishqui
- Batido de tomate de árbol con chaguarmishqui



Los cocteles que se ideó a continuación son el resultado imprevisto producto de los datos recabados en las entrevistas y encuestas ya que no pretendían ser parte del recetario, pero la gran demanda que presenta hace que sea indispensable conocer la preparación de al menos uno y que mejor si es un coctel reconocido.

- Canelazo con chaguarmishqui
- Hervido de mora con chaguarmishqui
- Mojito de maracuyá con chaguarmishqui
- Rompope con chaguarmishqui



Cocteles

CANELAZO CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 2 g de canela en rama
- 250 ml de leche condensada
- 100 ml de agua dulce condensada
- 80 g de azúcar
- 500 ml de agua

PREPARACIÓN:

- En una olla, juntar el agua fría con las especias y llevar al fuego medio hasta que hierve por 10 minutos.
- Colar las especias de las especias y agregar el agua condensada, la leche condensada y servir caliente.




HERVIDO DE MORA CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

- 100 g de jalebe de mora
- 200 ml de agua dulce condensada
- 200 ml de agua dulce condensada
- 2 g de canela
- 2 g de pimienta negra
- 10 g de azúcar

PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar las moras.
- En una olla poner el agua fría con la mora y las especias. Llevar al fuego hasta que hierva y cocinar hasta por 10 minutos.
- Una vez cocinado, colar la mora y colar las especias, agregar a la olla el agua dulce condensada y la jalebe de mora y servir caliente.




ROMPOPE CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

- 225 ml de agua dulce condensada
- 100 ml de agua dulce condensada
- 100 ml de agua dulce condensada
- 2 g de canela
- 2 g de pimienta negra
- 2 g de azúcar
- 2 g de azúcar

PREPARACIÓN:

- En un tazón lavar las especias de la mora hasta que estén limpias, reservar.
- Agregar a la olla la mitad del azúcar junto con las especias y llevar al fuego medio por 10 minutos.
- Retirar del fuego la olla y agregar el agua dulce condensada, la leche condensada y el azúcar restante. Mezclar bien y colar, luego de eso colar la mora.
- Añadir la leche condensada a la mezcla de especias cocidas, de nuevo servir hasta que estén limpias. Hervir la mezcla hasta que estén limpias, removiendo constantemente por 10 minutos hasta que espese ligeramente.
- Agregar el fuego, poner la vitella y el azúcar restante y servir frío.




MOJITO DE MARACUYÁ CON CHAGUARMISHQUI



INGREDIENTES:

- 225 ml de agua dulce condensada
- 100 ml de agua dulce condensada
- 100 ml de agua dulce condensada
- 2 g de canela
- 2 g de pimienta negra
- 2 g de azúcar
- 2 g de azúcar

PREPARACIÓN:

- En un vaso machucar la fresa, la mora, el maracuyá, la menta y el azúcar con el licuador, agregar el agua dulce condensada y la leche condensada.
- Añadir hielo, servir el ron y servir con guarnición de fruta.




6.6.5 Contraportada

Figura 18

Contraportada del recetario



7 CONCLUSIONES

- En este informe final de investigación se desarrollaron las bases teóricas y científicas del *chaguarmishqui* mediante el estado del arte, donde se pudo observar la poca información disponible sobre estudios científicos y sobre todo desarrollados en el Ecuador en general y en Imbabura en particular; esto pone en evidencia la falta de interés al momento de elaborar investigaciones científicas sobre este producto autóctono que forma parte de la identidad cultural de los pueblos ancestrales.
- Se identificó cuáles son las propiedades nutricionales del *chaguarmishqui*, entre ellos están: hidratos de carbono, proteínas, calcio, fósforo, hierro, ácido ascórbico, tiamina, riboflavina, niacina. Así mismo, los beneficios del *chaguarmishqui* debido a su alto valor nutricional, puede ser usado como materia prima en todo tipo de gastronomía dulce y salada, consiguiendo un producto rico y saludable. Se observa que hoy en día la mayoría de personas prefieren opciones de alimentación saludable.
- En el trabajo de campo se pudo observar que el *chaguarmishqui* genera interés a quienes lo conocen y a potenciales consumidores que en su mayoría quieren probarlo; gran parte son mujeres, de entre 31 y 35 años, que trabajan en negocios del sector el Carmen y adquieren sus comidas en restaurantes de la zona; lo que determina la viabilidad técnica de la propuesta.
- Un factor limitante para el conocimiento del *chaguarmishqui* es su escasa disponibilidad en el mercado; hay una sola expendedora en la ciudad de Ibarra, quien trae el producto a diario desde la ciudad de Cotacachi.
- Los propietarios de restaurantes del sector del Carmen mostraron una predisposición en adoptar este producto e introducirlo de manera paulatina en su menú diario, la versatilidad del producto permite someterlo a una infinidad de experimentos en nuevas recetas para lo cual se diseñó un recetario de 20 preparaciones a base de *chaguarmishqui*; las recetas se engloban en las líneas de repostería y mixología, que son los que tuvieron mayor apoyo de los entrevistados y encuestados. Esta

información está condesada en un recetario que se lo puede descargar a través de un código QR.

- El *chaguarmishqui* es un producto gastronómico que tiene un gran potencial dentro de la culinaria del país, debido a su fácil adaptabilidad, es versátil en su uso, combina con todos los sabores especialmente dulces; se adapta sobre todo en jugos y batidos sin alterar sus propiedades organolépticas, llegando a esta conclusión tras las pruebas realizadas en la elaboración de las recetas estándar.

8 RECOMENDACIONES

- Complementar los trabajos de investigación experimentales de la carrera de gastronomía, con análisis bromatológicos sobre los aportes nutricionales composición, nutrientes, características fisicoquímicas, cualidades organolépticas y beneficios del *chaguarmishqui*.
- Se sugiere integrar el uso del *chaguarmishqui* como endulzante natural; esto ayudaría en la dieta de aquellas personas que deseen controlar o cambiar el azúcar convencional, por tanto, puede convertirse en un producto de consumo masivo en hogares y restaurantes a nivel nacional e internacional
- Crear eventos con temática cultural-gastronómica en los cuales se ponga en valor el patrimonio alimentario local, con el fin de motivar el conocimiento de reapropiación de la identidad cultural
- Organizar talleres en las instituciones educativas en donde se expongan la implementación del *chaguarmishqui* como suplemento del azúcar u otros endulzantes artificiales, para mejorar la salud de quienes los consuman por sus diversos beneficios nutricionales.
- Promover los beneficios del *chaguarmishqui*, al consumirlo debido a las grandes aportaciones que recibiría el organismo, mediante las redes sociales, recetarios virtuales, sobre todo en ferias gastronómicas para lograr rescatar las tradiciones y costumbres ancestrales.

9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abarca, G. y Quezada, w. (2017). Estudio gastronómico del Chaguarmishqui como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía. (Trabajo de Grado). Guayaquil, Ecuador. Disponible repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/40059/1/Tesis%20Glenda%20-%20Wilmer%20%2018-01-2018.pdf consultado el 3 de febrero de 2021
- Allauca, R. (2020). Diversificación del uso del chaguarmishqui en la gastronomía del cantón Guano, 2010 (Trabajo de grado). Escuela Superior Politécnica Facultad de Salud Pública. Riobamba, Ecuador. Disponible [enhttp://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/2324/1/84T00074.pdf](http://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/2324/1/84T00074.pdf) consultado el 9 febrero de 2021
- Amaguaya, R. y Pino, A. (2015). Plan de negocios para la producción de la miel de penco o agave en Riobamba y comercialización para consumidores propensos a contraer diabetes en la ciudad de Guayaquil. Universidad Politecnica Saleciana. Guayaquil, Ecuador. Disponible <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9935/1/UPS-GT000966.pdf>
- Anzaldúa, A (2020). La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Acribia. https://www.editorialacribia.com/libro/la-evaluacion-sensorial-de-los-alimentos-en-la-teoria-y-la-practica_53649/
- Ayora, D., y Quito, K. (2013). Procesos de extracción del mishqui y elaboración del chaguarmishqui en Ñamarín, provincia del Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas. (Trabajo de grado). Cuenca, Ecuador. Universidad de Cuenca. Disponible <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/5025/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
- Belitz, D. (1992). *Química de los Alimentos*. Acribia. <https://www.editorialacribia.com/media/acribia/files/pdfcatalog-158.pdf>
- Casas, R. (2012). *El suelo de cultivo y las condiciones climáticas*. Paraninfo, S.A. <https://www.paraninfo.es/catalogo/9788428332873/uf0001---el-suelo-de-cultivo-y-las-condiciones-climaticas>

- Cruz, A. (2019). Diseño de una bebida nutricional saborizada a basa de aguamiel (chaguarmishqui) de penco (Agave americana L.) enriquecida con amaranto (Amaranthus caudatus L.) (Trabajo de grado). Universidad Central del Ecuador Facultad de Ciencias Químicas. Quito, Ecuador. Disponible <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7267/1/T-UCE-0008-109.pdf> consultado el 9 de feb. De 22
- Correa, M. (2019). Chaguarmishqui y sus diversas aplicaciones en la gastronomía (Tesis de grado). Quito, Ecuador. Universidad de las Américas. Disponible <https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/2795867> consultado el 9 de feb. De 22
- Gonzales, P. (2018). *Ecología e interpretación del paisaje*. Alianza. https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/publicacion/21/05/60acb159d1845-1_congreso_paisaje_infraestructura.pdf
- Guamán, M. (2017). Diseño de productos comunicacional para dar a conocer las propiedades del penco. (Trabajo de grado). Universidad San Francisco de Quito. Quito, Ecuador. Disponible <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/6499/1/131290.pdf> consultado el 2 de mar. De 22
- Heerma van Vos, O. Aguirre, N. y Hofstede, R. (2001). *Sistemas Forestales Integrales para la Sierra del Ecuador*. ECOPAR. https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1426&context=abya_yala
- Krebs, C. (1985). *Ecología. Estudio de la distribución y la abundancia*. Harla. <https://biblioteca.epn.edu.ec/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=22156>
- Paneque, T., Polanco, M., Jiménez, C. y Piquera, Yoanis. Estudio etnofarmacológico de algunas especies endémicas de agave utilizados en la medicina tradicional. *Revista Científica y Tecnológica UPSE Vol. 6, N° 2 Diciembre (2019), 57-66 (Enero-Junio 2020)*. <https://incyt.upse.edu.ec/ciencia/revistas/index.php/rctu/article/download/471/426/>

- Porras, L. (2019). Desarrollo de derivados mixológicos a partir del chaguarmishqui (dulce de la cabuya). 2010 (Trabajo de grado). Escuela Superior Politécnica Facultad de Salud Pública. Riobamba, Ecuador. Disponible en <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9432/1/84T00099.pdf> consultado el 9 de feb. De 22
- Sandoval, P. (2019). Análisis del entorno económico de las familias productoras de los derivados del chaguarmishqui en Cayambe en el período 2015-2017 (Trabajo de grado). Universidad Politécnica Salesiana. Quito, Ecuador. Disponible <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/17755/4/UPS-QT14093.pdf> consultado el 2 de mar. De 22
- Villacrés, P. (2018). Cuantificación de la biomasa residual y caracterización del chaguarmishqui (Trabajo de grado). Universidad Técnica de Ambato. Ambato, Ecuador. Disponible <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/28507> consultado el 9 de feb. De 22
- Zamora, R. (2017). Estudio gastronómico de Chaguarmishqui como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía. (Trabajo de grado). Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería en Química. Guayaquil, Ecuador. Disponible <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/40059> consultado el 2 de mar. De 22

10 ANEXOS

Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

SEDE IBARRA



ENTREVISTA A LOS DUEÑOS DE LOS RESTAURANTES DEL SECTOR DEL CARMEN DE LA CIUDAD DE IBARRA.

Título del proyecto: *“UTILIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL CHAGUARMISHQUI EN LA GASTRONOMÍA DE LOS RESTAURANTES DEL SECTOR DEL CARMEN”*

GUION DE ENTREVISTA

PREGUNTAS.

1. ¿Para usted que representa el chaguarmishqui como alimento ancestral y legado cultural de los antepasados?
2. ¿Desde su punto de vista porqué el chaguarmishqui no ha sido valorado dentro de la culinaria ecuatoriana?
3. ¿Qué preparaciones de la gastronomía ecuatoriana es posible añadir al chaguarmishqui?
4. ¿Desde su experiencia como profesional que recomendaciones daría para la elaboración de productos a base al chaguarmishqui?
5. ¿Conoce usted algún estudio gastronómico o publicación realizada acerca del chaguarmishqui?
6. ¿Qué opinión le merece, la creación de un recetario con preparaciones de chaguarmishqui, y en que formato aconseja realizarlo
7. ¿Desde su experiencia cree que la difusión de este producto en platos típicos ayudará a que sea más reconocido y consumido frecuentemente?

ESCUELA DE GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS.

GESTURH

ENCUESTA APLICADA A LOS PROPIETARIOS, ESTUDIANTES,
PRODUCTORES, CLIENTES

Título del proyecto: *“UTILIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL
CHAGUARMISHQUI EN LA GASTRONOMÍA DE LOS RESTAURANTES DEL
SECTOR DEL CARMEN”*

Objetivo: La presente encuesta tiene como finalidad conocer la acogida que puede llegar a tener la propuesta gastronómica a base de la fruta del chontaduro en sus establecimientos y sobre todo aportar con un trabajo de investigación para futuros amantes de la gastronomía ecuatoriana.

Conteste las siguientes preguntas con toda sinceridad

1. ¿Ha probado usted el chaguarmishqui en alguna bebida?

SI NO

2. ¿Le interesaría probar preparaciones realizadas con este alimento?

SI NO

3. ¿Considera que utilizarlo como endulzante en bebidas elaborados ya conocidas ayudará a promover su rescate?

SI NO

4. ¿En qué bebidas le gustaría probar el chaguarmishqui en:

- Jugos naturales
- aromáticas
- aperitivos

5. ¿Cree usted que la difusión de un recetario ayudará al rescate de este producto y que las personas puedan conocer así sus valores nutricionales?

- Poco
- Bastante
- Mucho
- Demasiado

6. ¿Cree usted que la difusión de este producto en jugos ayudará a que sea más reconocido y consumido frecuentemente?

SI NO

7. ¿Considera que un establecimiento en donde se ofertasen este tipo de bebidas se convertiría en un atractivo turístico?

SI NO

8.- ¿Considera que es importante mantener dentro de la tradición a la bebida del chaguarmishqui?

SI NO



9.- ¿En qué lugares considera importante que se podría ofertar este producto?


- Mercado
- Restaurantes
- Bares
- Super mercado



10 ¿Le gustaría adquirir un recetario con diferentes preparaciones a base del chaguarmishqui?



- SI NO



GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO: CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 01					
NOMBRE DEL PLATO:		Salsa de mortiño con chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	81,5
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
100	g	mortiño	0,002	0,200	
60	g	cebolla perla	0,002	0,120	
50	ml	chaguarmishqui	0,003	0,150	
80	ml	vino tinto	0,007	0,560	
30	g	mantequilla	0,005	0,150	
5	g	sal	0,001	0,003	
1	g	pimienta	0,001	0,001	
			Costo Total:	1,184	
			Costo Porción:	0,30	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN		
			Área <input type="checkbox"/> Fria <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		
			Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las frutas y vegetales. 2. En una olla agregar la mantequilla y la cebolla cortada en brunoise y sofreír, luego añadir el vino y reducir el alcohol, luego poner el mortiño y el chaguarmishqui y llevar a ebullición, hervir por 10 minutos. 3. Licuar todo, colar y poner a reducir hasta obtener una consistencia espesa. Rectificar sabores y servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			licuadora colador cuchillo olla tabla cuchara de madera		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO: CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 02					
NOMBRE DEL PLATO:		Salsa de tamarindo y chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	61,5
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
100	g	pulpa de tamarindo	0,005	0,500	
60	g	cebolla perla	0,002	0,120	
50	ml	chaguarmishqui	0,003	0,150	
30	g	mantequilla	0,015	0,450	
5	g	sal	0,001	0,003	
1	g	pimienta	0,001	0,001	
			Costo Total:	1,2235	
			Costo Porción:	0,31	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN		
			Área <input type="checkbox"/> Fria <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		
			Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las frutas y vegetales. 2. En una olla agregar la mantequilla y la cebolla cortada en brunoise y sofreír, luego añadir los demás ingredientes y rectificar sabores, dejar reducir y servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			licuadora colador cuchillo olla tabla sartén cuchara de madera		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:			
				CARRERA: Hotelaría <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
RECETA ESTÁNDAR # 03							
NOMBRE DEL PLATO:		Salsa de uvilla y chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	61,5	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
100	g	uvilla	0,003	0,300			
60	g	cebolla perla	0,002	0,120			
50	ml	chaguarmishqui	0,003	0,150			
30	g	mantequilla	0,005	0,150			
5	g	sal	0,001	0,003			
1	g	pimienta	0,001	0,001			
				Costo Total:	0,7235		
				Costo Porción:	0,18		
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Fria <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.)		
1. Lavar y desinfectar las frutas y vegetales. 2. En una olla agregar la mantequilla y la cebolla cortada en brunoise y sofreír, luego añadir los demás ingredientes, agua hasta cubrir las uvillas y llevar a ebullición, hervir por 10 minutos y enfriar. 3. Licuar todo, colar y llevar a la olla a reducir hasta obtener una consistencia espesa. Rectificar sabores y servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN licuadora colador cuchillo olla tabla cuchara de madera		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:						
				CARRERA: Hotelaría <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>						
RECETA ESTÁNDAR # 04										
NOMBRE DEL PLATO:		Champús de chirimoya con chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	163,75	No-PAX:	4			
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO					
200	g	maíz blanco	0,002	0,40						
160	g	chirimoya	0,002	0,32						
110	g	naranja	0,002	0,17						
160	ml	chaguarmishqui	0,003	0,48						
10	g	canela en rama	0,033	0,33						
5	g	clavo de olor	0,019	0,10						
10	g	hojas de naranjo	0,005	0,05						
1000	ml	agua	0,001	0,50						
				Costo Total:				2,34		
				Costo Porción:				0,59		
PROCEDIMIENTO			Área <input checked="" type="checkbox"/> Fria <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 2					
1. Lavar y desinfectar las frutas y el maíz. 2. Remojar el maíz en abundante agua toda una noche. 3. Escurrir el maíz y moler la mitad de tamaño grueso, el resto agregar entero. 4. Cocinar en una olla a fuego alto todo el maíz junto a las especias y hojas de naranjo durante 1 hora removiendo constantemente. 5. Agregar la pulpa de la chirimoya junto con la naranja y chaguarmishqui, dejar hervir por 30 minutos. 6. Una vez cocinada la naranja retirar la cáscara y aplastar con las manos, luego volver a poner en la olla y cocinar 10 minutos más. 7. Retirar las especias, las hojas y dejar enfriar completamente para servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN bowl tamiz molino olla cuchara de madera					
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova				



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO: CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 05					
NOMBRE DEL PLATO:		Dulce de higos con chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	162,25
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
280	g	higos	0,004	1,12	
5	g	canela en rama	0,003	0,02	
2	g	pimienta dulce	0,011	0,022	
2	g	clavo de olor	0,002	0,00	
160	ml	chaguarmishqui	0,003	0,48	
100	ml	agua	0,001	0,10	
100	g	panela	0,001	0,10	
			Costo Total:	1,841	
			Costo Porción:	0,46	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input 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. Lavar y desinfectar los higos, una vez listos cortar la base y luego en 4 partes 2. Poner los higos en una olla junto con los demás ingredientes y cocinar a fuego alto por 30 minutos, pasado ese tiempo disminuir a fuego bajo y reducir por 15 minutos más, hasta obtener una consistencia espesa. 3. Retirar del fuego y quitar los restos de las especias. Servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			olla tabla cuchillo cuchara de madera		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO: CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 06					
NOMBRE DEL PLATO:		Helado de paila de taxo con chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	153,75
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
280	g	taxo	0,002	0,45	
200	ml	chaguarmishqui	0,003	0,60	
5	g	cedrón	0,011	0,06	
30	g	clara de huevo	0,002	0,06	
100	ml	agua	0,001	0,05	
1000	g	paja	0,001	0,70	
2000	g	hielo seco	0,001	1,20	
454	g	sal en grano	0,002	1,00	
			Costo Total:	4,112	
			Costo Porción:	1,03	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input 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. Lavar y desinfectar la fruta y las hojas. 2. Licuar el taxo junto con el cedrón, el agua y chaguarmishqui, luego colar para obtener la pulpa. 4. Colocar en un bowl grande una base de paja, seguido de los hielos y esparcir la sal en grano por toda la superficie. 5. Poner encima de los hielos una paila de bronce más pequeña y verter el jugo de taxo. 6. Mover la paila en forma circular y con ayuda de una cuchara de madera remover lo que se vaya adhiriendo a las paredes de la paila, hacer esto hasta obtener una consistencia cremosa o hasta que no se caiga de la cuchara. 7. Batir las claras a punto de nieve e incorporar al final de forma envolvente hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerar inmediatamente.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input checked="" type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			licuadora bowl batidora paila de bronce bowl grande cuchara de madera tamiz		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	



 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 07					
NOMBRE DEL PLATO:		Morocho con chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	191,25
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
160	g	maíz morocho partido	0,003	0,40	
350	ml	leche	0,001	0,35	
80	g	pasas	0,002	0,16	
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36	
5	g	canela en rama	0,001	0,01	
50	g	panela	0,001	0,05	
500	ml	agua	0,001	0,25	
			Costo Total:	1,575	
			Costo Porción:	0,39	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN Fria <input type="checkbox"/> Área Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		
1. Dejar en remojo el maíz partido una noche. 2. Escurrir el maíz y poner a cocinar a fuego medio en una olla junto con la leche y canela removiendo constantemente durante 1h:30 min o hasta que ablande el grano. 3. Añadir la panela rallada, el chaguarmishqui, las pasas y cocinar a fuego bajo por 20 minutos más. Retirar la canela en rama y servir caliente.			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 <input checked="" type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/> 2		
			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN olla bowl cuchareta rallador tabla		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 08					
NOMBRE DEL PLATO:		Queso de piña con chaguarmishqui		Porción Estándar (g.):	246,25
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
220	g	piña	0,001	0,22	
200	g	huevos	0,002	0,48	
120	ml	leche	0,001	0,12	
5	ml	esencia de vainilla	0,013	0,07	
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36	
40	ml	ron oscuro	0,011	0,44	
20	g	maicena	0,001	0,02	
100	ml	agua	0,001	0,05	
160	g	azúcar	0,001	0,16	
			Costo Total:	1,92	
			Costo Porción:	0,48	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN Fria <input checked="" type="checkbox"/> Área Caliente <input type="checkbox"/>		
1. Poner en una olla el azúcar a fuego bajo y dejar diluir sin remover hasta obtener un color dorado. Con cuidado acaramelar el fondo del molde. 2. Precalentar el horno a 180° C. 3. Pelar la piña y cortar en cubos grandes para proceder a licuar con el agua, colar el jugo de piña. 4. Agregar en una olla el jugo de piña, maicena y chaguarmishqui, llevar esto a cocinar a fuego bajo por 5 minutos, después enfriar completamente. 5. Batir los huevos en un bowl hasta obtener una consistencia cremosa, a esto agregar la vainilla, la leche, el ron e integrar todo. Finalmente añadir la mezcla anterior y batir una vez más hasta homogenizar. 6. Verter la mezcla en los moldes previamente acaramelados y hornear a baño maría por 45 minutos a 180° C. 7. Enfriar completamente y desmoldar. Servir frío.			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 <input checked="" type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/> 2		
			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input checked="" type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN olla molde redondo grande molde redondo pequeño lata cuchillo tabla licuadora tamiz batidora cuchara de madera bowl		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 09					
NOMBRE DEL PLATO:		Jugo de mango y durazno con chaguarmishqui	Porción Estándar (ml.):	250	No-PAX: 4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
320	g	pulpa de mango	0,005	1,60	
220	g	kiwi	0,002	0,44	
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36	
20	g	menta	0,011	0,22	
320	ml	agua	0,001	0,16	
			Costo Total:	2,78	
			Costo Porción:	0,70	
PROCEDIMIENTO		Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN 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 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>	
1. Lavar y desinfectar las frutas y hojas. 2. Pelar el mango, kiwi y cortar en cubos grandes, poner en una licuadora todos los ingredientes y licuar bien. Decorar con hojas de menta y servir.		GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>	
		INSTRUMENTACIÓN			
		licuadora colador cuchillo vaso tabla			
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 10					
NOMBRE DEL PLATO:		Jugo de melón, sandía y fresa con chaguarmishqui	Porción Estándar (ml.):	250	No-PAX: 4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	
200	g	melón	0,004	0,70	
300	g	sandía	0,002	0,54	
160	g	pulpa de fresa	0,006	0,96	
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36	
20	g	hierba buena	0,011	0,22	
200	ml	agua	0,001	0,10	
			Costo Total:	2,88	
			Costo Porción:	0,72	
PROCEDIMIENTO		Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN 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 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>	
1. Lavar y desinfectar las frutas y hojas. 2. Pelar el melón, sandía y cortar en cubos grandes, cortar la base de la fresa. 3. Agregar todos los ingredientes en la licuadora y licuar hasta integrar todo. Servir.		GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>	
		INSTRUMENTACIÓN			
		licuadora bowl cuchillo tabla			
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores: Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:			
				CARRERA: Hotelaría <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
RECETA ESTÁNDAR # 11							
NOMBRE DEL PLATO:		Jugo de papaya y naranja con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	247,5	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total			
350	g	papaya	0,001	0,35			
350	ml	zum de naranja	0,002	0,74			
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36			
20	g	jengibre	0,004	0,07			
150	ml	agua	0,001	0,08			
			Costo Total:	1,59	TIEMPO DE PREPARACIÓN		
			Costo Porción:	0,40			
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input 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 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las frutas. 2. Pelar la papaya y cortar en cubos grandes. Pelar el jengibre y cortar. 3. Agregar todos los ingredientes en la licuadora y licuar hasta integrar todo. Servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN		
			licuadora				
			tabla				
			cuchillo				
			vaso				
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:			
				CARRERA: Hotelaría <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
RECETA ESTÁNDAR # 12							
NOMBRE DEL PLATO:		Batido de chocolate y banana con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	247	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total			
120	g	chocolate semiamargo en polvo	0,007	0,82			
400	g	banano	0,001	0,20			
8	g	escencia de vainilla	0,013	0,10			
340	ml	leche	0,001	0,34			
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36			
			Costo Total:	1,82	TIEMPO DE PREPARACIÓN		
			Costo Porción:	0,46			
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input 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 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las frutas. 2. Pelar los bananos y cortar en trozos grandes. 3. Poner todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta integrar bien todo. Servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN		
			licuadora				
			tabla				
			cuchillo				
			vaso				
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE GESTIÓN EN
EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS "GESTURH"

CÓDIGO:
CARRERA:
Hotelería
Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR # 13

NOMBRE DEL PLATO:		Batido de guanábana y guayaba con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	250	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
260	g	pulpa de guanábana	0,004	1,04			
200	g	pulpa de guayaba	0,003	0,60			
20	g	hierba buena	0,011	0,22			
100	ml	zumo de naranja	0,002	0,20			
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36			
300	ml	leche	0,001	0,30			
				Costo Total:	2,72		
				Costo Porción:	0,68		
PROCEDIMIENTO			Área		Min.		
			Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las hojas de hierba buena.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
2. Agregar todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta integrar bien todo. Servir decorado con hojas de hierba buena.			INSTRUMENTACIÓN				
			licuadora				
			tabla				
			cuchillo				
			vaso				
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	





Pontificia Universidad
Católica del Ecuador



ESCUELA DE GESTIÓN EN
EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS "GESTURH"



CÓDIGO:
CARRERA:
Hotelería
Gastronomía



RECETA ESTÁNDAR # 14



NOMBRE DEL PLATO:		Batido de pepinillo y manzana con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	250	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
300	g	pepinillo	0,002	0,45			
200	g	manzana verde	0,002	0,40			
80	g	apio	0,001	0,08			
20	ml	limón	0,005	0,10			
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36			
20	g	albahaca	0,011	0,22			
260	ml	agua	0,001	0,13			
				Costo Total:			
				Costo Porción:	0,44		
PROCEDIMIENTO			Área		Min.		
			Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las frutas y hojas.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
2. Desvenar el apio, cortar en cubos grandes al igual que el pepino y manzana			INSTRUMENTACIÓN				
3. Agregar todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta integrar bien todo. Servir.			licuadora				
			tabla				
			cuchillo				
			vaso				
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:			
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
RECETA ESTÁNDAR # 15							
NOMBRE DEL PLATO:		Batido de piña y coco con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	243,75	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total			
240	g	piña	0,001	0,24			
160	g	pulpa de coco	0,005	0,80			
180	g	agua de coco	0,005	0,90			
10	ml	cúrcuma	0,005	0,05			
5	ml	canela en polvo	0,004	0,02			
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36			
260	g	leche	0,001	0,26			
100	ml	hielo	0,001	0,10			
				Costo Total:			
				Costo Porción:	0,68		
PROCEDIMIENTO			Área Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN 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 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las frutas y la cúrcuma. 2. Pelar la piña y cortar en cubos grandes. 3. Agregar todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta integrar bien todo. Servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN licuadora tabla cuchillo vaso		
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:						
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>						
RECETA ESTÁNDAR # 16										
NOMBRE DEL PLATO:		Batido de tomate de árbol con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	251,25	No-PAX:	4			
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total						
300	g	pulpa de tomate de árbol	0,002	0,45						
200	g	pulpa de durazno	0,005	1,00						
5	g	canela en polvo	0,004	0,02						
20	g	menta	0,011	0,22						
160	ml	chaguarmishqui	0,003	0,48						
320	ml	leche	0,001	0,32						
				Costo Total:				2,49		
				Costo Porción:				0,62		
PROCEDIMIENTO			Área Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>					TIEMPO DE PREPARACIÓN 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 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y desinfectar las hojas de menta. 2. Agregar todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta integrar bien todo. Servir decorado con hojas de menta.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN licuadora tabla cuchillo vaso					
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova				

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 17					
NOMBRE DEL PLATO:		Canelazo con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	245,5
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO
5	g	canela	0,033	0,165	
2	g	pimienta dulce	0,023	0,046	
225	ml	chaguarmishqui	0,003	0,675	
250	ml	aguardiente puro de caña	0,001	0,25	
500	ml	agua	0,001	0,25	
			Costo Total:	1,386	
			Costo Porción:	0,35	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. En una olla poner el agua fría con las especias y llevar al fuego medio hasta que hierva por 10 minutos.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
2. Colar los restos de las especias y agregar el chaguarmishqui, batir hasta incorporar bien y servir caliente.			INSTRUMENTACIÓN		
			olla cucharón tamiz bowl		
Nombre del Docente:			Msc. Lorena Arellano		
Alumnos autores:			Jordy Córdova y Bryan Córdova		

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:	
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR # 18					
NOMBRE DEL PLATO:		Hervido de mora con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	252,25
				No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO
180	g	pulpa de mora	0,005	0,90	
220	ml	aguardiente puro de caña	0,001	0,22	
200	ml	chaguarmishqui	0,003	0,60	
5	g	canela	0,033	0,165	
2	g	clavo de olor	0,019	0,038	
2	g	pimienta dulce	0,023	0,046	
400	ml	agua	0,001	0,20	
			Costo Total:	2,169	
			Costo Porción:	0,54	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. Lavar y limpiar las moras.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
2. En una olla poner el agua fría con la mora y las especias, llevar al fuego hasta llegar a ebullición, hervir por 10 minutos.			INSTRUMENTACIÓN		
3. Una vez enfriado, licuar la mora y colar las semillas, retornar a la olla y agregar el chaguarmishqui, el aguardiente y llevar a ebullición 1 minuto, apagar y servir caliente.			olla cucharón tamiz licuadora bowl		
Nombre del Docente:			Msc. Lorena Arellano		
Alumnos autores:			Jordy Córdova y Bryan Córdova		

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:						
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>						
RECETA ESTÁNDAR # 19										
NOMBRE DEL PLATO:		Mojito de maracuyá con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	250	No-PAX:	4			
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total						
220	ml	ron blanco	0,011	2,42						
20	g	hierba buena	0,011	0,22						
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36						
160	g	pulpa de maracuyá	0,006	0,96						
220	g	hielo	0,001	0,22						
180	ml	gaseosa	0,001	0,18						
80	ml	zumo de limón	0,005	0,40						
			Costo Total:	4,76				TIEMPO DE PREPARACIÓN		
			Costo Porción:	1,19						
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input checked="" type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>					
1. En un vaso agregar la hierba buena, chaguarmishqui, maracuyá y machacar con el mortero, sin romper demasiado las hojas. 2. Añadir hielo, verter el ron y gasificar con gaseosa. Servir.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>					
			INSTRUMENTACIÓN							
			vaso							
			mortero							
			cuchara removedora							
			cuchillo							
			tabla							
			cuchara							
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova				

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO:			
				CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
RECETA ESTÁNDAR # 20							
NOMBRE DEL PLATO:		Rompope con chaguarmishqui		Porción Estándar (ml.):	243,5	No-PAX:	4
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total			
220	ml	aguardiente puro de caña	0,001	0,22			
500	ml	leche	0,001	0,50			
125	g	yema de huevo	0,002	0,25			
120	ml	chaguarmishqui	0,003	0,36			
5	ml	esencia de vainilla	0,013	0,065			
2	g	clavo de olor	0,023	0,046			
2	g	pimienta dulce	0,019	0,038			
5	g	canela en rama	0,033	0,165			
			Costo Total:	1,644			
			Costo Porción:	0,41			
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input checked="" type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
1. En un bowl batir las yemas de huevo hasta blanquear, reservar. 2. Agregar en un olla la mitad de la leche junto con las especias y hervir a fuego medio por 15 minutos. 3. Retirar del feugo la olla y agregar el chaguarmishqui, mezclar bien y enfriar, luego de eso colar los restos. 4. Añadir la leche restante a la crema de yemas batidas, de forma lenta hasta obtener una mezcla homogénea. Una vez lista añadir a la leche con especias y cocinar a fuego lento removiendo constantemente por 15 minutos hasta que espese ligeramente. 5. Apagar el fuego, poner la vainilla y el aguardiente, mezclar y servir frío.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN				
			bowl				
			batidor de mano				
			olla				
			cuchara de palo				
			tamiz				
Nombre del Docente:		Msc. Lorena Arellano		Alumnos autores:		Jordy Córdova y Bryan Córdova	

CERTIFICADO
ANTIPLAGIO

6.- TESIS
CHAGUARMISHQUI.docx

por BRYAN ANDRES CORDOVA EGAS

Fecha de entrega: 27-ene-2022 07:15p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1749617579

Nombre del archivo: 4935_BRYAN_ANDRES_CORDOVA_EGAS_6_739262_356172051.docx (740.34K)

Total de palabras: 11388

Total de caracteres: 59103

6.- TESIS CHAGUARMISHQUI.docx

INFORME DE ORIGINALIDAD

7%

INDICE DE SIMILITUD

7%

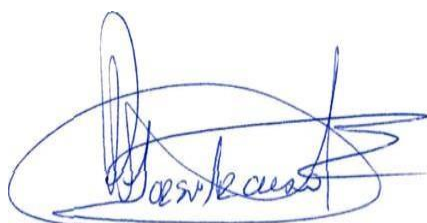
FUENTES DE INTERNET

%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE



Msc. Lorena Arellano
C.C / pasaporte

Fecha: 30 de enero 2022