



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE IBARRA

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS- GESTURH

INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

**“RESCATE Y DIFUSIÓN DE MISTELAS DE HIGO, MANDARINA Y CAPULÍ
PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN
BEBIDAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA.”**

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

Línea de Investigación: G. G. 1 Identidad Gastronómica

AUTOR: PABLO RENATO PROAÑO PORTILLA.

ASESOR: MGS. JUAN CARLOS ANDRADE

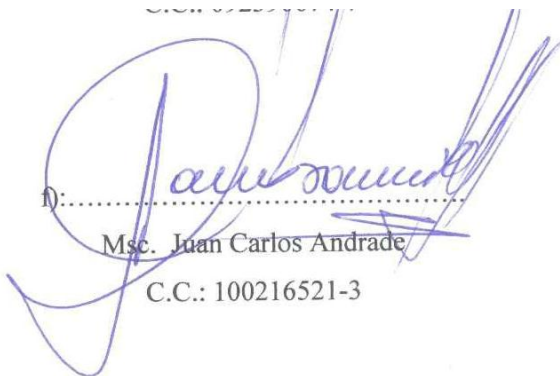
IBARRA, JUNIO 2019

Ibarra, 13 de junio de 2019

MSC. JUAN CARLOS ANDRADE
ASESOR

CERTIFICA:

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



f):.....
Msc. Juan Carlos Andrade
C.C.: 100216521-3

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 (PUCE-SI):

f):.....

Mgs. Juan Carlos Echeverría A

C.C.: 100208121-2

f):.....

Mgs. Ronny Soriano O.

C.C.: 092390674#7

f):.....

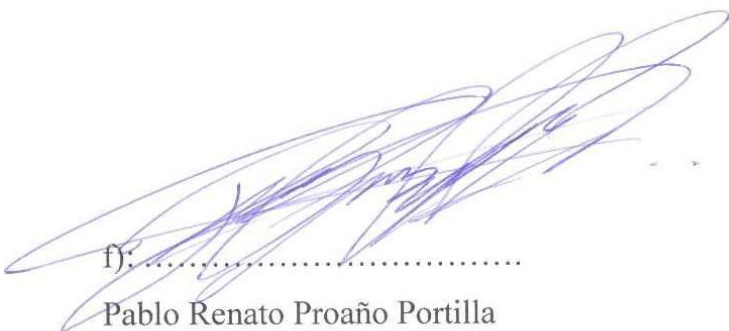
Msc. Juan Carlos Andrade

C.C.: 100216521-3

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Pablo Renato Proaño Portilla, declaro conocer y aceptar la disposición del Art.66 del Instructivo de Trabajo de Grado de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI), que en su parte pertinente manifiesta textualmente: “Forman parte del patrimonio de la universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través o con el apoyo financiero, académico o institucional de la universidad”.

Ibarra, 27 de noviembre del 2018



f):

Pablo Renato Proaño Portilla

C.C.: 1003396601

AUTORÍA

Yo, Pablo Renato Proaño Portilla, portador de la cédula de ciudadanía N°1003396601, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.



f)

Pablo Renato Proaño Portilla

C.C.: 1003396601

RESUMEN

El estudio es de tipo descriptivo, documental, cuyo objetivo es el fortalecimiento de la cultura gastronómica ibarreña mediante el rescate de la bebida alcohólica tradicional denominada mistela, para la preparación de cocteles, vinagretas y salsas.

Se realizó una investigación diagnóstica aplicado una encuesta a 82 huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, encontrándose un elevado grado de desconocimiento en más del 80% de las personas. También se realizó una encuesta a propietarios y administradores de 9 hoteles identificando que el 90% no conocían ni habían utilizado la mistela como un ingrediente en su oferta gastronómica.

Se realizó cuatro entrevistas dirigidas a productores de mistelas con el propósito de fundamentar su preparación y sabor autóctono, concluyendo que la población ibarreña ha olvidado la tradicional mistela, misma que puede ser usada para la preparación de diferentes productos gastronómicos.

Finalmente, y para evidenciar lo anotado, se dictó una clase magistral y se elaboró un recetario de cocteles, salsas y vinagretas con el uso de la mistela a fin de fomentar y fortalecer la tradición y cultura propias de Ibarra.

Palabras clave: mistela, gastronomía, cultura, fortalecimiento, preparación.

ABSTRACT

The study is descriptive, documentary, which aims to strengthen the gastronomic culture Ibarreña by rescuing the traditional alcoholic beverage called Mistela, for the preparation of cocktails, vinaigrettes and sauces. We conducted a diagnostic investigation applied a survey to 82 guests of high-class hotels in the city of Ibarra, finding a high degree of ignorance in more than 80% of people, also conducted a survey of owners and managers of 9 hotels found that 90% did not know or had used the Mistela as an ingredient in its gastronomic offer. Four interviews were conducted for producers of Mistelas with the purpose of basing their preparation and autochthonous flavor. It was concluded that the Ibarreña population has forgotten the traditional mistela, which can be used for the preparation of different gastronomic products. To demonstrate this, a master class and a recess were performed

Key words: Mistela, gastronomy, culture, strengthening, preparation.

DEDICATORIA

Dedico esta investigación principalmente a Dios por darme la vida, y permitirme llegar a este momento importante de mi formación profesional, por ser mi luz y mi guía durante todo este trayecto.

A mis padres Alberto y Susana por ser mi apoyo incondicional y el pilar más importante para poder realizar todas mis metas, por brindarme siempre su cariño a pesar de nuestras diferencias de opiniones y enseñarme con su ejemplo a no desfallecer ni rendirme ante cualquier adversidad.

Y a mis tiernos hijos María Susana y Renato Rafael, quienes con su inocencia y amor son la representación de mi alma, mi espíritu y la razón que me ha llevado a seguir superándome día a día.

Pablo Proaño

AGRADECIMIENTO

A mi maestro y tutor, Mgs. Juan Carlos Andrade, a quien debo gran parte del conocimiento adquirido, y en especial, por su sabiduría, generosidad y apoyo durante el tiempo que cursé mi carrera universitaria y fundamentalmente en la realización de este proyecto.

A mi madre por ser amiga y consejera y por siempre estar pendiente de mis necesidades y demostrarme su gran fe para recibir la extraordinaria motivación que siempre se requiere para emprender en un proyecto de vida.

A mi padre que siempre ha estado conmigo cuidándome y guiándome con sus sabios consejos.

A mi esposa Karla Cevallos por su apoyo incondicional al compartir momentos de alegría, tristeza y demostrarme que siempre podré contar con ella.

Al Mgs. Gonzalo Rubio, Director de la Escuela GESTURH, por la gran apertura y confianza para desarrollar este proyecto.

A mi maestro y amigo Chef Edison Hidrobo, quien me ha brindado sus valiosos conocimientos, lecciones y sabiduría a lo largo de mi formación profesional.

A Erick Paspuel, que se ha convertido en mi hermano, por ser un gran amigo que junto a sus ideas y apoyo hemos pasado momentos inolvidables.

Finalmente, gracias a todas esas personas y amigos que con su apoyo he logrado culminar este proyecto.

ÍNDICE

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT.....	vii
DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTO	ix
ÍNDICE.....	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS	xv
INTRODUCCIÓN	18
CAPÍTULO I	19
1. MARCO TEÓRICO	19
1.1 Gastronomía, concepto, importancia	19
1.2 Concepto de Bebida	19
1.2.1 Clasificación de las bebidas	20
1.2.2 Bebidas Artesanales concepto	20
1.3 Receta concepto	21
1.3.1 Tipos de recetas	21
1.3.2 Formatos de recetas	22
1.4 Recetario concepto.....	22
1.5 Bebida Tradicional.....	22
1.6 Bebida ancestral	23
1.7 Gastronomía imbabureña (generalidades)	23
1.7.1 Cantón Ibarra	23

1.7.2 Cantón Otavalo	24
1.7.3 Cantón Antonio Ante	25
1.7.4 Cantón Cotacachi	25
1.7.5 Cantón Pimampiro	25
1.7.6 Cantón San Miguel de Urququí	26
1.8 Gastronomía Ibarreña (generalidades)	26
1.9 La mistela (generalidades)	27
1.10 Etimología de la mistela	27
1.11 Consumo de la mistela como bebida tradicional en la ciudad de Ibarra.....	28
1.12 Atributos del producto	28
1.12.1 Marca	28
1.12.2 Patente.....	29
1.12.3 Registro sanitario	30
1.12.4 Imagen corporativa	31
1.12.5 Manipulación de alimentos.....	32
1.12.6 Conservantes de alimentos.....	32
1.13 Ciudad de Ibarra. (Población, límites, clima generalidades)	33
CAPÍTULO II.....	34
2. DIAGNÓSTICO	34
2.1 Antecedentes.....	34
2.2 Objetivos diagnósticos	34
2.3 Variables diagnósticas	34
2.4 Indicadores.....	35
2.5 Matriz de relación diagnóstica.....	37
2.6 Mecánica operativa	39
2.6.1 Población o universo.....	39

2.6.2	Determinación de la muestra.....	40
2.6.3	Información primaria	41
2.6.4	Información secundaria.....	41
2.7	Tabulación y análisis de la información.....	42
2.7.1	Encuesta aplicada a los huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra.....	42
2.7.2	Encuesta dirigida a dueños o administradores de hoteles registrados como establecimientos.....	60
2.7.3	Entrevistas dirigidas a productores o conocedores de las mistelas	76
2.7.4	Análisis general de las entrevistas dirigidas a productores o conocedores de las mistelas	82
2.8	Matriz FODA.....	83
2.9	Cruce estratégico.....	84
2.10	Determinación del problema diagnóstico	85
CAPÍTULO III.....		87
3.	INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	87
3.1	Macro localización.....	87
3.2	Micro localización	87
3.3	Experimentación	88
3.3.1	Características verdaderas y sustitutas del producto.....	88
3.3.2	Ingredientes de la mistela.....	89
3.3.3	Selección de proveedores.....	90
3.3.4	Proceso de elaboración	91
3.22	Instrumentación	92
3.5	Receta de cóctel Esquina del coco	101
3.6	Receta de cóctel Mama Cotacachi	102
3.7	Receta de cóctel Rio Tahuando.....	103

3.8 Receta de cóctel Taita Imbabura.....	104
3.9 Receta de cóctel Torreón	105
3.10 Receta de cóctel El Cuartel	106
3.11 Receta de cóctel Yahuarcocha	107
3.12 Receta de cóctel El Retorno	108
3.13 Receta de cóctel El Arcángel	109
3.14 Receta de cóctel El Obelisco.....	110
3.15 Receta a base de mistela Mantequilla de Naranja con Mistela de Mandarina	111
3.16 Receta a base de mistela Salsa de Higos	112
3.17 Receta a base de mistela Salsa de Manzana con Mistela de Capulí.....	113
3.18 Receta a base de mistela Salsa de Pera con Mistela de Mandarina	114
3.19 Receta a base de mistela Vinagreta de cítricos con Mistela de Mandarina.....	115
3.20 Receta a base de mistela Vinagreta de Mistela de Higo.....	116
3.21 Receta a base de mistela Vinagreta templada con mistela de capulí	117
3.23 Clase magistral con los estudiantes de noveno nivel de gastronomía, administradores y dueños de los hoteles de la ciudad de Ibarra y profesionales reconocidos a nivel nacional e internacional	118
CAPÍTULO IV	140
4. ANÁLISIS DE IMPACTOS.....	140
4.1 Impacto Económico	140
4.2 Impacto Cultural	142
4.3 Impacto Empresarial	143
4.4 Impacto Ambiental	144
4.5. Impacto General.....	145

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de relación diagnóstica.....	37
Tabla 2. Hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra.....	39
Tabla 3. Población	39
Tabla 4. Matriz FODA.....	83
Tabla 5. Cruce estratégico.....	84
Tabla 6. Características del producto	89
Tabla 7. Ingredientes de la mistela.....	89
Tabla 8. Selección de proveedores.....	90
Tabla 9. Nomenclatura de puntaje de impactos	140
Tabla 10. Impacto Económico	140
Tabla 11. Impacto cultural	142
Tabla 12. Impacto empresarial.....	143
Tabla 13. Impacto ambiental.....	144
Tabla 14. Impacto general	145

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Género	42
Figura 2. Edad.....	44
Figura 3. Mistela	45
Figura 4. Elaboración de la mistela.....	47
Figura 5. Degustado de mistela.....	49
Figura 6. Preferencia por el recetario de usos de la mistela.....	51
Figura 7. Cocteles a base de mistela	53
Figura 8. Aceptación del producto.....	55
Figura 9. Apertura por recetario y capacitación.....	56
Figura 10. Percepción de la identidad.....	58
Figura 11. Venta de cocteles	60
Figura 12. La Mistela.....	62
Figura 13. Grado de Aceptación.....	63
Figura 14. Elaboración de cocteles a base de mistela	65
Figura 15. Patrimonio alimentario	67
Figura 16. Consumo del producto nacional	69
Figura 17. Oferta del producto.....	70
Figura 18. Ventas	71
Figura 19. Identidad a través de la mistela	72
Figura 20. Requerimientos de la mistela.....	74
Figura 21. Macrolocalización de la ciudad de Ibarra.....	87
Figura 22. Micro localización	88
Figura 23. Batidor de mano	92
Figura 24. Bowl	93
Figura 25. Cacerola.....	93
Figura 26. Cernidor.....	93
Figura 27. Coctelera.....	94
Figura 28. Copa de vino blanco	94
Figura 29. Copa tipo flauta	94
Figura 30. Cuchara.....	95

Figura 31. Cucharita	95
Figura 32. Cuchillo	95
Figura 33. Espumadera	96
Figura 34. Exprimidor.....	96
Figura 35. Hielera	96
Figura 36. Licuadora.....	97
Figura 37. Long drink	97
Figura 38. Medidor de onzas	97
Figura 39. Old Fashion	98
Figura 40. Olla	98
Figura 41. Pelador.....	98
Figura 42. Pinzas.....	99
Figura 43. Sartén.....	99
Figura 44. Tabla de picar	99
Figura 45. Termómetro	100
Figura 46. Vaso fashion	100
Figura 47. Vaso Lexintong	100
Figura 48. Presentación personal	118
Figura 49. Coherencia entre lo que dice y hace	119
Figura 50. Uso de la voz	121
Figura 51. Desplazamiento en el aula	122
Figura 52. Los contenidos con los que trabaja el Tesista son actualizados	123
Figura 53. El Tesista demuestra dominio en el uso de los contenidos de la clase	124
Figura 54. El Tesista en su clase establece relaciones con otros contenidos y fácilmente los integra con otros.....	125
Figura 55. Promueve aprendizajes partiendo de las necesidades, saberes y potencialidades de sus participantes	126
Figura 56. Recoge saberes y experiencias de sus participantes	127
Figura 57. Identifica y aborda ideas equivocadas o cuestionables.....	128
Figura 58. Se observa el trabajo de contenidos.....	129
Figura 59. El Tesista utiliza diversos métodos, técnicas y/o estrategias apropiadas para el aprendizaje	130

Figura 60. Recursos que utiliza.....	131
Figura 61. Facilita el clima de diálogo	132
Figura 62. Incita a la reflexión, fundamentación.....	133
Figura 63. Manejo de grupo.....	134
Figura 64. Grado de participación de los participantes	135
Figura 65. Respeto hacia el adulto, sus pares	136
Figura 66. Responsabilidad.....	137
Figura 67. Interés por el Tema.....	138

INTRODUCCIÓN

El estudio trata acerca del rescate de una de las tradiciones con mayor historia en la gastronomía de la ciudad de Ibarra, la mistela, que es elaborada a partir del aguardiente de caña, y cuya preparación se conoce desde hace más de 100 años.

Se la utilizaba tradicionalmente en la celebración de fiestas familiares y con diferentes sabores, entre los cuales se destaca el higo, mandarina y capulí. Sin embargo, de que, a causa de la inserción de bebidas alcohólicas extranjeras, su popularización y consumo fue decayendo con el agravante de que la sociedad actual haya incluso, olvidado esta deliciosa preparación.

Por este motivo se ha diseñado un estudio que trata de fortalecer y rescatar el uso de la mistela como parte de la gastronomía ibarreña, de manera que se realizó un análisis interno y externo con el propósito de diagnosticar la disminución del uso y preparación de la mistela, así como la oferta en distintos establecimientos.

Se buscó crear un modelo estratégico que permita el rescate de la bebida mediante la capacitación y presentación de distintos cocteles con su recetario, e inclusive con platos donde se implemente la mistela para la preparación de vinagretas y salsas, y así mostrar la diversidad de usos y aplicaciones que se le puede dar a esta bebida ancestral.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Gastronomía, concepto, importancia

Según el diccionario (ABC, 2016):

A pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva con la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el uso y consumo de las preparaciones culinarias.

La gastronomía estudia la correlación del ser humano con su forma de alimentación y el ambiente en el que éste se desempeña, esto es importante ya que su estudio no solo se basa en la comida, su campo de investigación es mucho más amplio pasando por la historia, geografía, cultura, entre otros.

Cabe recalcar que la gastronomía lleva dentro de su contexto el amplio e importante aporte cultural de cada región, de esta manera se puede evidenciar de acuerdo al sitio, sus costumbres, productos, preparaciones y demás situaciones que conllevan al tipo de alimentación que cada pueblo posee, sin dejar de lado los cambios y fusiones que con el tiempo se han producido, ya sea por factores de clima o por el ingreso de extranjeros a cada región.

1.2 Concepto de Bebida

El diccionario Manual de la Lengua Española menciona a la bebida como una “sustancia líquida que se bebe”, en relación a sus condiciones físicas, este concepto es muy amplio, sin embargo, es necesario complementar que una bebida posee características en su composición.

Es importante mencionar que las bebidas son todas aquellas que se encuentren en estado líquido, contengan o no alcohol y sean o no, naturales.

1.2.1 Clasificación de las bebidas

Basado en el libro “Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes” de J.F. Gallego se clasifica las bebidas de la siguiente manera:

- Infusiones (café, té, etc.) y chocolate.
 - Bebidas preparadas
 - Cafés con aguardiente (irish coffee, con brandi, etc).
 - Bebidas no alcohólicas.
 - Jugos naturales
 - Refrescos y zumos
 - Cervezas.
 - Con alcohol
 - Sin alcohol
 - Bebidas aperitivos.
 - Vermuts y digestivos
 - Aguardientes
 - Licores
 - Coctelería
 - Vinos finos y generosos
- (Gallego, 2002).

Esta clasificación brinda una descripción a cerca de la distribución de las bebidas general.

1.2.2 Bebidas Artesanales concepto

Partiendo de que el Diccionario de la Real Academia Española -DRAE- no establece el concepto de bebidas artesanales como tal, basado en las definiciones de las dos palabras, intentaré realizar una suerte de definición acertada.

Bebida: Líquido que se bebe (Española, Real Academia Española, 2016).

Artesano: Persona que ejercita un arte u oficio meramente mecánico. Y modernamente para referirse a quien hace por su cuenta objetos de uso doméstico imprimiéndoles un sello personal, a diferencia del obrero fabril (Española, Real Academia Española, 2016).

Entonces, se define tanto para el desarrollo del presente trabajo como para otros temas de orden gastronómico a bebidas artesanales, como el conjunto de bebidas elaboradas sin la ayuda o inserción de la industria; en otras palabras “hechas en casa”, y que pueden tener o no grado alcohólico, pero que por un proceso de fermentación podrían llegar a tenerlo, tal el caso de la chicha, por ejemplo.

1.3 Receta concepto

El Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud dice que la receta:

“Es una lista de ingredientes medidos, o pesados, y una forma o sistema de cocción, aunque a veces los sistemas son varios...” (Jordá, 2007).

Las recetas son variadas y cada una tiene su propio toque personal del autor, casi nunca una receta será igual a otra tanto en su preparación como en su escritura.

1.3.1 Tipos de recetas

La receta médica: utilizada por los galenos para la prescripción de medicamentos y el uso que se los debe dar, consta de dos partes la primera se la entrega en la farmacia como constancia del pedido efectuado por el médico y la otra parte donde se encuentran las indicaciones para el consumo de los fármacos. Receta como procedimiento: habla en término general, son pasos o técnicas con los que podemos alcanzar algo, por ejemplo: “Mi abuelo tiene la receta para el éxito”.

La receta de cocina: es un escrito ordenado, en el cual, por medio de pasos, cantidades exactas de productos y tiempos da como resultado una preparación alimenticia (Julián Pérez Porto, Ana Gardey, 2012).

1.3.2 Formatos de recetas

De acuerdo con las enseñanzas de los profesores de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, específicamente en la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas habla de los tipos de recetas y se tiene los siguientes:

- Receta estándar: donde se encuentra los productos, cantidades, tiempos, utensilios con los cuales el resultado siempre será el mismo.
- Receta estándar con costos: al igual que la anterior, pero en este tipo de recetas su elaboración es más rigurosa ya que se puede evidenciar el valor monetario de preparación de cada plato, a parte también se evidencia las cantidades de los productos y el costo que tiene cada ítem, por lo general son utilizadas en grandes restaurantes u hoteles.

1.4 Recetario concepto

Según (Jordá, 2007), Libro, o cuaderno, o archivo de ordenador, en el cual se escribe las recetas.

El recetario se compone de todas las recetas sean propias, estudiadas, editadas o heredadas y se encuentran entrantes, principales, postres, bebidas, sopas y otros, se compone de una estructura basada en las recetas y la teoría base que requiere el lector de manera que comprenda y pueda prepararlas.

1.5 Bebida Tradicional

Según el Chef Edison Hidrobo nos comenta que, “Lo tradicional se refiere a distintivos de la cultura, de una sociedad determinada, valores, idiosincrasia, historia y así mismo a tradiciones artísticas o gastronómicas que forman parte del acervo cultural de un pueblo”.

Entonces la bebida tradicional es el conjunto de recetas tanto de propios y extraños que con el pasar del tiempo y de sus variaciones se han vuelto parte de un lugar.

1.6 Bebida ancestral

El Catedrático de la PUCESI y Doctor en Literatura, Fausto Dávila Rodas, define que ancestral refiere a un origen remoto, que es muy antiguo y describe a un suceso de antepasados relacionados a una etnia del cual desciende un individuo o un pueblo. Como ejemplos de bebidas ancestrales está la chicha de jora, la chicha del Yamor, que son preparadas y consumidas desde los tiempos antepasados por la etnia indígena.

1.7 Gastronomía imbabureña (generalidades)

1.7.1 Cantón Ibarra

Los helados de paila, que se preparan batiendo constantemente en pailas de bronce el jugo puro de mora, taxo, naranjilla, guanábana o leche y cuyo pesado recipiente gira sobre hielo traído de la cumbre del Imbabura, con una mezcla de paja de páramo y sal en grano para potenciar el frío y mantener el mayor tiempo posible la textura del hielo, mientras el líquido glorioso va tomando cuerpo en su elaboración paciente.

El Arrope de Mora que es una mermelada o jarabe de la deliciosa mora de castilla, ha sido típicamente elaborado por manos ibarreñas, que bajo recetas diversas identifican su sabor a la familia que las prepara, este producto además de tradicional, es un complemento para diversos postres que a través de la historia han caracterizado a la gastronomía ibarreña, el arrope de mora es muy dulce y posee una elevada acidez.

Las Nogadas, dulce tradicional de los ibarreños elaborado con panela y tocte (el fruto de los nogales), más las Empanadas de Morocho, que son preparadas con maíz blanco reposado, molido y cocido para obtener su masa especial y que rellenas con condumio de arveja, zanahoria y arroz, son en lo posterior fritas y servidas calientes para generar su crocante consistencia, constituyen entre otras preparaciones, como los platos que identifican a la Ciudad Blanca, en su gastronomía (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016).

No se puede dejar de lado a las famosas tilapias de Yahuarcocha acompañadas de papa cocinada o llamada papa con cáscara, mote y agrio; así como la exquisita fritada con tortillas;

el caldo de gallina de campo acompañado de papas cocinadas con habas tiernas, choclo y tostado.

Cabe destacar que una de las bebidas que se ha convertido en insignia no solo de la ciudad o cantón de Ibarra sino a nivel regional es el famoso Norteño, el cual es un aguardiente de caña anisado.

1.7.2 Cantón Otavalo

Yamor: Esta es una bebida cuyo proceso de fermentación genera un bajo poder alcohólico, su preparación procede del uso y maceración de siete granos diversos de maíz mezclados con frutas y hierbas aromáticas (Bastidas & Rodríguez, 2017).

Esta bebida es parte del plato conocido como Yamor, el cual se compone de fritada con mote, tostado, tortillas de papa, ensalada de tomate con paiteña y limón más hojas de lechuga picadas, y adornado con empanadas de queso o maduro.

Además, el Champús, que es una bebida tradicional en la época de finados o día de los muertos, la cual es preparada con colada de harina de maíz, piña y mote. Se lo sirve con panes que representan caballitos, formas humanas y muñecas, denominados guaguas de pan (Quinato, 2018).

La mazamorra con cuy, trata de un plato que se sirve en fiestas indígenas, básicamente es una crema de harina de maíz, que es servida con un cuy frito o asado, y se la consume de manera especial en la época de finados conjuntamente con “churos”, que son moluscos recogidos en los montes de la serranía ecuatoriana en esas fechas.

Otavalo tiene otros platos adicionales autóctonos como las humitas, la fritada, el yahuarloco, el caldo de calavera, “de 31”, plato del yamor y hornado, todos provenientes de la cultura ecuatoriana y es muy común encontrarlos en restaurantes y mercados (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016).

1.7.3 Cantón Antonio Ante

Fritadas, Cuyes y Helados. - Son los platos típicos que se han destacado en el Cantón por su trayectoria y aceptación en los visitantes que llegan a esta tierra. La deliciosa "fritada" de Atuntaqui" o el crujiente "cuy frito" en la parroquia de Chaltura se acompañan con los productos agrícolas predominantes de la región como: papas, maíz el choclo en diferentes estados de cosecha para obtener el tradicional tostado o el mote.

Los deliciosos "helados de crema o de frutas", acompañados de: panuchas, rosquetes, mojicones o suspiros que le van a endulzar su visita a este industrializado cantón (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016).

1.7.4 Cantón Cotacachi

Carnes Coloradas: Es un tipo de carne de cerdo secada y con aliños, en especial el achiote del cual proviene su color, para su preparación se corta en pedazos y se fríe en manteca de chanco. Este plato es acompañado de papas, maíz tostado, papas cocidas, aguacate y salsa de queso.

En esta ciudad todavía se sirve la Chicha de Jora, conocida como “la bebida de los dioses”, y, en la época incásica fue consumida solo por los príncipes es elaborada a base de maíz que está recién germinado, el cual es cocido en agua y fermentado en una vasija de arcilla que es donde adquiere su grado alcohólico (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016).

1.7.5 Cantón Pimampiro

Su gastronomía invita a probar el tradicional cuy asado, la fritada, truchas, los exquisitos tamales de dulce, un rico hornado o tal vez las singulares papas asadas (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016).

Entre otros manjares disfrutamos las tortillas de tiesto, papas con cuero, salsa de pepa de zambo, morcillas con papas, tortillas de papa, caldo de gallina de campo, cuyes, mermeladas, humitas y la típica espumilla.

1.7.6 Cantón San Miguel de Urququí

Según la (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016):

Urququí se caracteriza por platos ricos en granos debido a su rica producción agrícola. La fanesca, colada morada, champús, el zambo en dulce, pan hecho en horno de leña, tamales de cerdo, cuy al horno, gallina de campo, choclos, habas cocinadas, hornado, pan de tiesto y fritada, son parte de la gastronomía de este cantón.

Sus caldos de gallina de campo con yuca y el exquisito, aunque escaso guandul, que es un tipo de fréjol que se lo puede cocinar como menestra o dulce, como postre y que es bastante apetecido en las comunidades afro del Valle del Chota.

1.8 Gastronomía Ibarreña (generalidades)

Denominada como la Ciudad Blanca, Ibarra está icónicamente representada, como se indicó anteriormente, por los helados de paila, cuya preparación todavía se conserva casi de manera original, pues el hielo del Imbabura ha sido reemplazado por el industrial que se consigue en el centro de la ciudad.

En el arrope de mora, que es un jarabe hecho con mora cocida, las nogadas, exquisito dulce elaborado con panela y tocte, más las crocantes empanadas de morocho hechas a base de maíz blanco molido para su masa y que en su interior se coloca un condumio de zanahoria, arroz, carne y arveja (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016).

La hermosa y blanca “ciudad a la que siempre se vuelve” se caracteriza por la amabilidad de su gente y que, con orgullo, ofrece los diferentes manjares que se comercializan en distintos lugares también icónicos de la ciudad.

Se encuentra una variedad tanto en platos de sal como de dulce. La fritada junto con el chorizo artesanal preparado en la provincia -muy diferente al de Ambato- acompañado con tortillas de papa cocinada y huevo frito se sirven por cientos en el centro histórico y en

Yahuarcocha, las tilapias fritas venidas de los criaderos de Manabí, se han convertido en el plato estrella del Laguna de Sangre y como último, pero no menos importante, se ofertan los helados y el pan de leche de Caranqui, preparados los primeros con crema y frutas y el segundo, con cuajada y envuelto en hoja de achira, cada vez su consumo se va popularizando y a cuya plaza, no solo que acuden propios sino también turistas del resto del país y en especial del hermano país de Colombia.

1.9 La mistela (generalidades)

Según (Zurdo & Gutierrez, 2015):

La palabra mistela tiene un origen del latín mixtella, cuyo significado es mezclilla, es decir mezcla ya que este licor se elabora mezclando mosto de uva con alcohol etílico proveniente del vino, el cual previene una fermentación prematura, de esto resultado una bebida espesa con un sabor dulce el cual puede ser utilizado en postres o como bebida alcohólica (pág. 18).

La mistela ibarreña es elaborada con licor de caña, al cual se le añade almíbar de azúcar con fruta de mora, tamarindo o cáscara de mandarina, esto se deja a macerar, en la antigüedad se utilizó la mistela como un licor artesanal para las celebraciones familiares y eventos sociales (Gobierno Autonomo Descentralizado de Ibarra, 2016).

1.10 Etimología de la mistela

Según el diccionario de la Real Academia Española nos dice:

“La preparación de la mistela es hecha con aguardiente, agua y azúcar combinado con canela y hierbas aromáticas” (Real Academia Española, 2016).

“Se adiciona alcohol etílico de uva con una cantidad que no le permita la fermentación y no se le añade alguna sustancia como preservante”(Real Academia Española, 2016).

En el diccionario de la Real Academia Española habla en sus ediciones antiguas que, “hacia derivar mistela (de la que también se recoge la variante en desuso mixtela) del latín

mixtus 'mezclado'. Aunque en la 22ª edición (2001) señala que quizá provenga del italiano mistella. Con el término mistella tenemos un dato curioso que de esta palabra no se encuentra una definición y se cree que es un extranjerismo.

1.11 Consumo de la mistela como bebida tradicional en la ciudad de Ibarra

Desde tiempos de antaño la mistela fue una bebida característica de las familias ibarreñas, ya que por lo general cuando se recibía una visita era una cortesía que se brindaba acompañada de galletas de sal o de un pedazo de torta. Cada familia tenía su propio método de preparación y los sabores de las mistelas variaban de acuerdo con el gusto de cada familia.

Según comentarios, anécdotas y vivencias de personas mayores, la mistela era un símbolo de distinción para la o las personas que llegaban de visita, era utilizada como una bebida para departir mas no para embriagarse, ya que dentro de estas historias cuentan que la resaca después de haber consumido mistelas en grandes cantidades o peor aún “mezclarlas” era terrible por su alto contenido de azúcar.

1.12 Atributos del producto

1.12.1 Marca

“Se denomina la marca a los símbolos que permiten distinguir un servicio o producto, esta puede estar compuesta por una palabra, números o símbolos, que representen una idea, olor, textura o combinación de esto” (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2014).

Toda persona natural o jurídica ya sea nacional o extranjera puede registrar una marca, con este registro se diferenciará de otros servicios o productos que puedan tener relación, es importante que la marca sea el punto de referencia o el icono con el cual se identificará al mismo. Se debe considerar varios puntos como son que la marca sea llamativa y que vaya de acuerdo con el producto o servicio que se oferte.

Existen varios tipos de marca como:

- Marca de certificación
- Marca colectiva
- Marca tridimensional
- Nombre comercial
- Lema comercial
- Denominación de origen
- Los beneficios del registro de la marca son:
- Derecho al uso exclusivo
- Derecho de generar acciones legales, administrativas civiles y penales que estén en contra de los infractores
- Desalienta el uso de la marca a los piratas
- Protege la prioridad de registro de la marca en otras naciones
- Derecho de otorgar licencias a terceros y el cobro de regalías
- Derecho de franquiciar el producto o servicio

Hay que destacar que para realizar y obtener todos estos procesos y beneficios respectivamente, tiene un costo y estos figuran desde la búsqueda fonética con la cual se descarta marcas similares, hasta el rubro más alto que es el trámite de marca tridimensional.

1.12.2 Patente

Es un documento que le permite al propietario de una idea o invención, reclamar la propiedad intelectual de dicho elemento, otras entidades gubernamentales como el Municipio de Ibarra, establecen como patente municipal al derecho de uso y presencia de un negocio o empresa en una ubicación de la ciudad.

Según él (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2015), “Una patente es un conjunto de derechos exclusivos concedidos por el Estado a un inventor o a su cesionario, por un período de 20 años a cambio de la divulgación de una invención. Las patentes son de producto o de procedimiento. Las patentes solucionan un problema existente”

Para registrar una patente puede hacerlo toda persona natural o jurídica ya sea nacional o extranjera, que, se presente ante el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual como inventores, titulares y/o cesionarios.

Se debe enfatizar que antes de hacerlo y de preferencia primero se solicite una búsqueda de los antecedentes para saber si el producto o procedimiento que desean patentar es novedoso o tiene un nivel inventivo a escala mundial.

Dentro de la patente el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual dice:

Se refiere a la propiedad de las obras, invenciones, símbolos, marcas, nombres que se utilizan en los productos o servicios. El autor posee el dominio y reconocimiento de tutela de sus creaciones e inventos (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, s.f.).

Resulta importante destacar que los estados son responsables de garantizar y precautelar el bien común, en nuestro país el organismo encargado de proteger, fomentar, divulgar y conducir el buen uso de la propiedad intelectual es el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.

Las áreas donde se genera la propiedad intelectual son:

- Industria
- Autoría de obras
- Invenciones o modificaciones vegetales

1.12.3 Registro sanitario

Es una obligación del empresario y responsabilidad del Estado, el cuidar de la salud de los consumidores por tanto se establece el registro sanitario cuya identificación le permite al producto o servicio garantizar sus procedimientos asépticos, de conservación e idoneidad para el consumo sin perjuicio alguno.

“Según el Instituto Nacional de Higiene, entidad que otorgaba el documento, es un control que garantiza que un producto está aprobado para su consumo público, a fin de evitar fallas terapéuticas relacionadas con calidad, falsificaciones y comercialización no autorizada” (El Emprendedor, 2015).

Toda persona natural o jurídica puede hacer el pedido para la certificación del registro sanitario, pero con mayor atención a quienes produzcan medicamentos, cosméticos, productos higiénicos, alimentos, plaguicidas, productos naturales, dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y toxicología.

Hoy en día son dos las instituciones que otorgan el registro sanitario las cuales trabajan en conjunto, la primera es el ARCSA Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y la segunda el INSPI Instituto Nacional de Investigación en Salud Pública, quienes se encargan de revisar que toda la información sea verídica y que cumpla con todas las normativas que el Estado requiere para precautelar la salud de sus habitantes.

1.12.4 Imagen corporativa

Toda empresa o producto requiere de una imagen que le permita identificarse o destacar de otros similares, además es utilizado con fines promocionales, la imagen guarda relación con los valores, fines y misión de la empresa.

“La imagen corporativa se refiere a las características que se le asigna a una empresa acogiendo su filosofía corporativa, visión y misión empresarial, con el fin facilitar la identificación del producto o servicio por parte del consumidor” (Definición ABC tu diccionario hecho fácil, 2016).

Es gran importancia la imagen corporativa ya que de este modo será el canal con el cual los consumidores identifican a la empresa o producto, dando prioridad al producto antes que, a otros, debe estar enfocada al cien por ciento para brindar al consumidor una perspectiva del producto y de la calidad del mismo.

1.12.5 Manipulación de alimentos

Es preciso el manejo adecuado de productos que van ser consumidos, para ello la manipulación de alimentos es normada y sometida a evaluaciones por parte de los organismos responsables de la salud pública.

Según (Consumoteca consumidores bien informados, 2016):

La manipulación de los alimentos se refiere a la seguridad e higiene de los alimentos, en una actividad empresarial donde intervengan personas, en los procesos de preparación, fabricación y transformación de los productos, que se encuentren destinados al consumo. Las personas que realizan estas actividades tienen la responsabilidad del cuidado y seguimiento de sus operaciones con el cuidado aséptico e higiene (p. 45).

Completamente consciente de los riesgos que puede conllevar una mala manipulación de alimentos, será indispensable que todo el personal de la empresa que tenga contacto con el área de producción reciba una certificación después de haber aprobado un curso en manipulación de alimentos, ya que de ese modo se verá reflejado en la calidad de las mismas y sobre todo en la imagen corporativa de la empresa.

1.12.6 Conservantes de alimentos

Los conservantes se usan principalmente para producir alimentos más seguros para el consumidor, previniendo la acción de agentes biológicos. Para el consumidor, la mayor amenaza procede del deterioro o incluso toxicidad de los alimentos, debido a la acción nociva de microorganismos en su interior (por ejemplo, bacterias, levaduras o moho). Algunos de estos organismos segregan sustancias tóxicas (“toxinas”), peligrosas para la salud humana y que pueden llegar a ser mortales (Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación , 2016).

Para la manipulación de este tipo de productos se debe tener el conocimiento necesario y sobre todo la capacitación y una certificación avalada, ya que si se los utiliza de forma incorrecta pueden convertirse en una sustancia nociva para el ser humano.

1.13 Ciudad de Ibarra. (Población, límites, clima generalidades)

Ibarra es la capital de la provincia de Imbabura, su población es de 108.550 habitantes, la temperatura promedio es de 18°C. Superficie: 1093.3Km², compuesta por las parroquias urbanas: Alpachaca, El Sagrario, San Francisco, Priorato y la Laguna, Los Ceibos y Ruinas de Caranqui, y rurales: Ambuquí, Angochagua, Carolina, La Esperanza, Lita, Salinas, San Antonio (GAD Ibarra, 2018).

En una amplia y verde planicie a los pies del cerro Imbabura, se encuentra Ibarra, ciudad de tradición española que goza de un clima privilegiado, en la que conviven variedad de culturas y etnias que enriquecen y hacen única a la provincia de Imbabura. Su riqueza cultural, expresada a través de las diferentes manifestaciones de sus habitantes, la hace inconfundible. Ibarra, expone una ciudad pujante, educadora, progresista, es la capital de la provincia de Imbabura se encuentra ubicado a 115 Km al noroeste de Quito, se encuentra en el sector del sur de la ciudad de Tulcán, con una altitud de 2.225 m.s.n.m., posee un clima seco templado y agradable, y una temperatura promedio de 18°C (GAD Ibarra, 2018).

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO

2.1 Antecedentes

La presente investigación de campo permite examinar de forma técnica y científica todos los elementos del proyecto “Rescate y difusión de mistelas de higo, mandarina y capulí para el fortalecimiento de la oferta gastronómica en bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra”

Los instrumentos de investigación fueron realizados durante los meses de noviembre y diciembre del año 2017 en la ciudad de Ibarra. No se presentó mayor inconveniente para poder adquirir la información.

2.2 Objetivos diagnósticos

- Identificar mediante observación directa el grado de desconocimiento de la mistela como bebida tradicional
- Identificar las bebidas alcohólicas más consumidas en los hoteles de la ciudad
- Determinar las características sensoriales (sabor, textura) de la mistela
- Investigar las diferentes técnicas de preparación de las mistelas, para ser aplicadas en coctelería y cocina de restaurantes, hoteles y establecimientos de alimentos y bebidas

2.3 Variables diagnósticas

Ha sido necesario establecer cuatro variables que ayudarán a cumplir con los objetivos anteriormente planteados y que son las siguientes:

1. Demanda

2. Características sensoriales
3. Características de consumo
4. Oferta

2.4 Indicadores

Los indicadores establecidos en este capítulo permiten evaluar y analizar de una forma precisa la información que fue canalizada a través de encuestas, fichas de observación y grupo focal.

Variable 1

Demanda

Indicadores Variable 1

- Bebidas preferidas
- Frecuencia de consumo
- Nivel de satisfacción de los consumidores
- Connotación cultural
- Tradición

Variable 2

Características Sensoriales

Indicadores Variable 2

- Sabor
- Textura
- Naturaleza del producto

Variable 3

Características de consumo

Indicadores Variable 3

- Razones

- Frecuencia
- Preparaciones

Variable 4

Oferta

Indicadores Variable 4

- Bebidas tradicionales
- Bebidas importadas

2.5 Matriz de relación diagnóstica

Tabla 1. Matriz de relación diagnóstica

Objetivos	Variables	Indicadores	Técnicas	Fuentes de Información
Identificar mediante observación directa el grado de desconocimiento de la mistela como bebida tradicional.	Oferta	Bebidas tradicionales	Entrevista/Encuesta	Productores o conocedores de mistelas /Administradores de establecimientos
		Bebidas importadas	Encuesta	Administradores de establecimientos
Identificar las bebidas alcohólicas más consumidas en los hoteles de la ciudad de Ibarra	Demanda	Bebidas preferidas	Encuesta	Huéspedes de los hoteles encuestados
		Frecuencia de consumo	Encuesta	Huéspedes de los hoteles encuestados
		Nivel de satisfacción	Encuesta	Huéspedes de los hoteles encuestados
		Connotación cultural	Encuesta	Huéspedes de los hoteles encuestados
		Tradición	Entrevista/Encuesta	Productores o conocedores de mistelas / Huéspedes de los hoteles encuestados

Objetivos	Variables	Indicadores	Técnicas	Fuentes de Información
Determinar las características sensoriales (sabor, textura) de la mistela	Características sensoriales.	Sabor	Entrevista	Productores o conocedores de mistelas
		Textura	Entrevista	Productores o conocedores de mistelas
		Naturaleza del producto	Entrevista	Productores o conocedores de mistelas
Investigar las diferentes técnicas de preparación que pueden ser aplicadas en la elaboración de las mistelas, para después aplicar a la mistela en coctelería y cocina	Características de consumo	Razones	Entrevista/ Encuesta	Productores o conocedores de mistelas / Administradores de establecimientos, Huéspedes de los hoteles encuestados
		Frecuencia	Entrevista/ Encuesta	Productores o conocedores de mistelas / Administradores de establecimientos, Huéspedes de los hoteles encuestados
		Preparaciones	Entrevistas/ Encuesta	Productores o conocedores de mistelas / Administradores de establecimientos

Elaborado por: Proaño Pablo 2018

2.6 Mecánica operativa

A continuación, se da a conocer como la investigación de campo permitió identificar la necesidad de rescatar y difundir a la mistela de higo, capulí y mandarina como un producto cultural.

2.6.1 Población o universo

El universo utilizado para la encuesta corresponde a los huéspedes de los hoteles encuestados de la ciudad de Ibarra, debido a que se pueden convertir en potenciales clientes del producto, la otra encuesta corresponde a los administradores de los hoteles encuestados y para las entrevistas con los productores o conocedores de mistelas corresponde a 4 personas.

Tabla 2. Hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra.

Hotel	Categoría
Chorlaví	Primera
Estelita	Primera
El Prado	4 estrellas
San Andrés	4 estrellas
Total	4 estrellas
Ajaví	Primera
Imperio del Sol	4 estrellas
Giralda	4 estrellas
Cananvalle	4 estrellas

Fuente: Catastro de Establecimientos Turísticos – Ibarra. Ministerio de Turismo 2017.

Tabla 3. Población

Tipo de población	Instrumento	Frecuencia
Huéspedes de los hoteles encuestados	Encuesta	257*
Administradores de los hoteles encuestados	Encuesta	9
Productores o conocedores de mistelas	Entrevista	4

* Las 257 personas corresponden al registro de los hoteles encuestados.

2.6.2 Determinación de la muestra

Para optimizar tiempo y recursos se aplica el siguiente cálculo estadístico de la muestra de la población correspondiente a huéspedes de los hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, no se realizó el cálculo muestral de los administradores debido a que el número de estos es conveniente para el estudio.

Fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot d^2 \cdot N}{(Z^2 \cdot d^2 + N - 1)}$$

n: Tamaño de la muestra, número de unidades a determinarse

N: Universo o población

d2: Variabilidad de la población respecto a las principales características que se van a representar. Es un valor constante que equivale a 0,25, debido a que es la desviación típica o estándar tomada como referencia es $d = 0.5$. El valor de la desviación estándar, es aconsejable obtenerla sobre la base de la aplicación de una encuesta piloto.

N-1: Corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades

e: Limite aceptable de error de muestra que varía 0.01- 0,09 (1% y 9%)

Z: Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación al 95% equivale a 1.96.

Desarrollo de la fórmula.

Universo 1: Huéspedes de hoteles de alta categoría en Ibarra.

Huéspedes en hoteles encuestados: 257

$$n = \frac{Z^2 \cdot d^2 \cdot N}{(Z^2 \cdot d^2 + N - 1)}$$

$$n = \frac{(257)(0.25) + (1.96)^2}{(257 - 1)(0.06^2) + 0.25(3.8416^2)}$$

$$n = 82$$

2.6.3 Información primaria

- a) **Observación directa:** La observación permite analizar detenidamente el fenómeno, registra la información que luego es analizada; este tipo de observación es planeada y preparada. (Zea, 2001). Dentro de esta investigación esta técnica permitió tener constancia del desconocimiento y la casi pérdida de esta tradición.
- b) **Encuesta:** La encuesta permite obtener datos impersonales para el interés de la investigación, para esto es necesario utilizar un listado de preguntas escritas que serán entregadas a los sujetos involucrados, estas preguntas se denominan cuestionario y no es necesario tener la identificación del encuestado (Zea, 2001). El cuestionario dentro de este trabajo fue realizado a personas pertenecientes a los huéspedes de los hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra y a los administradores o dueños de establecimientos de hospedaje de la ciudad de Ibarra.
- c) **Entrevistas:** La entrevista es una de las técnicas más antiguas utilizada para obtener datos entre dos personas: el investigador y el entrevistado. Generalmente es aplicada cuando se considera necesaria una interacción y dialogo entre los relacionados (Zea, 2001). Se ha utilizado este método con personas especialistas en la elaboración y expendio de la bebida mistela.

2.6.4 Información secundaria

Para poder finalizar la respectiva investigación de campo para el proyecto se usó varias fuentes bibliográficas que fueron de gran importancia para ampliar el fundamento diagnóstico.

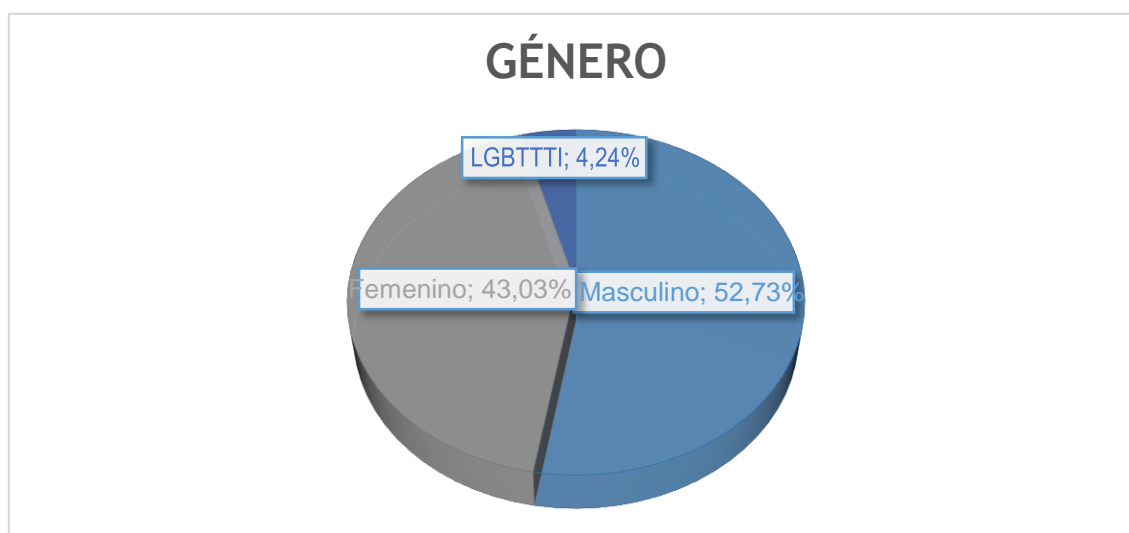
2.7 Tabulación y análisis de la información

2.7.1 Encuesta aplicada a los huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra.

Luego de realizar la recolección de información se continuó con la tabulación de los datos recogidos en la investigación.

1.- Género

Figura 1 Género



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

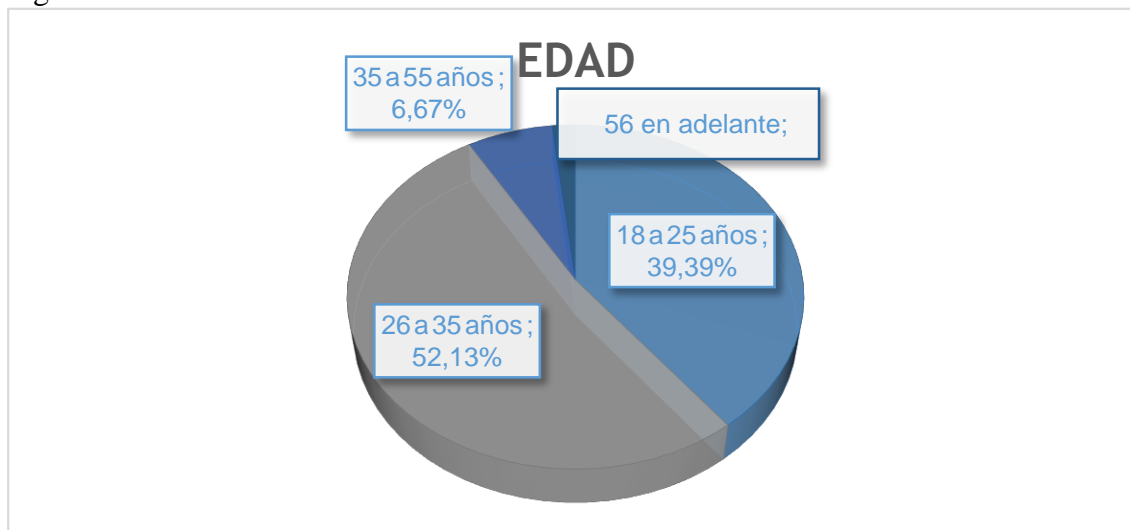
La relación entre el género femenino, masculino y LGBTTTI, como un factor dentro del estudio tiene importancia debido al interés por el consumo de cocteles de acuerdo al género, según el estudio realizado a cerca de los patrones de consumo según el género se destaca que los hombres consumen más bebidas alcohólicas, sin embargo, no existe mucha diferencia entre el número de hombres de mujeres (Galán, González, & Valencia, 2015).

A pesar que Ecuador es conocido como un país “conservador” la comunidad LGBTTTIQA también forma parte de la población económicamente activa y a partir del 2008 en la

Constitución se incluyó la no discriminación por identidad de género, la libertad estética, también la Ley de Justicia Laboral incluyó sanciones por despido por discriminación por orientación sexual (artículo 195), lo que quiere decir que se ha logrado obtener un desarrollo de políticas de género y mejor visión en cuanto a derechos humanos.

2. Edad

Figura 2. Edad



Elaborado por: Proaño Pablo

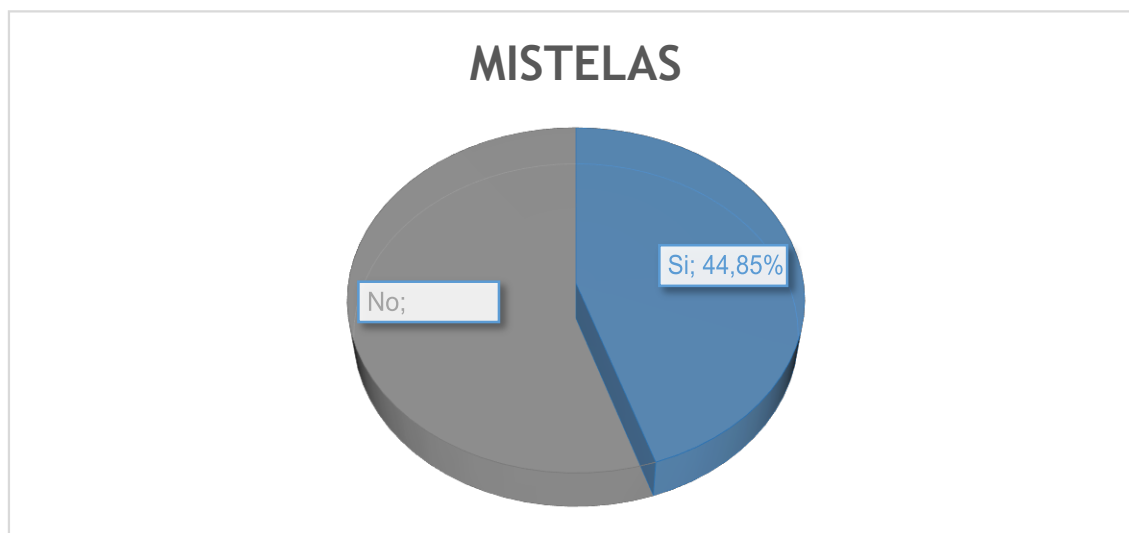
Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

De acuerdo con los datos obtenidos realizados en las encuestas se pudo notar que las personas jóvenes y adultas son las que más frecuentan los hoteles ya sea por placer, negocios o trabajo. Tomando en cuenta que la encuesta se la realizó durante el transcurso del viernes 8 de diciembre de 2017, se pudo constatar que en varios de los hoteles las personas mayores de 18 años se encontraban disfrutando de bebidas alcohólicas y variedad de alimentos, acompañados de amigos, compañeros de trabajo o familiares, donde dialogaban de sus labores diarias, negocios o simplemente disfrutaban de algún deporte transmitido por televisión.

3. ¿Conoce usted el licor llamado “Mistela”?

Figura 3. Mistela



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

Las sucesivas ediciones del Diccionario de la Real Academia Española proporcionan, desde hace tiempo, dos acepciones de la palabra mistela: la primera dice que es una “bebida que se hace con aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes, como canela, hierbas aromáticas, ente otros”.

Y la segunda que es un “líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación, y sin adición de ninguna otra sustancia” (El Emisario del Baco , 2014).

En Ecuador las bebidas alcohólicas forman parte de las tradiciones y costumbres y se encuentran vinculadas con el convivir en la cotidianidad, de igual manera en la interrelación de las fiestas y son estimulantes dentro de los grupos sociales.

De acuerdo con el Dr. Alberto Proaño, ex articulista del Diario “La Verdad” y miembro de “La Casa de la Cultura”, dice: “En la ciudad de Ibarra las mistelas artesanales se han ido

perdiendo tanto en el convivir diario como en sus fiestas. Muchas personas jóvenes entre los 18 y 25 años no tienen conocimiento acerca de este néctar tradicional y su consumo ha ido disminuyendo a pesar de ser una bebida fina y un poco fuerte como para brindar en momentos cotidianos y especiales.

Como es una bebida con alcohol, su sabor dulce a fruta o hierbas como la menta, hace que se vuelva atractiva al paladar de quien la prueba y su moderado consumo, puede indefectiblemente generar un buen nivel de preferencia.

El Ing. Patricio López Toro Moreno, descendiente de la familia del pintor Luis Toro Moreno de Ibarra (1890-1957) y de los creadores del desaparecido licor artesanal “Anís del Mono”, señala: “Crecimos bajo las enseñanzas del manual de urbanidad y buenas costumbres de Carreño; y, en Ibarra, ofrecer una copa de las mistelas preparadas en casa, era sinónimo de finura y buenas costumbres. Ese dulce licor invitaba a la conversación seria, amena y específica, de tal forma que, en extremo, no admitía más allá de una segunda copa”.

4. ¿Sabe usted cómo se obtiene la mistela?

Figura 4. Elaboración de la mistela



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La mistela es una bebida poco conocida dentro de la población más joven apta para consumir licor y que abarca entre los 18 y 25 años, de igual manera el conocimiento de su preparación se ha ido perdiendo.

La falta de difusión ha permitido que su tradición de consumo vaya desapareciendo a pesar de ser una buena alternativa para degustar en las fiestas, acontecimientos especiales y más que nada forma parte del patrimonio de la cultura gastronómica ecuatoriana.

Las diferentes bebidas alcohólicas tradicionales en Ecuador son parte del patrimonio, desde tiempos remotos el hombre aprendió a fermentar granos y jugos para obtener una sustancia que produzca placer al paladar.

Según Hoyos, Rodríguez, & Melo(2014) existen reportes escritos del uso de la cerveza, vinos y otras bebidas alcohólicas que datan de 3000 años antes de Cristo. Pero el proceso de destilación aplicado a las bebidas fermentadas se remonta alrededor del año 800 D.C, este

proceso ha permitido la preparación de licores altamente potentes que se consumen actualmente.

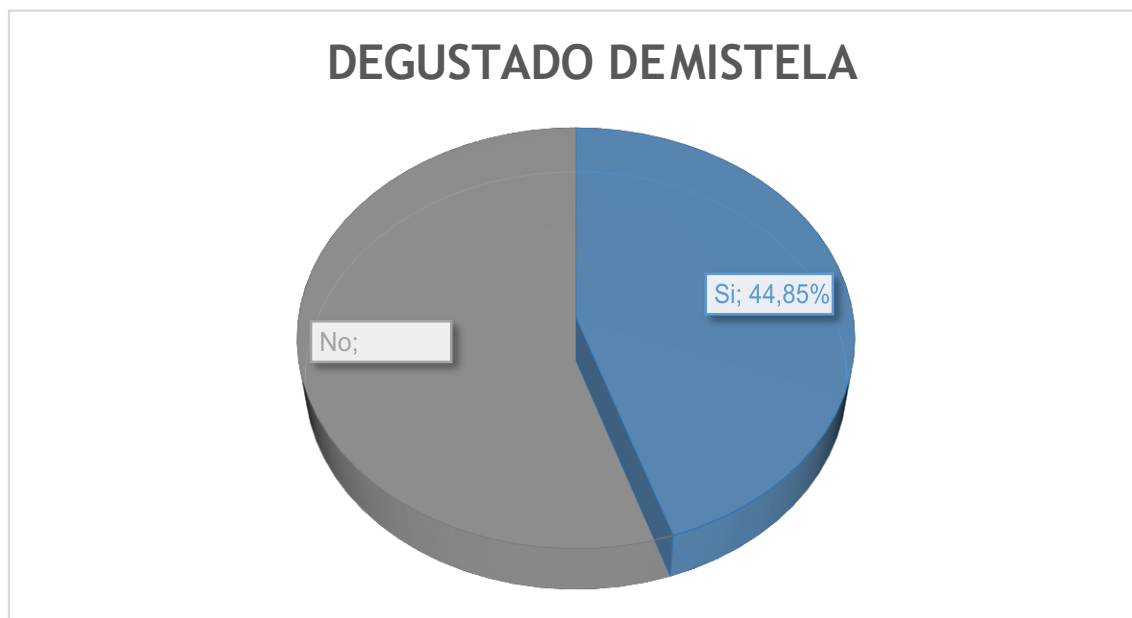
La mistela es un licor elaborado mediante la mezcla de frutas con alcohol vínico, tiene un sabor dulce que lo hace ideal para degustar junto a postres, realizado por la cultura antigua (Romero, 2013).

Dentro de la gastronomía el hecho que se desconozca la mistela tanto en su elaboración como su consumo, afecta a la pérdida de identidad gastronómica, cabe recalcar que es una bebida heredada por los conquistadores, pero que los ancestros la adaptaron de manera que la preparación cambia totalmente ya que en Europa la fabrican con el mosto de la uva al cual le añaden alcohol para detener su fermentación, en cambio nuestra mistela se la elabora con frutas que se dan en Ibarra como lo es el capulí, el higo y la mandarina entre otras.

En el aspecto turístico la mayoría de turistas deleitan sus paladares con platos y bebidas tanto tradicionales como autóctonos, entonces es parte fundamental para el rescate y difusión de las mistelas para que no queden en el olvido.

5. ¿Ha probado alguna variedad de mistela?

Figura 5. Degustado de mistela



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La mayoría de huéspedes afirman no haber degustado de la mistela, esto evidencia que aun siendo una receta de doña Rosa Gómez de la Torre oriunda de Ibarra generadora de la tradición ibarreña, esta bebida se ha ido perdiendo a través del tiempo (Montaguano, 2012).

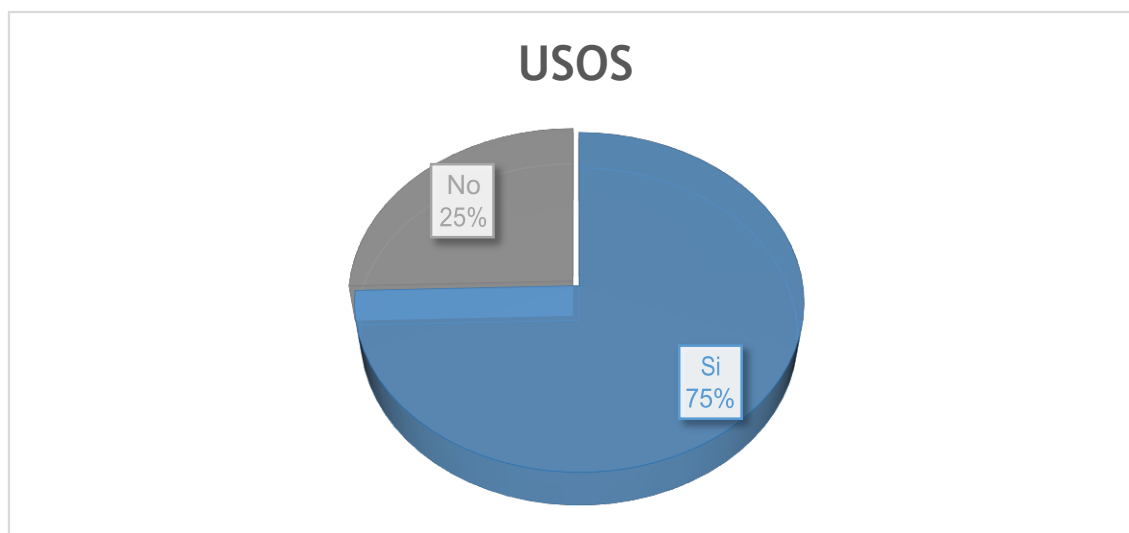
En la actualidad es muy degustada en las fiestas de la “Mamá Negra” en la ciudad de Latacunga y existe una variedad de sabores entre las que se caracterizan frutas cítricas, mora, frutilla, tamarindo, entre otras.

Cabe recalcar que la mistela de Quito como la de Latacunga al comparar con la de Ibarra tienen procesos de elaboración muy distintos y son servidas de igual forma en ocasiones y formas diferentes, sin dejar de lado que personalmente la mistela ibarreña tiene mejores características debido a su clima y la disponibilidad de las frutas, se encuentra casi todo el año las frutas frescas para su elaboración.

Al existir gran variedad de sabores y aromas que se puedan degustar lo vuelve atractivo para todo tipo de paladar, al tener un sabor intenso, untuoso y tiene un final prolongado y agradable, por lo que su reapertura al mercado en la ciudad de Ibarra tendrá buena acogida porque también es perfecto para maridar con diferentes tipos de postres que se expenden en los establecimientos de alimentos y bebidas como restaurantes y hoteles.

6.- ¿Le gustaría conocer por medio de un recetario los usos que se le puede dar a la mistela tanto en repostería como en platos fuertes y cocteles?

Figura 6. Preferencia por el recetario de usos de la mistela



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

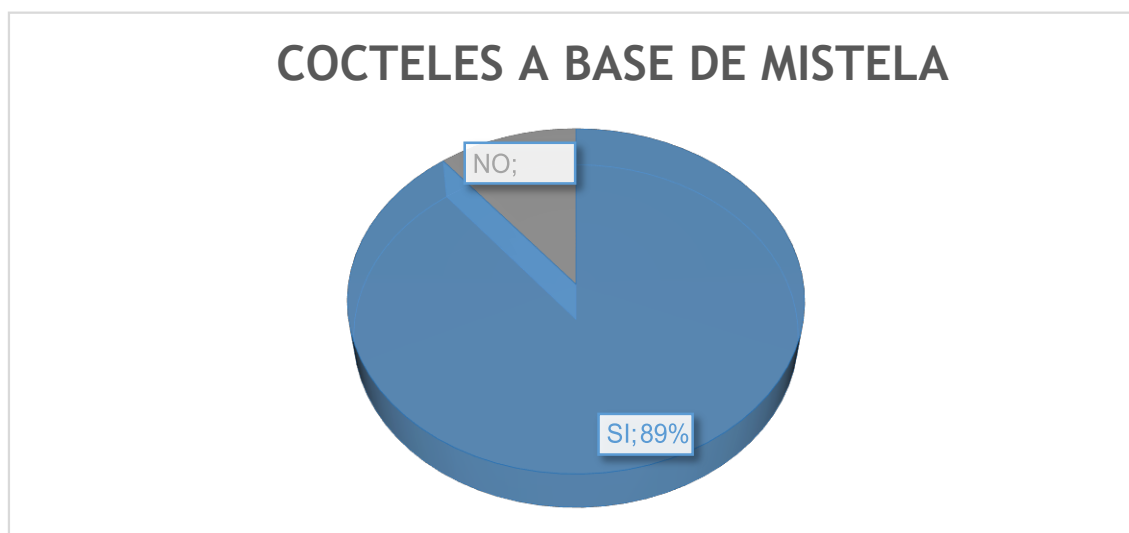
La mayoría de los huéspedes les gustaría un recetario que les permita incorporar la mistela en diferentes preparaciones como cocteles, vinagretas, salsas y postres, evidenciando la apertura e interés por recuperar esta bebida y fomentar sabores tradicionales de la cultura gastronómica ibarreña. La mistela un licor que se prepara a base de agua ardiente, especias y zumo de fruta o fruta entera, adecuada como base para elaborar salsas para postres y platos fuertes, lo que repercutiría sobre el rescate y difusión de la mistela ibarreña.

El alcohol no sólo se consume acompañando las comidas, sino que además son incorporados como ingrediente principal en varias recetas. Las bebidas alcohólicas se añaden en recetas saladas (para marinados de carnes, pollo o pescados), para ayudar en el ablande de las carnes, para preparar salsas o “gravy” o simplemente para resaltar el sabor de un plato. En las recetas dulces, en cambio, las bebidas alcohólicas se suelen incorporar para aromatizar y flamear los postres, para humedecer bizcochuelos o biscuits y mucho más (Diario de patelería, 2016).

El maridaje también sería una buena opción que no es otra cosa que elegir el vino, en este caso la mistela más adecuada para una comida. El término proviene, como es más que obvio, de la palabra “maridar”, cuyo significado es “casarse” o “unirse”. El maridaje consiste en la adecuada complementación entre el vino y la comida. Esa unión se consigue a través de los sabores y las texturas (TV Cocina , 2009).

7. ¿Le gustaría conocer cocteles elaborados a base de mistela?

Figura 7. Cocteles a base de mistela



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

Casi la totalidad de los huéspedes les gustaría conocer cócteles preparados con mistela, esto permite determinar que el consumidor tiene aceptación por este tipo de preparación, es decir que existe un mercado que aceptaría la combinación de mistelas dentro de los cócteles.

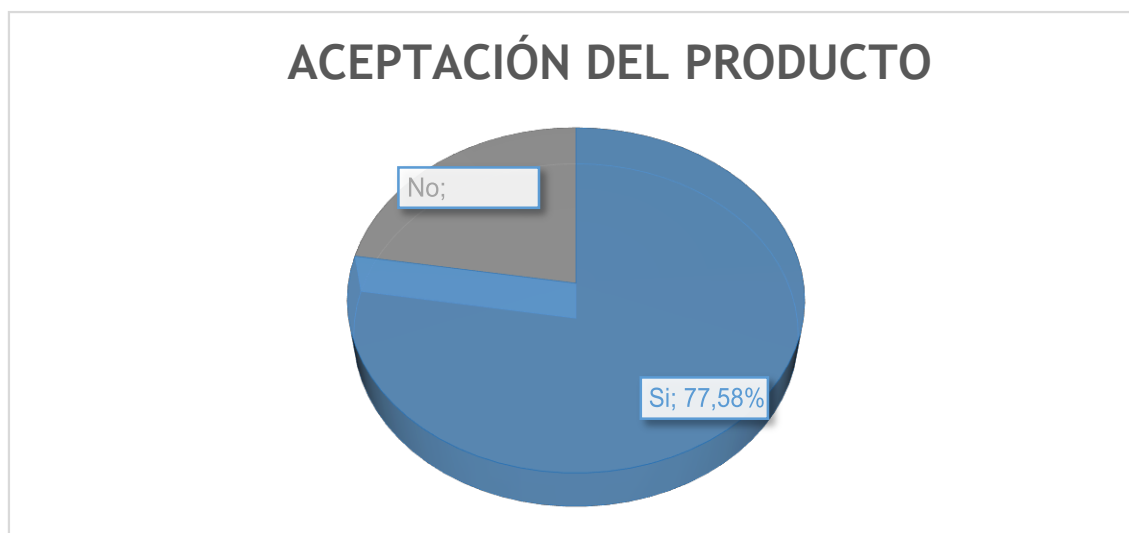
Un cóctel es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general unos o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica (Mojado, 2012).

Hoy en día, un gran porcentaje de la competitividad de las empresas gastronómicas está en la alimentación y las bebidas. Cuando se cuenta con una persona que crea, diseña e innova constantemente en las bebidas y platos que ofrece en su carta, ganan la empresa y el turista (Coen, 2015).

Por lo que la innovación, el mejorar el servicio y la calidad del producto permite fidelizar y atraer clientes y una nueva forma de preparar cocteles usando como base la mistela, también destaca parte del patrimonio gastronómico del país y permite que se permanezca a través del tiempo.

8.- ¿Cree ud. que tendría aceptación estos cocteles para su comercialización en locales donde se expendan alimentos y bebidas?

Figura 8. Aceptación del producto



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La mayoría de los huéspedes afirman la aceptación de los cocteles preparados con mistelas, al introducir un producto al mercado es necesario hacer una previa investigación de campo que permita determinar si el producto tendrá la aceptación requerida para ser expuesto a la venta y hay que tener en cuenta que uno de los factores más importantes que afectan a la preferencia de los consumidores es la familiaridad que tienen con diversos sabores y aromas según aparezcan y con qué intensidad en su dieta habitual, resulta evidente el hecho de entender el comportamiento del consumidor, así como conocer sus preferencias son factores clave para estimar la aceptación del producto, responde a los cuestionamientos

¿cómo se puede saber el grado de aceptación o rechazo de un producto en un nuevo mercado?, ¿cómo adecuar el producto a las preferencias de ese mercado?

Por este motivo y con esas incógnitas cada establecimiento podrá difundir, promocionar y ofertar productos tradicionales hasta llegar a convertirlos en productos estrella del establecimiento, dejando como resultado un rescate y difusión de la mistela.

9.- ¿Desearía conocer sobre este tema a través de un documento explicativo: Ejemplo: ¿un artículo, una revista, un recetario de cocteles, una capacitación, para la elaboración de los mismos?

Figura 9. Apertura por recetario y capacitación



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La mayoría de huéspedes consideran útil un recetario y capacitación a cerca de la preparación de platos con el uso de mistelas, esto también representa una forma de difusión, considerando que la promoción de un producto consiste en comunicar, informar, dar a conocer o hacer recordar la existencia de un producto o servicio (incluyendo sus características, atributos y beneficios) a los consumidores, así como persuadir, estimular, motivar o inducir su compra, adquisición, consumo o uso (CreceNegocios, 2015).

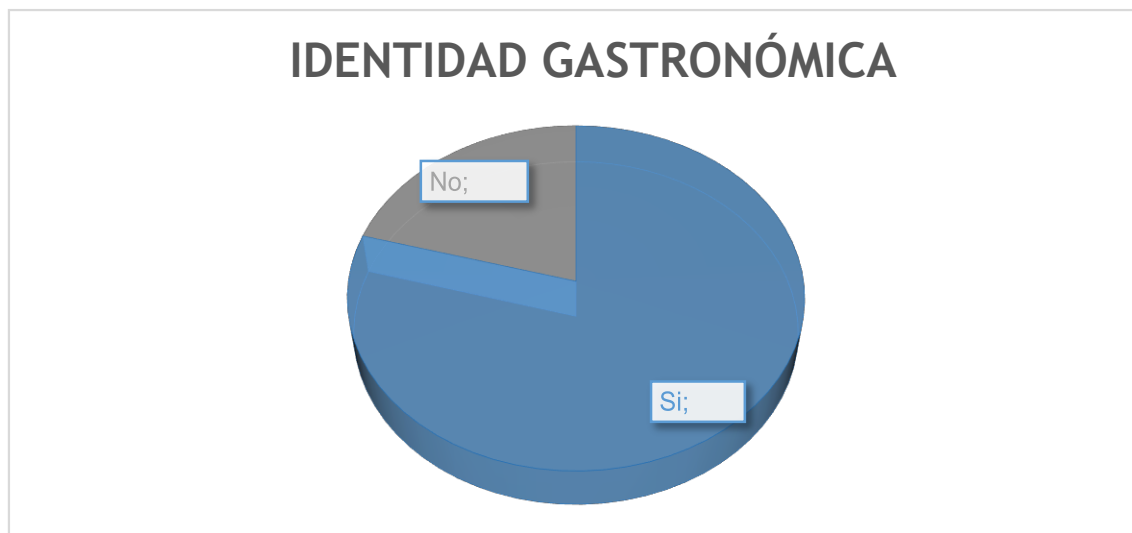
A través de la difusión de las recetas se pretende dar a conocer la variedad de mistelas existentes dentro del patrimonio gastronómico de la ciudad de Ibarra y permite que los más jóvenes conozcan los ingredientes y las preparaciones, además logra conseguir despertar el interés de los turistas, debido a que también captura la esencia del lugar del que proviene cierto plato o bebida, representando un rasgo de autenticidad y los visitantes se sientan interesados y atraídos.

Según el blog ideas para cocinar online en su artículo publicado el 11 de abril de 2013 llamado “Importancia de las Recetas Culinarias” cita que “La importancia de las recetas de cocina es gigantesca, ya que son la verdadera muestra de la gastronomía mundial. Sin ellas se perderían muchas tradiciones existentes en la actualidad. Todas las recetas de las diferentes gastronomías están al alcance, recetas culinarias que vienen explicadas detalladamente, en las cuales no salen solo los ingredientes, sino que de una manera muy atractiva y agradable se enseña cómo se debe proceder para realizar aquel plato en cuestión” (Ideas para cocinar, 2013).

Es por este motivo se puede evidenciar el trabajo realizado en un recetario tanto físico como digital y también la capacitación y cata de los platos y cocteles respectivamente.

10.- ¿Cree usted que como ecuatorianos tenemos una identidad no solo con nuestra cultura gastronómica sino también con nuestras bebidas?

Figura 10. Percepción de la identidad



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La mayoría de encuestados afirman que, si existe identidad con la bebida, reafirmando esto, Tomás Olivera (2015) cita “como sociedad tenemos una identidad y por lo tanto también tenemos una identidad gastronómica. Por ejemplo, una gran despensa, con grandes productos del mar (...) La identidad está, pero el gran problema es que nosotros creamos en esa identidad (...) Somos un guiso, que lleva un sofrito y muchas cosas más y depende de dónde estés tendrá uno u otro producto”. Lo que quiere decir que es pieza clave para poder tener una identidad reconocida como propia es precisamente querer poseerla y sobre todo valorarla. El chef expone que actualmente existe un desconocimiento de “lo que uno es”, que se ha recaído en una desvalorización de la cocina ecuatoriana.

Durante el proceso de mestizaje cultural y gastronómico donde se puede entender, que la preferencia por consumir determinados productos y preparaciones, previo a la conquista española el país ya poseía una vasta tradición basada en productos e ingredientes que en su “encuentro con otras adopciones del reino español”, dieron paso a muchos de los platos que

hoy consumimos. Este encuentro de tradiciones culinarias fue dando paso a la gastronomía que hoy identificamos como propia, una cocina en la que confluyen las diferentes etnias originarias que cruzan el país (Ruíz, 2015).

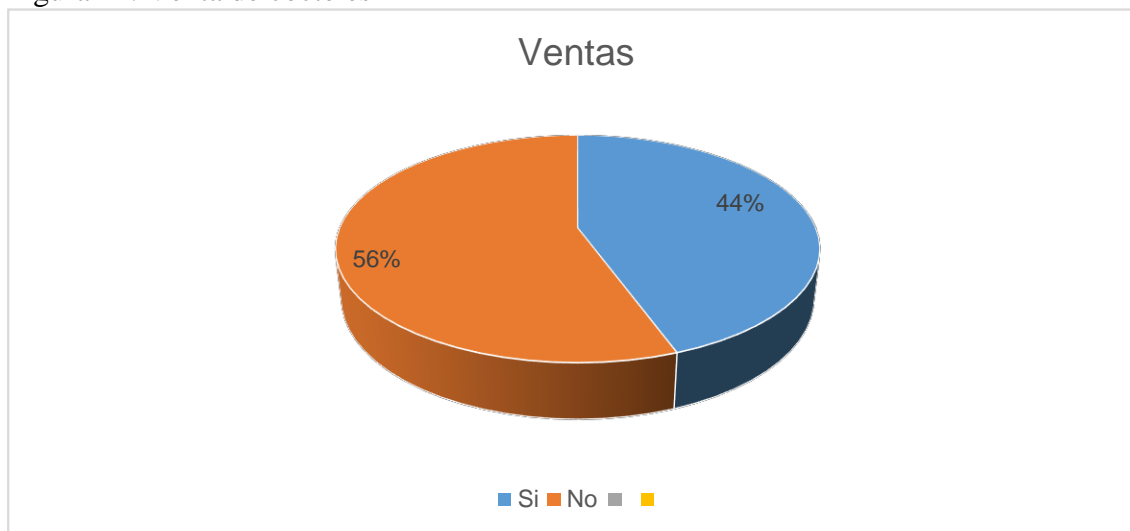
Al mismo tiempo, toda construcción está supeditada a cambios, por lo que resulta importante comprender que la identidad culinaria está en permanente edificación, en la medida que está fundamentada en lo que se reconoce como nuestro en cada momento de la historia y en un determinado lugar. La constitución de una identidad gastronómica es justamente el reconocimiento que de ella se hace.

La gastronomía tiene una capacidad de reunión fascinante. Fiestas y celebraciones rodean preparaciones que desde lo más simple hasta lo más complejo buscan expresar emociones y cariño a nuestros cercanos, pero que también hablan de una historia personal y familiar, propia y colectiva, que se reúne en torno a una mesa.

2.7.2 Encuesta dirigida a dueños o administradores de hoteles registrados como establecimientos.

1. ¿Expende cocteles en su establecimiento?

Figura 11. Venta de cocteles



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La mayoría de los dueños o administradores afirman que, si se expenden cocteles en su establecimiento o empresa, considerando que un cóctel es el arte de combinar bebidas consistes y encontrar el equilibrio entre ingredientes. Exceptuando las bebidas no alcohólicas (llamadas "mocktails"), el cóctel se fundamenta de un licor fuerte; whisky, ginebra, vodka, ron, tequila, coñac, entre otros. A los que se le añaden aromatizantes como el vermut o los licores amargos con el fin de suavizarlo, endulzarlo o darle el toque que el consumidor prefiera según los gustos de queda cual. Al conjunto se le acompaña con hielo y se agita en la coctelera específica para cada cóctel. Normalmente, los cócteles se sirven fríos, aunque los hay también muy calientes, pero nunca tibios (Pérez, 2016).

De acuerdo a la información obtenida de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentación y hospedaje se determinó que casi la mitad de ellos ofrece el servicio de

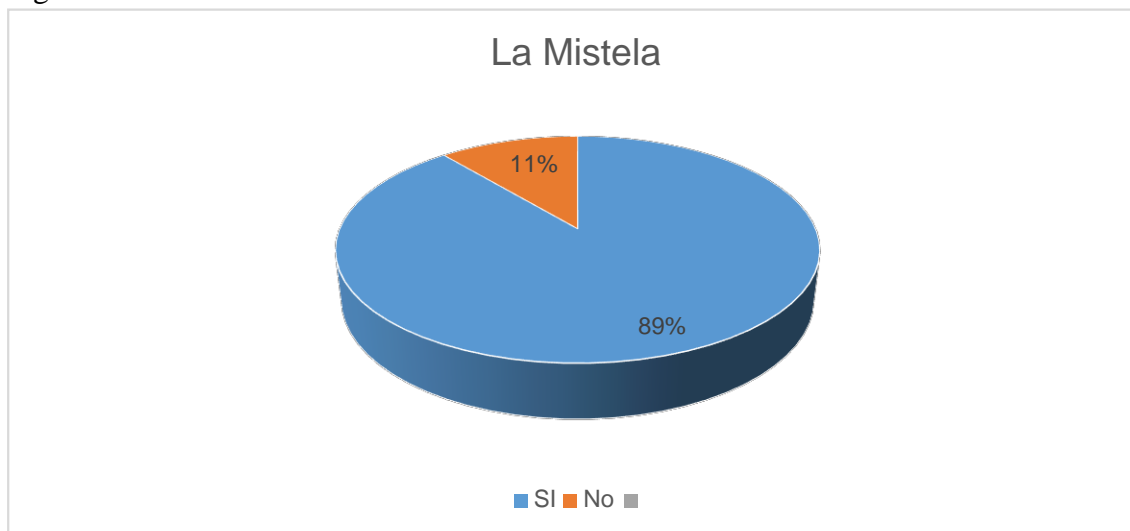
coctelería, esto se debe a que existen bares y lugares exclusivos donde ese expende este tipo de bebida, pero para quienes todavía no lo realizan, puede incrementar sus ventas y ganancias creando estrategias de marketing y una de ellas sería la venta de cocteles a base de mistelas al igual que su maridaje junto con la carta o menú, debido a que es un producto innovador y forma parte del patrimonio alimentario de la ciudad de Ibarra.

En los establecimientos que no expenden cocteles, comentaron que parte de la razón es por los altos precios que se adquieren los licores importados y que su rentabilidad es baja y el consumo también, cabe recalcar que también los turistas al no encontrar variedad de opciones solo buscan cocteles mundialmente conocidos como por ejemplo el padrino, gin tonic, Martini, etc.

Una de las opciones es que oferta en la difusión de la mistela son las degustaciones, que, según el Diccionario de Hostelería de Gallegos y Melendo “Es la acción promocional en la que se dan a probar o catar alimentos y bebidas, para dar a conocer los productos de forma gratuita y promover su compra posterior”.

2. ¿Conoce la bebida llamada mistela?

Figura 12. La Mistela



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

En el país en el año 2007 a partir de la Declaratoria de Emergencia de los Patrimonios se ha contemplado los hábitos alimentarios como elementos fundamentales de la cultura llena de sabores, saberes y tradiciones estas son consideradas parte de la memoria social de los pueblos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

En este contexto se busca revalorizar el patrimonio ibarreño, porque la cocina y las bebidas son un lenguaje, una manera de entender la vida porque cada vez que se pierde uno de ellos, se pierde la memoria de un pueblo.

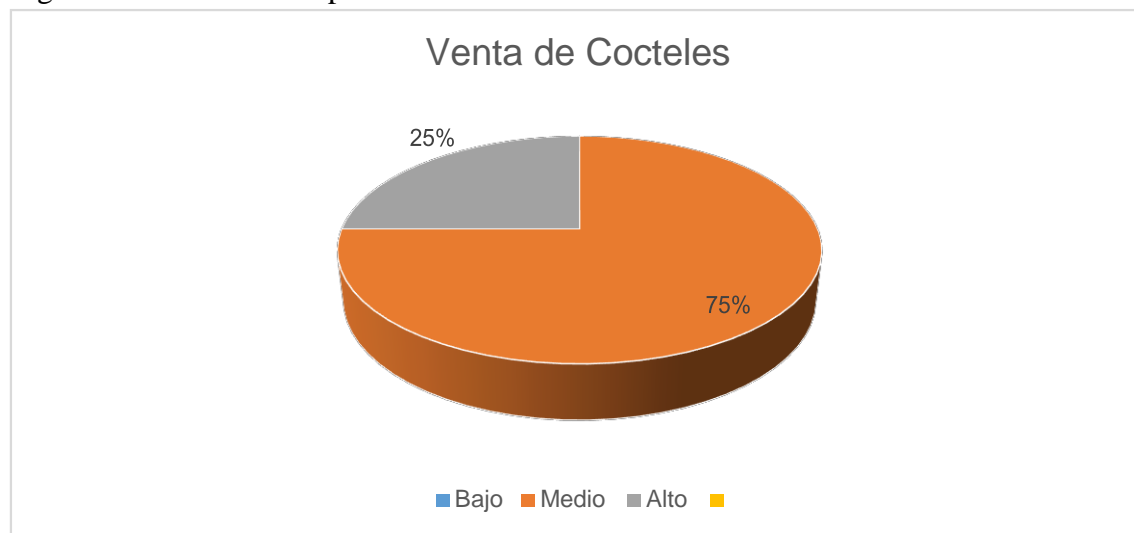
Las recetas han sido transmitidas por las abuelas a través de la oralidad y pasadas de manera particular a sus hijas primogénitas, quienes se encargaban de guardar en cuadernos y estos pasaban como recetarios de generación en generación y se pretende que la mistela recobre la importancia que tenía hace mucho tiempo debido a que era la bebida de bienvenida y también se la brindaba en fiestas familiares como onomásticos y se lo hacía en copas

pequeñas y alargadas y se la llenaba hasta mitad porque se decía que era de mala costumbre llenarla debido a que era considerada como aperitivo o bajativo.

3. ¿Qué grado de aceptación tienen los cocteles en su establecimiento?

(Conteste si su respuesta fue afirmativa en la pregunta 1)

Figura 13. Grado de Aceptación



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

Las bebidas, ya sean calientes o frías, alcohólicas o no alcohólicas, tienen un gran impacto en su rentabilidad representa un vehículo excelente para distinguirse de la competencia, incluyendo la satisfacción del cliente y las ventas en una misma oferta.

Promocionar animará a los clientes a probar cosas nuevas y ayudará a crear una percepción distintiva. También deberían considerar seriamente incluir el menú de bebidas y sobre todo cocteles en su sitio web en el caso de tenerlo.

Además de la cristalería adecuada, los atractivos adornos, el color de la bebida y otros puntos de interés estético son de gran apoyo porque la primera impresión es fundamental, al momento de degustar el aroma, la textura y el sabor son el punto clave para su venta

acompañado de una buena atención, por lo que es necesario tener talento humano experto en el tema.

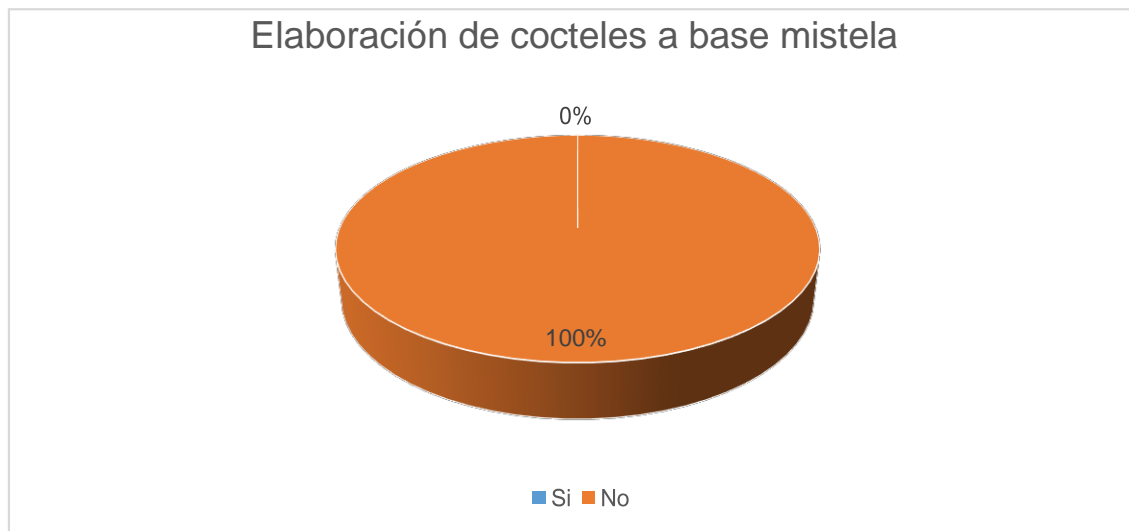
Como se puede observar el nivel de aceptación en los cocteles es medio, según los administradores esto se da por la falta variedad en la carta y la escasa promoción que reciben estos, también tiene mucho que ver el costo de la materia prima en este caso licores que cuenta un IVA e ICE muy alto provocando un alto costo para su venta.

Es por eso por lo que se realizará un recetario el cual según el Chef Washington Carrión miembro de la Fraternidad de los Chefs 4X4 el recetario “Es una recopilación de recetas donde se encuentran todos los pasos e ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas con los cuales se puede elaborar un menú”.

De este modo el resultado serán preparaciones con estándares de calidad y de costos para que los hoteles obtengan ganancias económicas con la que se benefician varias familias y nuestra ciudad una ganancia cultural con el rescate de las mistelas.

4. ¿Elabora en su establecimiento cocteles a base de mistela?

Figura 14. Elaboración de cocteles a base de mistela



Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La información obtenida de las encuestas demostró que ningún establecimiento expende cocteles elaborados con mistela, esto se da porque desconocen o no disponen del producto, no elaboran cocteles o porque prefieren vender productos muy conocidos y evitan el riesgo de tener pérdidas.

Las mistelas son bebidas hechas a base de licor de caña, adicionando un jarabe de azúcar y frutas como las moras provenientes del cerro del Taita Imbabura, cosechadas por manos de mujeres del pueblo Karanqui, quienes llegan a los mercados de la ciudad a venderlas y las mistelas de menta se preparaban a base de la aromática hierba disfrutando desde 1920 (Mejía, 2015).

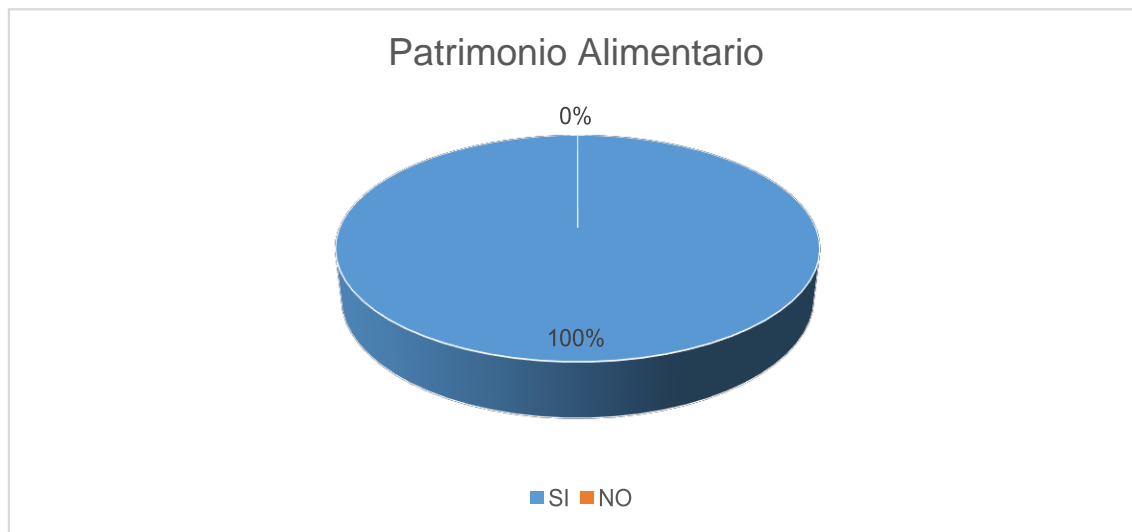
Al rescatar este néctar tradicional perteneciente al patrimonio alimentario ibarreño y mezclar con otras bebidas alcohólicas para poder ofrecer otra variedad de coctel para ser degustada y de alguna manera mantener esta tradición en la actualidad.

Por lo que al querer ofertar este nuevo producto se pretende potenciar su significado social y simbólico que forma parte de la historia de la ciudad y permitirá el desarrollo en el sector turístico gastronómico fortaleciendo la identidad cultural.

Y la ventaja será que los establecimientos al ofertar la mistela o sus cocteles en su carta, darán como resultado un incremento en sus ventas y sobre todo contribuirán a la zona rescatando un delicioso néctar.

5. ¿Cree usted que se deba dar mayor impulso a las mistelas como producto propio de la ciudad de Ibarra?

Figura 15. Patrimonio alimentario



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

Los dueños o administradores en su totalidad consideran que se debe dar un impulso al rescate de las mistelas como patrimonio alimentario, la cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas. Revalorizar, dinamizar y potenciar el patrimonio alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país. Según el Art. 21 de la Constitución Política (2008) en el Ecuador las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas, la de la alimentación); a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural.

Por consecuente la mistela que es un producto lleno de historia dentro de las tradiciones y costumbres de la ciudad de Ibarra y que al pasar el tiempo se ha ido perdiendo su consumo es fundamental revivir su consumo y revalorizarlo.

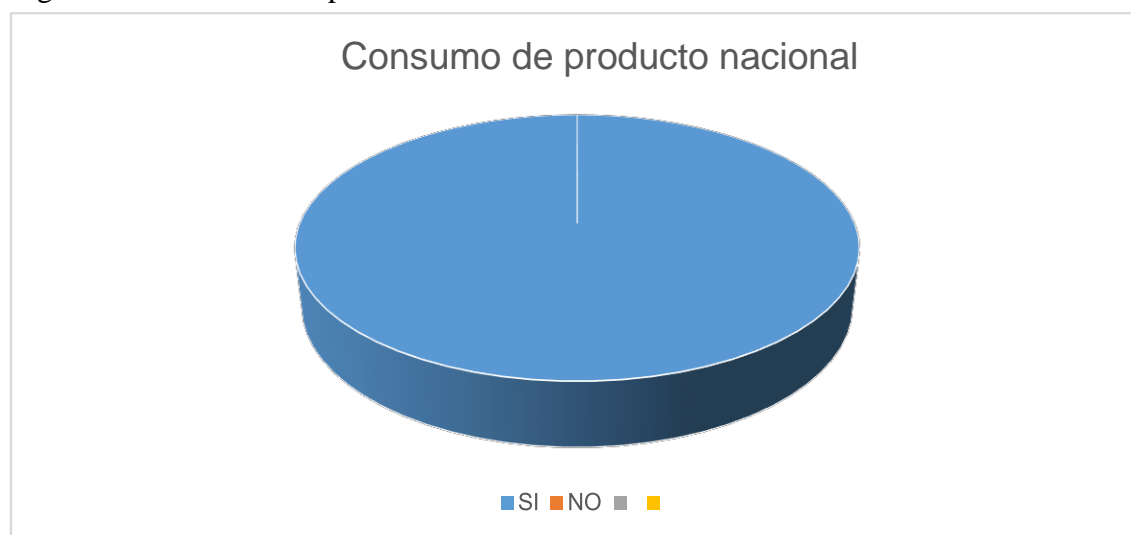
Y hay que recordar que el abandono de prácticas tradicionales obedece generalmente a la búsqueda de la rapidez y el abaratamiento de costos en los insumos, en detrimento de factores como la calidad nutricional o el sabor. Así se van perdiendo cultivos esenciales, se abandonan formas complejas de preparación y se reemplazan ingredientes importantes con elementos industrializados de inferior calidad.

Según Alvear, Hernández, & Montesinos (2017) el Patrimonio Alimentario ha adquirido gran relevancia, convirtiéndose en uno de los fenómenos contemporáneos de interés intelectual, cultural, económico y político a nivel global. Es así que para analizarlo se deben conocer sus distintas fases de producción, transformación, distribución-comercialización y consumo; sus dimensiones (saberes y prácticas) y los actores involucrados. De ese modo será posible definir los diversos y complejos dispositivos que operan en la construcción social.

Por lo que una bebida ícono sirve para dar a conocer valorar y fijar la memoria de la ciudad respecto a su cultura alimentaria que sirve como base para el fortalecimiento del turismo gastronómico y para el desarrollo de iniciativas y emprendimientos.

6. ¿Impulsaría campañas para rescatar nuestras bebidas y dejar de lado lo externo consumiendo productos nacionales de calidad?

Figura 16. Consumo del producto nacional



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

Ecuador es un país mega diverso, lleno de una variada biodiversidad de la cual se extrae materia prima de calidad, para elaborar productos o simplemente exportarla, uno de estos es la mistela, el 100% de los dueños o administradores de los hoteles, están de acuerdo en impulsarla, esta es una necesidad social “ya que el reconocimiento del sector productivo artesanal involucra el rescate de la cultura material de la humanidad” (Coen, 2015, pág. 45).

La difusión y transmisión de la mistela como parte del rescate cultural en el mercado ibarreño, no necesita grandes inversiones, ni mucha tecnología y generalmente es suficiente con la incorporación de esta en las recetas de cocteles y otros productos gastronómicos.

El turismo también impulsa el consumo de lo hecho en el país, dinamizando económicamente e impulsa el desarrollo, por tal motivo las iniciativas para potenciar este importante sector productivo son variadas. El realizar campañas para el consumo de lo nuestro se lo puede realizar tanto en las fiestas de la ciudad como en eventos privados donde se podría degustar y fomentar el consumo de la mistela.

7. ¿Si usted tendría conocimiento del producto de la mistela y sus distintas combinaciones y usos en la gastronomía la ofertaría en su establecimiento?

Figura 17. Oferta del producto



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

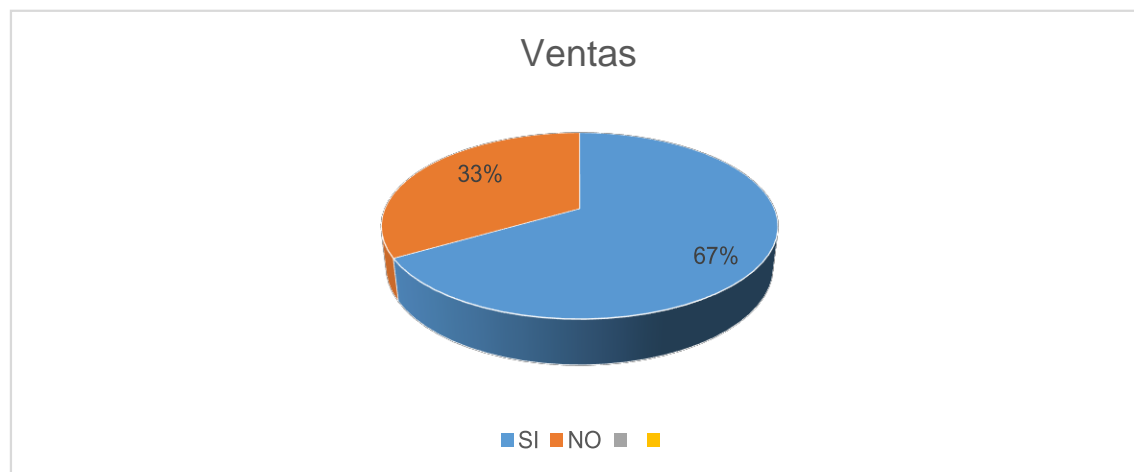
Análisis:

El 100% de los dueños o administradores de hoteles manifiestan que es necesario el conocimiento de cómo incorporar la mistela en los platos o cocteles de esta manera enriquecer la oferta gastronómica, consecuentemente lograr “preservarla mostrando la cultural local y permitir el mantenimiento de las recetas o simplemente crear nuevos platos” (Mascarenhas & Gandara, 2012, pág. 786).

Una de las estrategias que se habló con los administradores de los hoteles, fue que se podría obsequiar una degustación de las mistelas y de este modo ofertarlas tanto puras como en cocteles, dando como resultado un incremento en las ventas y por supuesto el conocimiento de esta bebida.

8. ¿Cree usted que los cocteles elaborados a base de mistelas tendrían aceptación en sus clientes?

Figura 18. Ventas



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

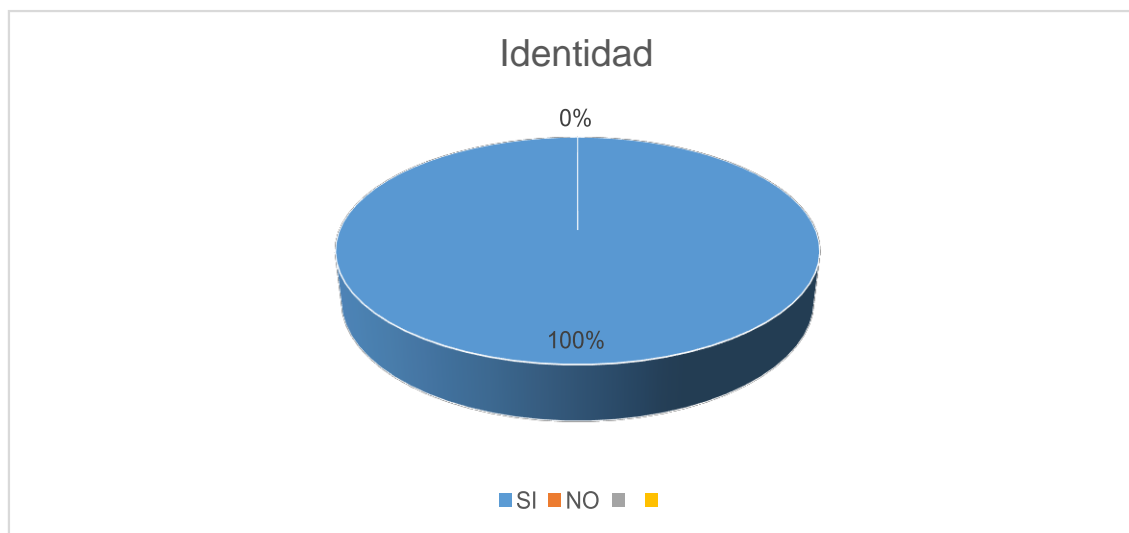
La mayoría de los dueños o administradores de hoteles consideran que las bebidas con mistela si tendrían aceptación del consumidor, un estudio realizado a cerca de la aceptación de la mistela por parte del consumidor ecuatoriano muestra que el 67% de los consumidores tienen acogida en la degustación de este producto, evidenciando lo manifestado por las personas encuestadas.

En base a este resultado se pretende mezclar varias bebidas junto con la mistela como producto base, estudiar los clásicos cocteles como el mojito, margarita, gin and tonic, entre otros para elaborar nuevos y exóticos tragos experimentar con destilados y mezcladores menos conocidos, y en general, ampliar los límites de la coctelería clásica.

Debido al desconocimiento de la bebida mistela el cliente no la busca, pero para ello -como se habló en la pregunta anterior- se puede obsequiar una degustación con el fin de atraer al cliente al consumo y aunque sea por curiosidad puede adquirir todas sus variaciones, cabe resaltar que después del consumo los mismos clientes son quienes ofertaran el producto e indirectamente serán parte de la difusión de la mistela.

9. ¿Considera que sería favorable mantener nuestra propia identidad en la ciudad de Ibarra con el producto la mistela?

Figura 19. Identidad a través de la mistela



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

La totalidad de los encuestados manifiestan que sería favorable fortalecer la identidad ibarreña mediante el rescate de la mistela, estudios como los de Proaño y Rivera, Cartagena y Quispe, hablan de la efectividad que el rescate de saberes ancestrales gastronómicos tiene relación con el fomento de la identidad de los pueblos, debido a la relación histórica que guardan dichas recetas (Proaño & Rivera, 2016), (Cartagena, 2018), (Quispe, 2017).

Es necesario recalcar que todo asentamiento humano contiene una serie de características específicas que lo definen como tal, como son la geografía, la historia, la economía, la política, tradiciones y costumbres etc. que todas juntas configuran su cultura, su identidad de pueblo, de comunidad.

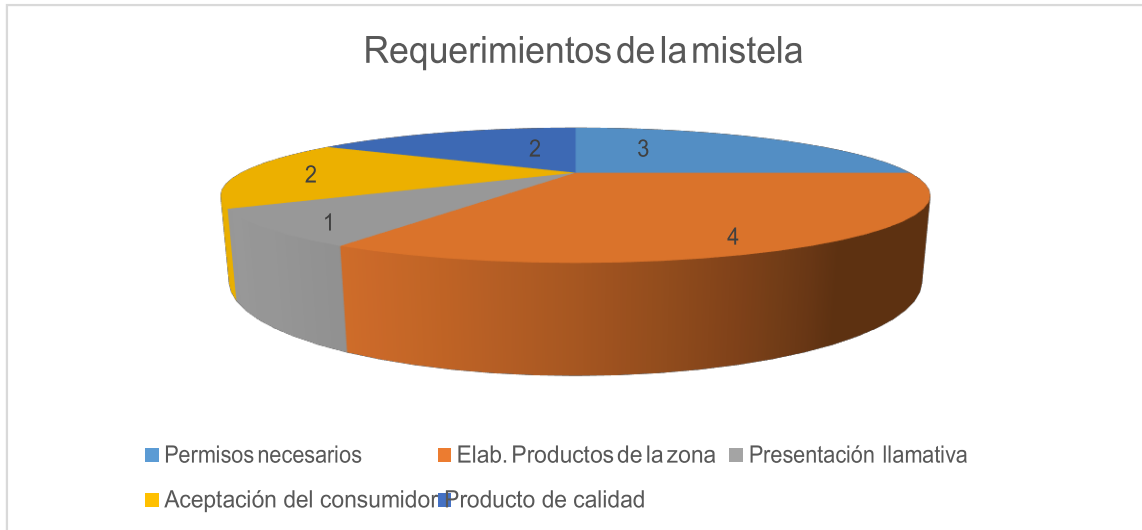
También hay que considerar la identidad como una asimilación de valores y pautas de acción que adoptan las personas y que los asumen como propios, no como resultado de una

denominación de origen o toponimia, sino como conciencia de pertenencia a dicha comunidad. En este sentido la identidad de un pueblo es un gran dinamizador de fuerzas en interacción empujando o frenando en distintas direcciones, en una relación dialéctica desde el interior y con el exterior que son las que van conformando la idea de conjunto, de sistema abierto y dinámico expuesto al juego de tensiones y conflictos, de intereses y expectativas que determinan la personalidad colectiva (Valle, 2010).

Hay que tomar en cuenta que la gastronomía forma parte del patrimonio intangible de una nación incluyendo las bebidas como la mistela, porque detrás de ella hay historia, hechos importantes y tradiciones que se han mantenido a través del tiempo u otras lamentablemente se han ido perdiendo por lo que es indispensable rescatarlas y revivirlas.

10. ¿En su experiencia profesional referente a la gastronomía, hotelería y turismo qué debería cumplir una bebida representativa en la ciudad de Ibarra?

Figura 20. Requerimientos de la mistela



Elaborado por: Proaño Pablo

Fuente: Encuestas a dueños o administradores de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra, 2017

Análisis:

Esta fue una pregunta abierta en la cual las personas encuestadas en este caso los propietarios o administradores de establecimientos que ofrecen servicio de hospedaje y restauración en la ciudad de Ibarra, dieron su criterio acerca de qué requisitos debería cumplir esta bebida para poder ser puesta a la venta en donde la mayoría coincidió en que se la debería elaborar a base de los productos autóctonos del lugar como son los higos, la mora y hierbas como la menta que debido a la condición climática y terrenos fértiles se producen en este maravilloso lugar, al igual que el jugo caña que al ser fermentada se obtiene las puntas y también al ser procesada el azúcar que son los ingredientes básicos para la mistela.

Otro de los puntos de los que fueron expuestos es el tener permisos necesarios para poder ser expendido el producto como es la categorización otorgada por el MIPRO y el ARCSA, los permisos sanitarios, entre otros que son muy importantes para la elaboración, venta y el cliente se sienta confiado al consumirlo.

El producto debe ser de calidad para que tenga gran aceptación por parte de los futuros consumidores por lo que es importante hacer las pruebas que sean necesarias como el sabor, la textura, la presentación que son base para una buena comercialización y más que nada la representación cultural que hay en la mistela (Romero, 2013).

En el Ecuador se ha endurecido los controles de la venta de alcohol, pero solo para los industrializados ya que lamentablemente los artesanales en su gran mayoría evaden mucho los controles y su distribución es habitualmente clandestina, ahora dentro del rescate de la mistela, las recetas son hechas con el licor artesanal llamado puntas, el cual es un aguardiente de caña fabricado en los trapiches prácticamente sin ninguna norma; y que para la seguridad del consumo se lo cambió con un aguardiente seco y rectificado el cual tiene todas normas y permisos para su distribución, motivo por el cual hay seguridad en consumirlo, no afecta su sabor y mantiene su esencia.

2.7.3 Entrevistas dirigidas a productores o conocedores de las mistelas.

a) Entrevista dirigida a la señora Esperanza Sánchez de Fuentes

1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?

En realidad, no recuerdo de donde provienen, solo sé que se consumían aquí en la ciudad y las elaboraban generalmente las amas de casa.

2. ¿Desde qué tiempo elabora usted la mistela?

No recuerdo mucho lo que sí sé es que la elaboraban con jugo de fruta y le agregaban un poquito de licor para que le de sabor

3. ¿Qué características tiene una buena mistela?

La fruta de calidad le da un muy buen sabor

4. ¿Cree que las mistelas tienen aspectos negativos? De ser afirmativa su respuesta indique cuales.

No, porque es una costumbre que se conservaba en la familia

5. ¿En qué se consume o consumía más la mistela?

En el antaño siempre había una botella de mistela lo que variaba era el sabor, porque se la hacía con la fruta de la temporada

6. ¿Le gustaría promocionar este producto elaborado con mejor calidad? (registro sanitario, imagen, patentes, entre otros).

No contesto la pregunta

7. ¿Con qué bebida se podría combinar las mistelas para realizar un coctel y que variedades conoce?

La verdad no recuerdo haber probado un coctel a base de mistela.

8. ¿Qué opina del sabor, textura y naturaleza de las mistelas?

El sabor es intenso, muy dulce, las mistelas se caracterizan por ser licores que tradicionalmente no se consumían para embriagarse, eran típicas para recibir visitas, en relación a su textura son espesas a pesar de no tener lácteos, la naturaleza de la mistela es dulce sin fermentar, el licor absorbe las características de la fruta, el sabor y su olor.

b) Entrevista dirigida a María Patricia Morales emprendedora de las mistelas artesanales

1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?

Las mistelas provienen como un proceso de revalorización de la memoria oral de nuestros mayores, en este caso de nuestras abuelas y específicamente en este territorio que corresponde a la ciudad de Ibarra

2. ¿Desde qué tiempo elabora usted la mistela?

Este proyecto nace de la iniciativa de dos amigas, somos personas que amamos mucho a nuestra ciudad, mantenemos un buen gusto por la gastronomía, bebidas y somos familias tradicionales de aquí como son los Ayala, Morales y en este caso con amigas y decidimos para nuestra ciudad darle esta bebida que nuestras abuelas elaboraban hace 100 años aproximadamente.

Las recetas han sido de las mistelas tradicionales ibarreñas, como son las de mora y menta que se brindaban a los invitados, la idea no era embriagarse si no darle una bienvenida a su casa con la intención de hacer sentir cómodo al invitado acompañado de dulces como le dé higo, tocte y se servía en copas pequeñas de cristal transparente.

3. ¿Qué características tiene una buena mistela?

Su principal característica es que tiene un enjambre cultural por ejemplo el aguardiente que proviene de los cañaverales otorgando la presencia de los pueblos afro, las moras que son cosechadas del cerro en el Taita Imbabura donde habitan hábiles mujeres que elaboran hermosos bordados y también se dedican a la producción agrícola.

4. ¿Cree que las mistelas tienen aspectos negativos? De ser afirmativa su respuesta indique cuales

No tienen ningún aspecto negativo porque pertenece al patrimonio y a la cultura, es un jarabe que contiene aguardiente, azúcar que proviene del ingenio del Norte que funciona a las afuera de la ciudad de Ibarra.

Es una bebida que ha pasado por un proceso de recuperación histórica, desempolvando el secreto de la abuela, comparando las recetas con las de otras familias enriqueciendo el conocimiento de todos nosotros, El historiador Mario Cicala cita que “Un ibarreño que o tenga higuera no es ibarreño” y el higo es una de las frutas más utilizadas en la elaboración de mistelas.

5. ¿En qué se consume o consumía más la mistela?

En las fiestas de Ibarra era donde más se consumía este tipo de bebida y esa una de las razones por la cual decidimos junto con una amiga hacer el relanzamiento de este producto, para recordar esta maravillosa costumbre que abarca casa rincón del territorio ibarreño desde la Esperanza de donde se obtiene la mora que otorga ese aroma y sabor, hasta el Valle del Chota donde se elabora el aguardiente.

Las mistelas tienen su origen desde la época de la fundación de la ciudad de Quito, en el convento de San Francisco de donde nacen leyendas como la del Padre Almeida.

Sería interesante hacer una feria de las mistelas y compartir anécdotas y más que nada devolverle a la juventud esto que les pertenece, que es una memoria de nuestros ancestros y debe ser transmitida a las futuras generaciones. Hemos llegado hacer una declaratoria del patrimonio con el Municipio y junto con el Ministerio de Cultura y Patrimonio y la idea es que los nuevos profesionales en el área de gastronomía conozcan esta bebida.

6. ¿Con qué bebida se podría combinar las mistelas para realizar un coctel y que variedades conoce?

Yo como hotelera no le aconsejaría hacer un coctel porque pierde la esencia, los ingredientes, la memoria y pierde la historia porque es muy nuestro, es como que Colombia se lo hiciera

con el aguardiente, se lo realiza, pero no es lo mismo, lo que sí podría es mezclar las mistelas de colores y hacer un arcoíris, pero claro eso no quiere decir que no sea una posibilidad todo depende de la forma en la que se lo realice.

7. ¿Qué opina del sabor, textura y naturaleza de las mistelas?

El sabor es intenso, muy dulce, las mistelas se caracterizan por ser licores que tradicionalmente no se consumían para embriagarse, eran típicas para recibir visitas, en relación a su textura son espesas a pesar de no tener lácteos, la naturaleza de la mistela es dulce sin fermentar, el licor absorbe las características de la fruta, el sabor y su olor.

c) Entrevista dirigida a Fabiola Córdova Almeida de Acevedo habitante de la ciudad de Ibarra y concedora sobre las mistelas.

1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?

Yo aprendí eso de mi abuela, de donde provenga lo desconozco la que más elaboraba era de la de leche que se hacía con yemas de huevo, canela y si quiere le pone una hoja de naranja, lo primero que se hace es poner a hervir la leche con el azúcar que no esté muy dulce y se le agrega la canela, clavo de olor y pimienta dulce, ya para sacar se le agrega las yemas de huevo y si lo quiere más amarillo le agrega más yemas, se deja enfriar, se le agrega unas gotas de coñac, para finalizar se le agrega las puntas y se la lleva a refrigerar pero si quiere también se le puede poner esencia de vainillas para darle un mejor aroma.

También está la de mandarina para lo cual a las cascara se le retira la parte blanca y se pone a macerar en trago o sea las puntas por unos cuatro a cinco días, aparte se hace una miel no muy espesa ni muy aguada con el azúcar y especies como la canela, el anís, además yo siempre le añadía coñac porque le daba un sabor más refinado, con el mismo procedimiento puedes hacer de lima y naranja.

2. ¿Qué características tiene una buena mistela?

Que sea agradable porque si solo le pone sabor al trago no queda bien, hay que saber aromatizar.

3. ¿En qué lugares de la ciudad tiene conocimiento que elaboran mistelas?

Sé que la señora María Ayala y Patricia Morales, pero sé que no lograron hacer lo que pretendían porque el proyecto no resultó y de ahí nadie más, todo esto desapareció.

4. ¿Cree que las mistelas tienen aspectos negativos? De ser afirmativa su respuesta indique cuales

No, porque todo es hecho a base de productos naturales.

5. ¿En qué se consume o consumía más la mistela?

Por los años 30 y 40 más o menos cuando yo me case y en especial en navidad, pero de ahí todo el tiempo se tenía en la casa las mistelas, generalmente se servía más a las mujeres porque los hombres preferían licores más fuertes.

6. ¿Le gustaría promocionar este producto elaborado con mejor calidad? (registro sanitario, imagen, patentes, entre otros)

No creo ya, estoy un poco vieja, pero si hubiese sido en mi juventud por supuesto que lo haría.

7. ¿Qué grado alcohólico posee la mistela?

Eso si no sé, pero debe ser similar al del hervido.

8. ¿Con qué bebida se podría combinar las mistelas para realizar un coctel y que variedades conoce?

Pueden ser diferentes como por ejemplo con vino, coñac o con ron, pero hay que mezclar con el jugo de la fruta de la que se elaboró la mistela.

9. ¿Qué opina del sabor, textura y naturaleza de las mistelas?

El sabor de las mistelas es muy dulce por la mezcla con el azúcar, toma el sabor de la fruta con a que se prepare su intensidad y aroma, la textura suele ser poco espesa como una crema ligera y su naturaleza es dulce no posee ningún tipo de fermentación

d) Entrevista a María del Carmen Ayala emprendedora de las mistelas artesanales.

1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?

Son bebidas hechas a base de licor, adicionando un jarabe de azúcar y fruta, en este caso nosotros hemos escogido la mora que es proveniente del cerro del taita Imbabura, cosechadas por las mujeres del pueblo Karanqui y la menta que es fresca.

Con relación a la elaboración, estas demoran más o menos un mes las de mora y unos veinte días las de menta, la idea es rescatar esta receta antigua de nuestros abuelos, que no se pierdan y en este contexto buscamos la revalorización de este patrimonio ibarreño, porque la cocina es un lenguaje, una manera de entender la vida, la herencia que nos dejaron los abuelos. La comida es un código simbólico para lograr transformar la realidad que tiene sentido en un ámbito geográfico tu comida, tu lugar, tu historia.

En el caso de las mistelas artesanales las recetas han sido transmitidas por las abuelas a través de la oralidad y particularmente pasadas a las hijas primogénitas guardadas en cuaderno y pasan de generación en generación y esta vez están cobrando vida a través de un colectivo de mujeres emprendedoras que han visto la posibilidad de incorporar al patrimonio gastronómico de la ciudad, este es un aporte hacia nuestra querida ciudad, quienes tenemos la suerte de vivir en este territorio celebramos el sabor de una mistela, tradiciones como esta son consideradas parte de la memoria social de los pueblos.

Nosotros las tenemos en dos presentaciones en unos frascos de vidrio de unos cincuenta ml a manera de souvenir y se las expende en el mercado bajo pedido y se lo hace por el costo de cinco dólares y si desea en mayor cantidad se lo hace en botellas de 500 ml por de valor de diez dólares.

La mistela no es para embriagarse es para ser degustada poco a poco, cuando se recibe una visita, después de una comida o una conversación.

2.7.4 Análisis general de las entrevistas dirigidas a productores o conocedores de las mistelas

Las entrevistas fueron realizadas a las emprendedoras del proyecto de las mistelas y a dos mujeres que vivieron en la época en la cual era muy degustada.

Se pudo determinar que proviene de tiempos de antaño y lo más seguro forme parte del mestizaje que se produjo con la conquista española, debido a que existen datos y leyendas como la del gallo de la Catedral y la del Padre Almeida que ya hablan de ella.

La mistela es una bebida hecha a base de licor de caña que se obtiene en el Ingenio Azucarero del Norte y las frutas como las moras, higos, limas que provienen de la Esperanza un paradisíaco lugar que se encuentra cerca del Taita Imbabura donde viven hombres y mujeres dedicados a la agricultura.

En los años cuarenta y cincuenta este jarabe como también era conocido, se lo brindaba a las visitas con la idea de que se sientan “como en casa”, y formaba parte de las amenas charlas, la idea era no embriagarse por eso era degustado con dulces como el de higo con queso, toctes y un sin número de pasa bocas.

La connotación cultural que se encuentra en ella es realmente importante debido a sus ingredientes que todos son propios de la ciudad y formaba parte de las costumbres y tradiciones de cada familia ibarreña. Cada familia tenía su propia receta de mistela, variando la fruta o el método de elaboración y eran heredadas a través de la oralidad y particularmente pasadas a las hijas primogénitas quienes guardaban en sus cuadernos de recetas, pero lamentablemente se ha quedado en el tiempo porque prácticamente ha desaparecido, casi nadie la consume, por lo que es necesario rescatar este patrimonio gastronómico que fue parte de los encuentros familiares, eventos sociales y celebraciones de los ibarreños.

Respecto al sabor de la mistela se coincide que tradicionalmente es dulce y su sabor varía dependiente de la fruta que lo complementa su textura es poco espesa y su naturaleza es de una bebida no fermentada.

2.8 Matriz FODA

Tabla 4. Matriz FODA

Fortalezas	Debilidades
<ol style="list-style-type: none">1. Inserción y difusión del producto mistela.2. Tendencia social hacia el rescate de los conocimientos ancestrales3. Diseño y recetario de la mistela.4. Clase magistral con estudiantes de la universidad.5. Personajes de la ciudad que conocen la mistela y su elaboración.	<ol style="list-style-type: none">1. Escepticismo a los productos artesanales.2. Carencia de recetario de productos a base de mistela3. Escasa difusión de productos artesanales4. Desconocimiento de la mistela.5. Personas de edad avanzada y están perdiendo la memoria de la mistela y su preparación.
Oportunidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none">1. Difundir el uso de la mistela por medio de una clase magistral con los dueños y administradores de los hoteles.2. Entrevistar a personas conocedoras de las mistelas.3. Dar a conocer de la mistela por medio de la oferta gastronómica4. Trabajar con los estudiantes y conocer sus puntos de vista.5. Recopilar eficiente de datos de historia y elaboración de la mistela	<ol style="list-style-type: none">1. Utilización de productos extranjeros.2. Pérdida de identidad gastronómica.3. Prioridad a otro tipo de publicidad.4. Desinterés de rescatar el patrimonio.5. Pérdida de los conocimientos de preparación y usos ancestrales de la mistela

Elaborado por: Proaño Pablo

2.9 Cruce estratégico

Tabla 5. Cruce estratégico

FO (Fortalezas – Oportunidades)	DO (Debilidades – Oportunidades)
<ol style="list-style-type: none">1. Por medio de la clase magistral se logrará la inserción y difusión del producto mistela. F1O12. Con la realización de entrevistas a personas entendidas en las mistelas obtendremos el rescate de estas. F2O33. Ya que aún quedan personas que elaboran mistelas, se podrá alcanzar una recopilación de historia y recetas. F5D4	<ol style="list-style-type: none">1. Al demostrar en la clase magistral los dueños y administradores de los hoteles cambiarán su perspectiva sobre los productos artesanales. O1D12. Como no existe un documento donde se evidencie productos a base de mistelas, con la entrevista a personas conocedoras de la mistela se obtendrá la información necesaria para crear un recetario. O2D2D43. Para romper el desconocimiento de la mistela en las nuevas generaciones se trabajará con los estudiantes. O4D4
FA (Fortalezas – Amenazas)	DA (Debilidades – Amenazas)
<ol style="list-style-type: none">1. Utilizar la mistela para la preparación de cocteles y platillos extranjeros. F3A12. Con el rescate no daremos paso a la pérdida de identidad gastronómica. F2A23. La realización de una clase con los estudiantes fomenta a que pongan su interés en el patrimonio. F4A44. El tiempo y la pérdida de la memoria es un riesgo grande, pero se ha logrado una recopilación importante para desarrollar el proyecto. F5A5	<ol style="list-style-type: none">1. Al realizar la clase magistral se conseguirá difundirla como un producto artesanal. O1D32. Al no existir un recetario de productos a base de mistelas puede conllevar a la pérdida de identidad gastronómica. D2A23. El desconocimiento más el desinterés de rescatar el patrimonio puede desencadenar en la pérdida de conocimientos. D4A54. La edad avanzada más el tiempo implacable puede ser el mayor factor para la pérdida de sus conocimientos. D5A2

Elaborado por: Proaño Pablo

2.10 Determinación del problema diagnóstico

La mistela es un licor que se encuentra elaborado a través de la mezcla de frutas con alcohol vínico, tiene un sabor dulce que lo hace ideal para degustar con postres, platos fuertes y sirva de base para la elaboración de cocteles.

Al finalizar el estudio diagnóstico y analizar los datos adquiridos se evidenció los inconvenientes que se detallan a continuación:

- En el mes de junio del año 2017 se declaró a la mistela parte del patrimonio gastronómico de la ciudad de Ibarra, la práctica cultural se mermó con el paso del tiempo, pues era antaño una bebida de bienvenida ofrecida por las familias que hacían gala de sus buenas costumbres y posteriormente la fueron sustituyendo por otras importadas.
- La comodidad aparente, dejó de lado las tradicionales preparaciones con productos autóctonos, pues la obtención de bebidas importadas de ninguna manera exigía esfuerzo para ello y menos para servir las en su degustación y consumo.
- La elaboración de las mistelas resulta desconocida principalmente para las nuevas generaciones, pues el dejar de prepararlas y, la ausencia de su receta en los libros de cocina ha provocado desconocimiento; motivo por el que es necesario buscar las oportunidades asertivas para rescatar su preparación e incluir su consumo tal como ocurría en décadas atrás.
- La modernidad, el “vivir de prisa” y la aparente ausencia de complicaciones motivan cada vez más a la pérdida de tradiciones de todo tipo y, en especial, la preparación y consumo de productos autóctonos, tradicionales y ancestrales, lo que nos pone frente a un interrogante: ¿Qué hacer para promoverlos y promocionarlos? Si aparecen factores como: tiempo, dificultad de adquisición de los productos, falta de interés y también desconocimiento de costumbres y prácticas respecto del significado y uso de lo que fueron estas bebidas.
- La gente mayor la que más conoce sobre el supremo sabor que emana una mistela artesanal, no es menos cierto que, las nuevas generaciones, no solo por degustarla, sino

conociendo de cómo sus mayores la preparaban y el por qué la degustaban; podrían optar por preferir el consumo “de lo nuestro”. Entonces, el propósito de rescatarla, cuanto más que ha sido parte del desarrollo de la historia de la gastronomía ibarreña, se convierte en una oportunidad.

La tendencia actual, si bien denota comodidad y ahorro de tiempo en todas las actividades cotidianas, también busca retornar a lo natural, a lo orgánico y hasta a valorar lo artesanal por sobre lo industrializado; y, por lo mismo, bien podríamos ir al rescate de la práctica de las buenas costumbres en lo gastronómico en aras de afectar lo menos posible a nuestra salud, pues el consumo de un licor industrializado, por el uso de químicos y preservantes, siempre generará un daño mayor a la salud que el que podría hacerlo eventualmente, uno preparado de manera casera .

El rescate de las buenas costumbres debe ser tarea de todos, pues su práctica siempre privilegiará el bien común y, las autoridades tienen mucho que ver en esta labor, pues su apoyo en la difusión aprovechando los medios de comunicación de que disponen, debe ser una prioridad de sus acciones que siempre buscan la sana convivencia, el respeto por el otro y la valoración de lo histórico en la memoria colectiva de los pueblos que representan.

En consecuencia, son éstas, entre otras, las razones y consideraciones que motivan grandemente a realizar el recate y difusión de la elaboración y consumo de mistelas de higo, mandarina y capulí, en aras de no solo revivir una sana y buena costumbre de las familias ibarreñas y del resto del Ecuador, sino de evidenciar que su ingesta moderada permite compartir con el prójimo vivencias del diario convivir y desarrollar una suerte de comunicación interpersonal que tanta falta hace en esta época de superficialidades y vana conducta, que equivocadamente, aprecia más la forma que los contenidos, el escándalo y lo superfluo que destaca la sociedad de consumo en el diario vivir.

En consecuencia, en el capítulo siguiente se dará a conocer de manera detallada la elaboración de las mistelas que forman parte de nuestra tradición ibarreña y que, a lo largo de otras épocas, se convirtieron en una costumbre fina y de agrado para quienes tenían la posibilidad de degustarlas en casa de amigos, familiares o en eventos sociales y culturales del terruño ciudadano.

CAPÍTULO III

3. INGENIERÍA DEL PROYECTO

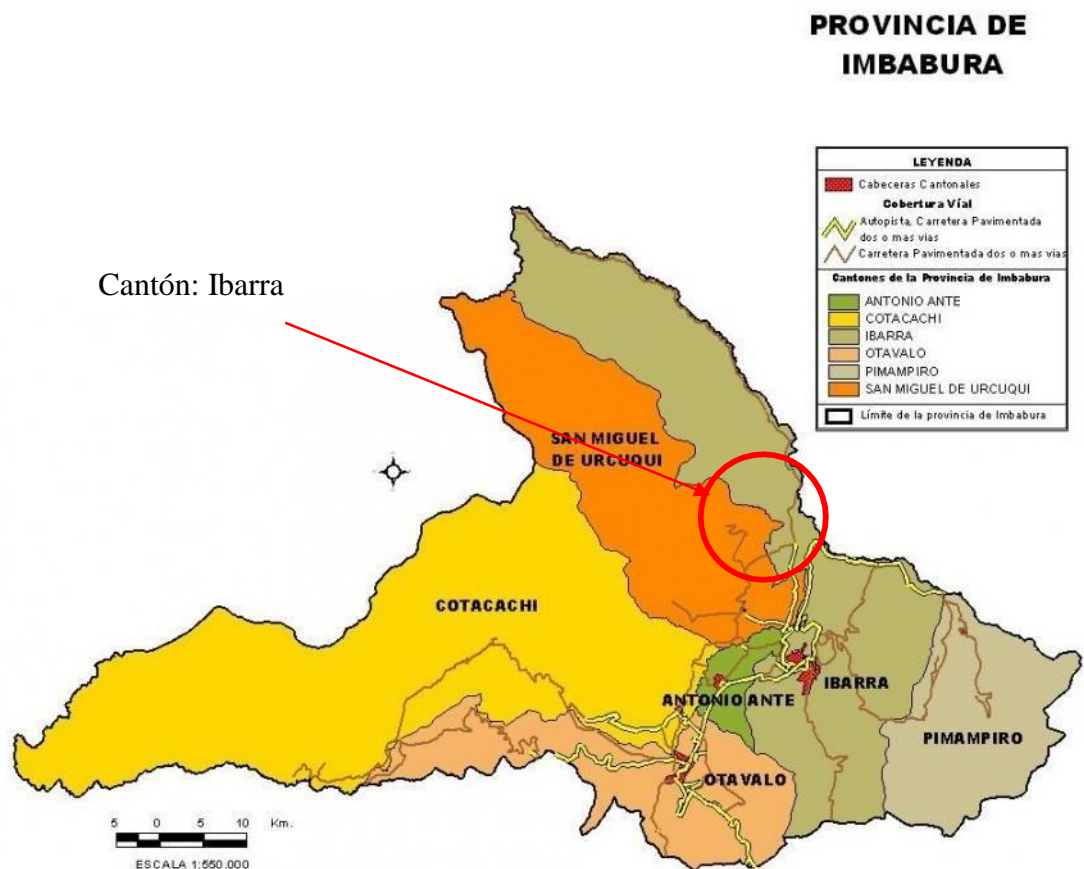
3.1 Macro localización

El proyecto se desarrollará en la provincia de Imbabura-Ecuador.

Ubicación: Sierra Norte de Ecuador

Cantón: Ibarra

Figura 21. Macrolocalización de la ciudad de Ibarra.

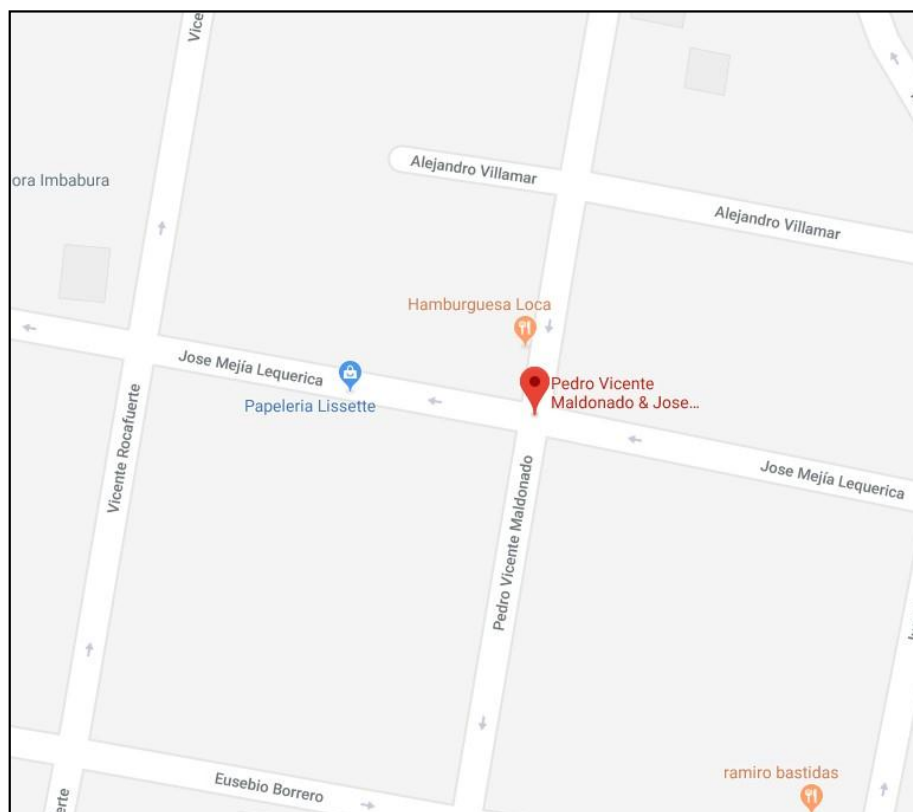


3.2 Micro localización

Cabecera cantonal del cantón Ibarra: Ibarra

Dirección tentativa de elaboración: Pedro Vicente Maldonado 4-31 y José Mejía Lequerica

Figura 22. Micro localización



Fuente: Google Maps, Febrero 2016

Elaborado por: Pablo Proaño

3.3 Experimentación

La mistela fue rescatada con el objetivo de recuperar y dar valor a las bebidas tradicionales de la ciudad.

Para identificar el procedimiento idóneo para esta preparación, se realizó dentro de este capítulo la degustación de las variedades de mistela de higo, capulí y mandarina.

3.3.1 Características verdaderas y sustitutas del producto

Para determinar características sustitutas del producto es necesario transformar los atributos de calidad verdaderos como son la forma y textura en características medibles llamadas también sustitutas (Ramirez, Pérez, & Monroy, 2013). Es necesario traducir las necesidades

del cliente, en este caso las de los encuestados mayores de 18 años y traducirlas en parámetros operativos que nos permitan fabricar el producto.

Tabla 6. Características del producto

Características Verdaderas	Características Sustitutas
Sabor dulce	Concentración de azúcar
Tamaño	Contenido neto de la botella 750 ml
Sabor del producto	Textura expresa
Empaque	Atractivo y funcional

Fuente: Observación directa octubre 2018

Elaborado por: Pablo Proaño

3.3.2 Ingredientes de la mistela

Los ingredientes de la mistela fueron seleccionados minuciosamente tomando en cuenta la calidad y frescura de ellos, además de la materia prima propia utilizada en bebidas que existen actualmente en el mercado; cada uno de los materiales aporta en sabor, textura y consistencia, pero sobre todo en seguridad para su consumo.

Tabla 7. Ingredientes de la mistela

Mistela de higo	Mistela de capulí	Mistela de mandarina
Azúcar	Azúcar	Azúcar
Dulce de higos	Capulí	Cascaras de mandarina
Aguardiente seco	Aguardiente seco	Aguardiente seco

Fuente: Observación directa octubre 2018

Elaborado por: Pablo Proaño

3.3.3 Selección de proveedores

Tabla 8. Selección de proveedores



Fuente: <https://www.tababuela.com>

Azúcar Tababuela
INGENIO AZUCARERO DEL NORTE
COMPAÑÍA DE ECONOMÍA MIXTA
IANCEM

Panamericana Norte, Km. 25, vía a
Tulcán. Ibarra, Ecuador
06 264 8310 - 06 264 8315

gg@tababuela.com

asistentegerencia@tababuela.com



Fuente: <https://bloghogar.com/dulce-de-higo-casero/>

Dulce de higos

Proveedor: MEGA SANTA MARÍA
Dirección: Laguna Mall, Av. Mariano
Acosta s/n y Av. Fray Vacas Galindo
Ciudad: Ibarra

Teléfono: 2942900 Ext: 4020



Fuente: <http://cort.as/-J6YJ>

Aguardiente seco

Proveedor: LICORESA S.A.

Dirección: Calle Guayas y Av. Amazonas
esquina Edificio Torre Centre, piso 12,
oficina 1209

Ciudad: Quito

Teléfono: (593-2) 5000900



Fuente: <http://cort.as/-J6YF>

Capulí

Proveedor Fruteria FC

Dirección: Av. Eloy Alfaro y Jaime
Rivadeneira

Ciudad: Ibarra

Teléfono: 0985090567



Fuente: <http://cort.as/-J6Y2>

Cascaras de mandarina

Proveedor Fruteria FC

Dirección: Av. Eloy Alfaro y Jaime
Rivadeneira

Ciudad: Ibarra

Teléfono: 0985090567

Elaborado por: Pablo Proaño

3.3.4 Proceso de elaboración

El proceso está definido por un flujograma donde se especifican los pasos, actividades, tiempo y procedimientos para realizar la mistela.

Proceso para la preparación de mistela de higos

- Seleccionar higos medianos verdes
- Desahumar los higos durante un día
- Cortar la base los higos en forma de cruz
- Coloca en una olla con agua cubriendo los higos
- Se coloca panela el mismo peso en higos
- Se deja cocinar hasta que la miel espesa aproximadamente 4 horas
- Reposar en la olla hasta que esté completamente frío
- Colocar los higos y la miel en un botellón de cristal
- Agregar aguardiente de 35° de alcohol etílico hasta cubrir $\frac{1}{4}$ más de la cantidad de higos
- Batir y dejar reposar por 3 a 6 meses
- Filtrar el contenido
- Embazar en un frasco de cristal sellado herméticamente
- Reposar en un lugar oscuro y fresco

Proceso para la preparación de mistela de capulí

- Lavar y seleccionar la fruta
- Colocar en un recipiente de cristal
- Por cada 2 kg de fruta se coloca 4 kg de azúcar blanca refinada
- Agregar aguardiente de 35° de alcohol etílico hasta cubrir $\frac{1}{4}$ más de la cantidad de fruta
- Batir y dejar reposar por 3 a 6 meses
- Filtrar el contenido
- Embazar en un frasco de cristal sellado herméticamente
- Reposar en un lugar oscuro y fresco

Proceso para la preparación de mistela de mandarina

- Lavar y seleccionar la fruta
- Pelar la fruta
- Reservar las cáscaras
- Colocar las cáscaras en un recipiente de cristal
- Por cada 2 kg de cáscara se coloca 4 kg de azúcar blanca refinada
- Agregar aguardiente de 35° de alcohol etílico hasta cubrir $\frac{1}{4}$ más de la cantidad de cáscaras
- Batir y dejar reposar por 3 a 6 meses
- Filtrar el contenido
- Embazar en un frasco de cristal sellado herméticamente
- Reposar en un lugar oscuro y fresco

Se realizará un recetario de cocteles y/o aplicaciones de las mistelas en la oferta gastronómica

3.22 Instrumentación

Figura 23. Batidor de mano



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 24. Bowl



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Cacerola

Figura 25. Cacerola



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Cernidor

Figura 26. Cernidor



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 27. Coctelera



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 28. Copa de vino blanco



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de [https://pixabay.com/es/photos/base%20datos/](https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/)

Figura 29. Copa tipo flauta



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de [https://pixabay.com/es/photos/base%20datos/](https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/)

Figura 30. Cuchara



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 31. Cucharita



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 32. Cuchillo



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 33. Espumadera



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 34. Exprimidor



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 35. Hielera



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 36. Licuadora



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 37. Long drink



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 38. Medidor de onzas



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 39. Old Fashion



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 40. Olla



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 41. Pelador



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 42. Pinzas



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 43. Sartén



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 44. Tabla de picar



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 45. Termómetro



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 46. Vaso fashion



Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Figura 47. Vaso Lexintong





Fuente: Pixabay (2019). Recuperado de <https://pixabay.com/es/photos/base%20de%20datos/>

Como un aporte a la solución del problema de investigación, se plantea el siguiente recetario, mismo que está estructura en dos secciones, una de rectas de cocteles y la segunda con la preparación de platillos con salsas a base de mistelas de higo, capulí y mandarina.

La mistela es una bebida tradicional de la ciudad de Ibarra, consumida antiguamente en las festividades familiares o como un presente para las personas que realizaban una visita, su preparación se compone de frutas, aguardiente y azúcar.

El recetario propuesto consta las recetas para la preparación de cocteles con sus ingredientes, cantidad, fotografía y procedimiento.


3.5 Receta de cóctel Esquina del coco

		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS	
RECETA ESTÁNDAR # 1			
NOMBRE DEL PLATO: ESQUINA DEL COCO		No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
3	oz	bourbon	
2	oz	mistela de capuli	
5	oz	jugo de coco	
15	u	hielo	
1	u	pedazo de coco	
1	u	guinda	
2	u	palillos	
1	u	removedor	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En una coctelera colocamos 10 hielos, el bourbon y la mistela de capuli batimos hasta incorporarlos bien y servimos en un vaso old fashion con 3 hielos y completamos con jugo de coco decoramos con el pedazo de coco y la guinda en los palillos, junto a ellos el removedor.		coctelera <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
		INSTRUMENTACIÓN	
		coctelera	hielera
		old fashion	
		cuchillo	
		tabla de picar	
		medidor de onzas	
		cuchara	
		pinzas	
		Autor:	Pablo Renato Proaño Portilla

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.7 Receta de cóctel Rio Tahuando

RECETA ESTÁNDAR # 3			
NOMBRE DEL PLATO: RIO TAHUANDO			No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
1	oz	ron blanco	
2	oz	mistela de capui	
1	oz	leche	
1	cda	leche condensada	
10	U	hielo	
1	U	rodaja de naranja	
1	U	guinda	
1	U	palillos	
1	U	pajilla	
1	U	removedor	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En una coctelera añadir hielo, el ron blanco, la mistela de capui, la leche, la leche condensada y agitar hasta conseguir que todos los ingredientes se mezclen bien, en un vaso old fashion colocar 3 cubos de hielo mas la preparacion anterior.		coctelera	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10
La rodaja de naranja mas la guinda atravesar con 2 palillos juntos y colocar en el filo del vaso acompañando con el removedor.			GRADO DE DIFICULTAD: <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>
INSTRUMENTACIÓN			
		coctelera	hielera
		old fashion	
		cuchillo	
		tabla de picar	
		medidor de onzas	
		cuchara	
		pinzas	
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.9 Receta de cóctel Torreón

RECETA ESTÁNDAR # 5			
NOMBRE DEL PLATO: TORREÓN			No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
2	oz	ginebre	
1	oz	ron blanco	
1/2	oz	mistela de higo	
1	cda	azucar	
4	oz	jugo de naranja	
5	u	hielos	
1	u	removedor	
1	u	pajilla	
1	u	sombrilla	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En la hielera colocamos hielo mas la ginebra, el ron blanco, la mistela de higo, el azucar y el jugo de naranja batimos bien hasta mezclar todos los ingredientes y servimos en un vado long drink con 5 cubos de hielos, decoramos con la sombrilla, pajilla y el removedor			ÁREA cocteleria
			1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>
INSTRUMENTACIÓN			
			coctelera
			medidor de onzas
			long drink
			tabla de picar
			cuchillo
			hielera
			pinzas
Autor:			Pablo Renato Proaño Portilla

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.10 Receta de cóctel El Cuartel

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador	Sede Ibarra	ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS
--	----------------	--

RECETA ESTÁNDAR # 6						
NOMBRE DEL PLATO: EL CUARTEL			No-PAX: 1			
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO			
1	oz	ron blanco				
2	oz	mistela de higo				
1 1/2	cda	leche				
1	oz	leche condensada				
10	u	hielo				
1	u	sombrilla				
1	u	removedor				
1	u	pajilla				
PROCEDIMIENTO			TIEMPO PREPARACION (minutos)			
Colocar hielo en la coctelera, añadir el ron blanco, la mistela de higo			<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px;">1</td> <td style="width: 20px;">5</td> <td style="width: 20px;">10</td> </tr> </table>	1	5	10
1	5	10				
la leche condensada, la leche y batir hasta mezclar todos los ingredientes			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
y en una copa de vino blanco previamente puesta 3 cubos de hielo servir la mezcla, posterior a eso decorar con una sombrilla, pajilla y removedor						
INSTRUMENTACIÓN						
coctelera						
medidor de onzas						
hielera						
pinzas						
copa vino blanco						
Autor:			Pablo Renato Proaño Portilla			

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.11 Receta de cóctel Yahuarcocha

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra	ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS
---	--

RECETA ESTÁNDAR # 7			
NOMBRE DEL PLATO: YAHUARCOCHA			No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
1	oz	tequila	
2	oz	mistela de capuli	
1	dash	granadina	
	completar	agua tónica	
3	u	hielo	
1	u	sombrilla	
1	u	guinda	
1	u	removedor	
PROCEDIMIENTO			ÁREA <input checked="" type="checkbox"/> cocteleria
En un vaso lexintong agregamos los hielos, el tequila, la mistela de capuli despues completamos con agua tónica y al final agregamos el dash de granadina, decoramos con la sombrilla la guinda y el removedor			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>
INSTRUMENTACIÓN			
vaso lexintong			
medidor de onzas			
hielera			
pinzas			
Autor:			Pablo Renato Proaño Portilla

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.12 Receta de cóctel El Retorno

RECETA ESTÁNDAR # 8			
NOMBRE DEL PLATO: EL RETORNO			No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
1	oz	vodka	
1	oz	tripleseco	
2	oz	mistela de mandarina	
2	cdá	zum de mandarina o limon	
	completar	soda de limon	
10	u	hielo	
1	u	rodaja de limon	
1	u	guinda	
2	u	palillos	
1	u	removedor	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
Colocamos 7 hielos en la cocotelera mas el vodka, tripleseco, mistela de mandarina, cucharada de zumo de limon o mandarina y batimos bien hasta tener una mezcla omogenea, servimos en un vaso old fashion previamente puesto los tres hielos restantes y completamos con soda de limon.		cocteleria <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10
Decoramos con los palillos, la rodaja de limon, la guinda y el removedor		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
INSTRUMENTACIÓN			
		coctelera	
		hielera	
		vaso old fashion	
		pinzas	
		tabla de picar	
		cuchillo	
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.13 Receta de cóctel El Arcángel

RECETA ESTÁNDAR # 9			
NOMBRE DEL PLATO: EL ARCANGEL			No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
1	oz	vodka	
1/2	oz	campari	
2	oz	mistela de mandarina	
1/2	oz	zumo de naranja	
1	cda	azucar	
	completar	soda de limon	
10	u	hielo	
1	u	guinda	
1	u	rodaja de naranja	
2	u	palillos	
1	u	removedor	
1	u	pajilla	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
Colocar en la coctelera el hielo, vodka, mistela de mandarina, zumo de naranja y el azucar, batir bien hasta incorporar los ingredientes,		cocteleria	<input checked="" type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10
colocamos 3 hielos en vaso long drink y agregamos la preparacion anterior,		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
completamos con la soda de limon y decoramos con la rodaja de naranja, la guinda y los palillos junto ponemos el removedor y la pajilla		INSTRUMENTACIÓN	
	coctelera	exprimidor	
	hielera		
	pinzas		
	tabla de picar		
	cuchillo		
	long drink		
	medidor de onzas		
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.15 Receta a base de mistela Mantequilla de Naranja con Mistela de Mandarina




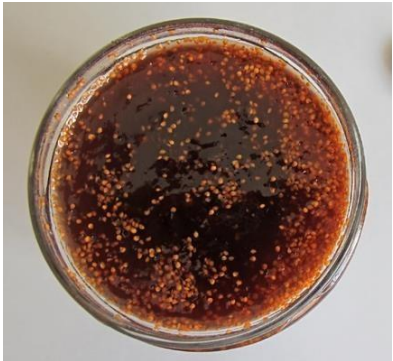
ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

RECETA ESTÁNDAR # 11			
NOMBRE DEL PLATO: Mantequilla de Naranja con Mistela de Mandarina		Peso x Porción: 40g	No-PAX: 4
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
6	u	naranjas	
100	g	azúcar glas	
125	g	mantequilla blanda	
1	oz	mistela de mandarina	
PROCEDIMIENTO		<input type="checkbox"/> FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE	<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
Exprimir las naranjas en una olla, colocar el azúcar y reducir a la mitad cociendo a fuego medio, apague e inmediatamente colocar la mantequilla y la mistela mezclando bien.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
Servir a temperatura ambiente		INSTRUMENTACIÓN	
		tabla de picar	
		cuchillo	
		exprimidor	
		olla	
		cuchara	
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.16 Receta a base de mistela Salsa de Higos

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS	
RECETA ESTÁNDAR # 12			
NOMBRE DEL PLATO: Salsa de Higos		Peso x Porción: 40g	No-PAX:4
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
3	u	higos frescos muy maduros	
50	ml	mistela de higo	
200	ml	fondo de res	
6	u	granos de pimienta machacados	
1/2	cda	café instantaneo	
1	cda	agua	
20	g	mantequilla	
		sal	
		pimienta	
PROCEDIMIENTO		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (en minutos) <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	
Añada los higos con el fondo de res en una olla y cueza durante 20 minutos espumando de vez en cuando, agregue la mistela y el café disuelto en una cucharada de agua, revuelva y retire del fuego.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
licue la preparacion, cierna y sirva inmediatamente		INSTRUMENTACIÓN	
		tabla de picar	
		olla	
		espumadera	
		cuchara	
		bowl	
		licuadora	
		cernidor	
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño


3.17 Receta a base de mistela Salsa de Manzana con Mistela de Capulí

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS		
RECETA ESTÁNDAR # 13				
NOMBRE DEL PLATO: Salsa de Manzana con Mistela de Capulí			Peso x Porción: 40g	No-PAX: 4
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO	
2	U	manzanas		
150	ml	agua		
8	g	azúcar		
1/2	u	limón		
20	g	mantequilla		
1	oz	mistela de capulí		
1	u	ramita de canela		
		sal		
		pimienta		
PROCEDIMIENTO			ÁREA <input checked="" type="checkbox"/> FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE	TIEMPO PREPARACIÓN (en minutos) <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
Pelar, vaciar y picar las manzanas en dados pequeños, colocar en un sartén pequeño con el agua, el azúcar, el limón, la mantequilla, la ramita de canela durante 15 o 20 minutos o hasta que quede una compota muy liza, al final agregar la mistela y sal pimienta al gusto, si esta muy espeza agregar cucharitas de agua a concideracion.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
			INSTRUMENTACIÓN	
			cuchillo	
			tabal de picar	
			pelador	
			sarten	
			cuchara	
			bowl	
			cucharita	
			Autor: Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.18 Receta a base de mistela Salsa de Pera con Mistela de Mandarina

CANTIDAD		Unidad de Medida	PRODUCTO			FOTO
2	u	peras				
150	ml	agua				
8	g	azúcar				
1/2	u	limón				
20	g	mantequilla				
1	oz	mistela de mandarina				
1	u	ramita de canela				
		sal				
		pimienta				
PROCEDIMIENTO			<input checked="" type="checkbox"/> FRÍA <input type="checkbox"/> ÁREA CALIENTE		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <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	
Pelar, vaciar y picar las peras en dados pequeños, colocar en un sartén pequeño con el agua, el azúcar, el limón, la mantequilla, la ramita de canela durante 15 o 20 minutos o hasta que quede una compota muy liza, al final agregar la mistela y sal pimienta al gusto, si esta muy espeza agregar cucharitas de agua a concideracion.			GRADO DE DIFICULTAD: <input type="radio"/> Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta		INSTRUMENTACIÓN	
			cuchillo			
			tabal de picar			
			pelador			
			sarten			
			cuchara			
			bowl			
			cucharita			
Autor:			Pablo Renato Proaño Portilla			

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño



3.19 Receta a base de mistela Vinagreta de cítricos con Mistela de Mandarina

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS	
RECETA ESTÁNDAR # 15			
NOMBRE DEL PLATO: Vinagreta de Citricios con Mistela de Mandarina		Peso x Porción: 40g	No-PAX: 5
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
1	cdia	azúcar	
1	cdia	mostaza	
1	U	naranja	
1	u	limón	
6	cdas	aceite de oliva	
1	cdia	perejil picado	
2	cdas	mistela de mandarina	
		sal	
		pimienta	
PROCEDIMIENTO		<input checked="" type="checkbox"/> FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE	TIEMPO PREPARACIÓN (en minutos)
En una cacerola colocar la piel de la naranja, el jugo de la misma y el azúcar y colocamos al fuego a reducir a un cuarto, enfriar y reservar.			<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
Batir la mostaza, el zumo de limon, sal y pimienta al gusto y la mistela de mandarina, despues añadir el aceite de oliva y la preparacion anterior antes de servir colocar el perejil y la piel de limon finamente picada		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	INSTRUMENTACIÓN
		cacerola	
		cuchara	
		cucharita	
		cuchillo	
		tabla de picar	
		batidor de mano pequeño	
		bowl	
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño



3.20 Receta a base de mistela Vinagreta de Mistela de Higo

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS	
RECETA ESTÁNDAR # 16			
NOMBRE DEL PLATO: Vinagreta de Mistela de Higo		Peso x Porción: 40g	No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
5	cdas	mistela de higo	
5	cdas	vinagre blanco	
5	cdas	aceite de oliva	
1/2	u	limon	
		sal	
		pimienta	
PROCEDIMIENTO		<input checked="" type="checkbox"/> ÁREA <input type="checkbox"/> CALIENTE	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En un bowl colocamos todos los ingredientes y con un batidor de mano integramos con fuerza todos ellos, rectificamos el sabor con sal y pimienta al gusto, volvemos a batir y servimos inmediatamente.		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
INSTRUMENTACIÓN			
		bowl	
		batidor de mano	
		cuchara	
		cuchillo	
		tabla de picar	
		exprimidor	
		Autor: Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

3.21 Receta a base de mistela Vinagreta templada con mistela de capulí

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS	
RECETA ESTÁNDAR # 17			
NOMBRE DEL PLATO: Vinagreta templada con mistela de capuli		Peso x Porción: 40g	No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
2	cdas	fondo de ternera	
5	cdas	aciete de oliva	
2	cdas	vinagre	
1	cda	mistela de capuli	
1/2	cda	tomillo fresco picado	
		sal	
		pimienta	
PROCEDIMIENTO		<input checked="" type="checkbox"/> FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <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
En un sartén calentamos el fondo de ternera a 60c, añadimos el aceite de oliva, el vinagre, la mistela de capuli y el tomillo fresco picado y batimos con fuerza hasta que todos los ingredientes se junten,		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
rectificamos con sal y pimienta al gusto y servimos cuando este todavía templada la preparacion.		INSTRUMENTACIÓN	
	cuchara	exprimidor	
	cuchillo		
	tabla de picar		
	sartén		
	batidor de mano		
	bowl		
	termometro		
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Elaborado por: Pablo Proaño

Fotografía: Pablo Proaño

Como parte de la difusión se plantea socializar la propuesta a propietarios y administradores de los hoteles del estudio, para que conozcan a cerca de los resultados, las recetas y su preparación, porque es necesario comunicar el estudio para lograr el fortalecimiento de la oferta gastronómica.

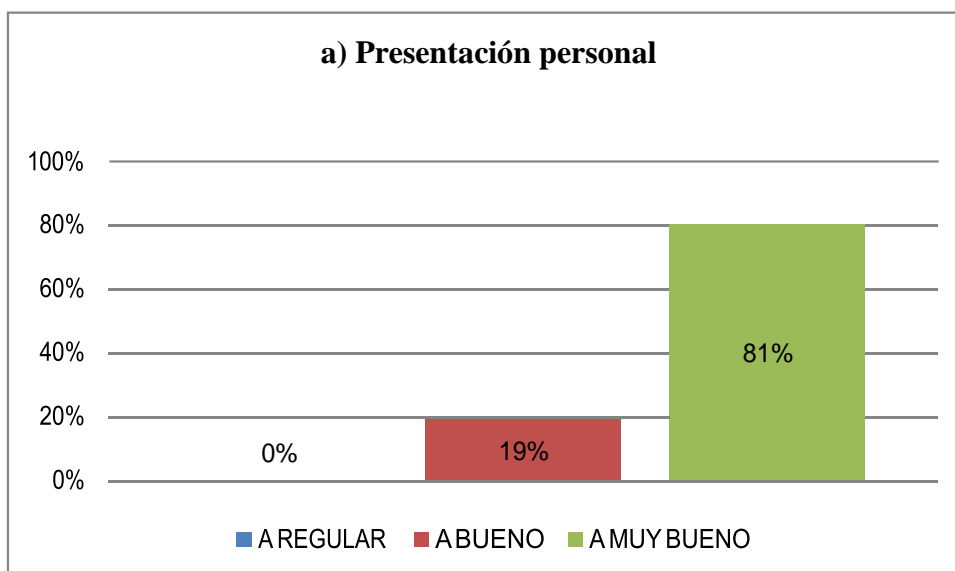
3.23 Clase magistral con los estudiantes de noveno nivel de gastronomía, administradores y dueños de los hoteles de la ciudad de Ibarra y profesionales reconocidos a nivel nacional e internacional.

A continuación, se procederá con el análisis de la evaluación del evento.

1.- Aspectos personales del tesista:

En este tema se consideran los subtemas referentes a: a) Presentación Personal, b) Coherencia en lo que Dice y Hace, c) Uso de la Voz y Desplazamiento en el Aula, bajo las calificaciones equivalentes a Muy Bueno, Bueno y Regular.

Figura 48. Presentación personal



Elaborado por: Pablo Proaño

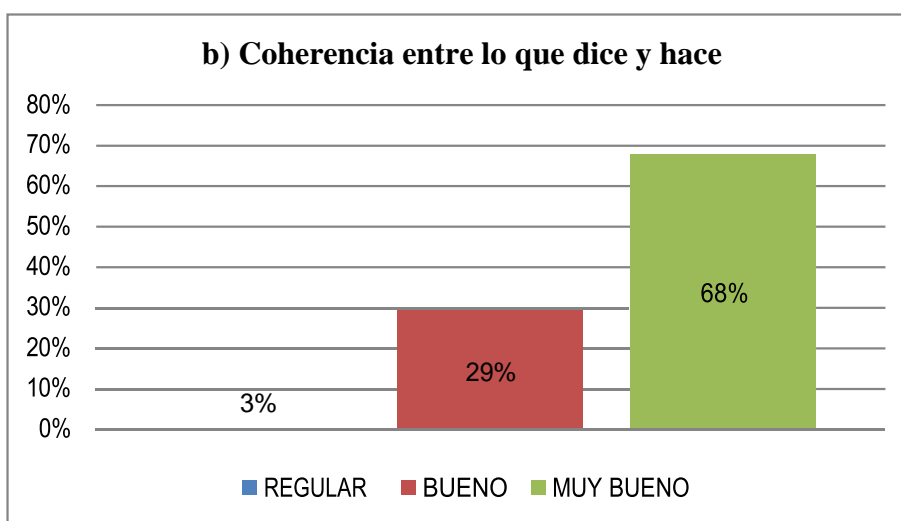
Análisis:

A pesar de que el Tesista lució en su presentación, el uniforme oficial de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras “GESTUR”, solo 6 de los 31 asistentes, estimaron que la presentación personal fue Buena, a diferencia de la gran mayoría, esto es, 25 evaluadores que al considerarla como Muy Buena, refleja que la formalidad del uniforme y la impecabilidad del mismo, no satisface al ciento por ciento el gusto o la concepción subjetiva de que el uso del uniforme, debe significar o proyectar en cuanto a la imagen que irradia un aspecto de identidad y formalidad.

Sin embargo, la calificación máxima de Muy Buena en este importante ítem, prodigada por el 81 % de los evaluadores, resulta más que gratificante para quien realiza una labor de capacitación y principalmente, para quien concibe con orgullo el uso de un uniforme, despierta un alto sentido de pertenencia, respecto en este caso, a la entidad que lo forma o formó profesionalmente.

Cierto es que en el corazón se lleva la gratitud, pero el mostrar a los demás el logo de nuestra entidad y el uso correcto del uniforme y de manera impecable -insisto- genera una suerte de identificación que obliga o exige un comportamiento idóneo para preservar el bien ganado prestigio, en este caso, del “Alma-mater” -PUCESI-.

Figura 49. Coherencia entre lo que dice y hace



Elaborado por: Pablo Proaño

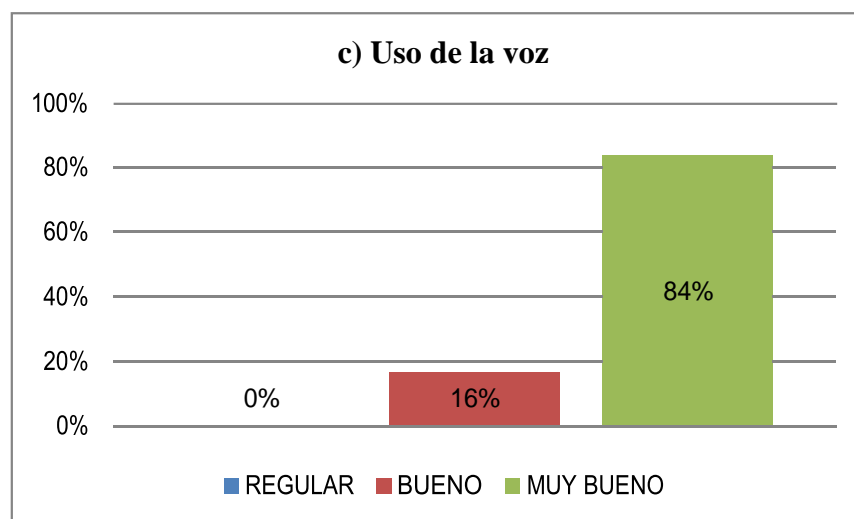
Análisis:

Respecto a la coherencia el 68% asistentes manifiestan que fue muy bueno, esto evidencia que el aprendizaje ejemplificado y la demostración generó su objetivo que es el desarrollo del aprendizaje, capacitación, discusión y análisis. Cuando existe armonía entre el conocimiento impartido y lo entendido por los asistentes, se genera un conocimiento y razonamiento. Además, esta sinergia tiene que ver mucho con la ética profesional, porque es muy fácil hablar a cerca de un procedimiento gastronómico, pero cuando se realiza la práctica existen muchos elementos nuevos o no esperados que el chef tiene que afrontar sobre la marcha de una forma profesional y técnica.

En definitiva, este importante tema no solo que se logra con el mero conocimiento, sino que se perfecciona con la práctica y experiencia pedagógicas. Sin embargo, de que la mayoría se pronuncia más que favorablemente en el presente subtema, existe una sola calificación equivalente a Regular y que, para el análisis pertinente, no es que se la menosprecie, pues revisando la hoja de evaluación, se aprecia que no existe coherencia en este aspecto evaluado, frente a que relieves e indica que el tesista, desarrolla una ... “relación positiva / activa-demuestra y facilita aprendizaje”, lo cual no se compadece con la evaluación Regular, porque si no existe coherencia entre lo que se dice y hace, como puede calificarse de una relación positiva, además activa y que facilita el aprendizaje.

En conclusión, el porcentaje mayor que evidencia una calificación de Muy Buena evidencia que la preparación para la disertación y la puesta en práctica de los conocimientos ante un exigente auditorio o al menos entendido en el tema, ha sido beneficiosa para la transmisión acertada del mensaje.

Figura 50. Uso de la voz



Elaborado por: Pablo Proaño

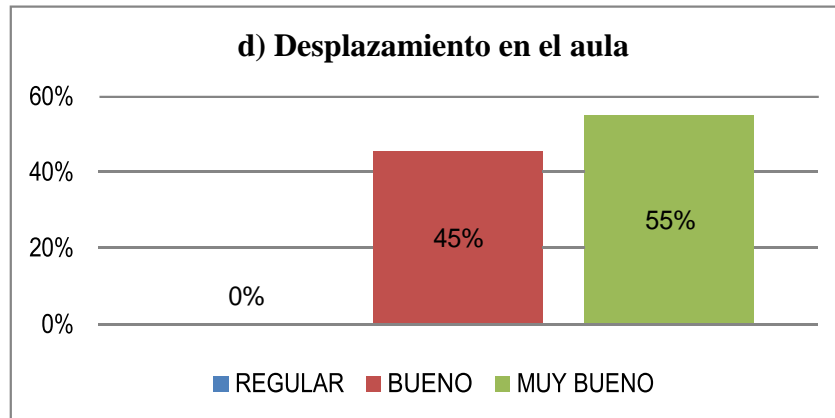
Análisis:

De los 4 subtemas calificados, este es el que mayor porcentaje a favor del tesista se evidencia en la evaluación. Y, efectivamente, 26 de los 31 calificadores estiman que el Uso de la Voz ha sido Muy Bueno.

El uso del micrófono y buen sonido de los equipos utilizados, contribuyeron a que se escuche con claridad y fuerza el mensaje al interior del auditorio, además que las modulaciones e inflexiones de voz, para precisamente, lograr la atención y comprensión de la exposición.

Sin embargo, como hay 5 evaluadores que han estimado solo un Buen Uso de la Voz, obliga esta circunstancia a considerarla para trabajar en ello y lograr en base a la práctica, la satisfacción del ciento por ciento de un auditorio; en todo caso, el gozar de la aprobación del 84 por ciento de los evaluadores en este ítem, refleja seriedad en la preparación, empoderamiento y desarrollo de los temas expuestos en la clase.

Figura 51. Desplazamiento en el aula



Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

La calificación de 17 personas de las 31 evaluadoras en la condición de Muy Buena, frente a 14 que la estiman como Buena, hay que considerar primero, que el espacio asignado en el auditorio para desarrollar el tema propuesto no va más allá de 2 metros cuadrados, los cuales son copados en su totalidad cuando se practica “cocina en vivo” y resultan más que suficientes como para su desenvolvimiento. Segundo, el diseño del área de trabajo sobre todo para este menester, no permite abandonarlo como para intentar una mayor aproximación hacia el auditorio y que bien podría darse, sobre todo, cuando se destine un tiempo prudencial para interactuar y obviamente luego de haber culminado las recetas que en vivo se prepararon.

Sin embargo, al considerar la mayoría como Muy Bueno el desplazamiento del tesista en la disertación, motiva también a considerar en el presente y futuro, la perfectibilidad en este importante aspecto de comunicación, lo cual en base a la práctica docente o meramente pedagógica facilitará en gran manera ese objetivo, que si fue aceptado como muy Bueno en el 55% de los Evaluadores.

El hacer las cosas y al mismo tiempo ir respondiendo las preguntas ha sido un ejercicio arduo e interesante y que obligó al tesista a no descuidar tanto lo uno como lo otro y como a la

mayoría del auditorio le satisfizo la ponencia como el desarrollo de este tema de “cocina en vivo”, hace pensar que el espacio utilizado y su desplazamiento en él, fue efectivamente Muy Bueno, cuanto más que nadie se pronunció por una calificación de Irregular.

2. Tesista en relación con los contenidos:

Figura 52. Los contenidos con los que trabaja el Tesista son actualizados.



Elaborado por: Pablo Proaño

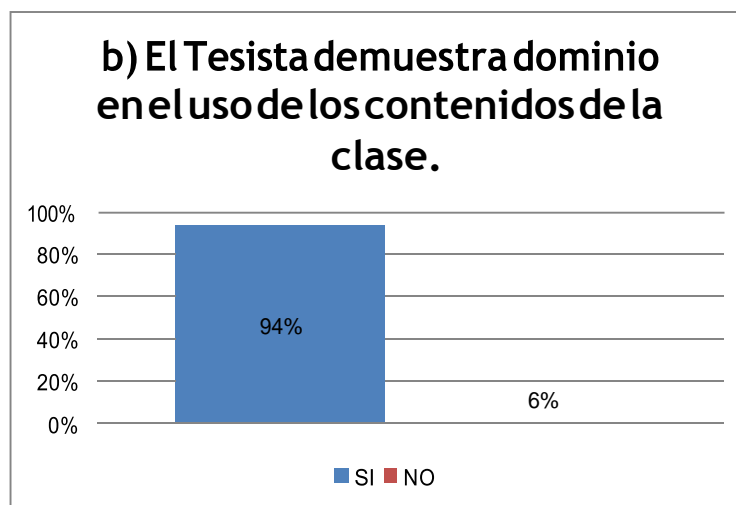
Análisis:

Para el propósito del tema, esto es, el rescate de una buena costumbre ibarreña y por ende de orden cultural, 29 evaluadores opinan que la temática desarrollada obedeció a contenidos actualizados tanto en la preparación de las recetas como en la forma de lograr su obtención en la investigación; y solo 2 personas han calificado lo contrario, pero en todo caso, no lo sustentan en las observaciones respectivas.

El pronunciamiento positivo y mayoritario del 94%, en el sentido de la actualidad de los conocimientos y temas de la ponencia, refleja simplemente que el tesista concibe el planteamiento de su tesis basado en los conocimientos de vanguardia y que enriquecen la literatura culinaria, costumbrista y de fusión que marcan la tendencia actual de quienes disfrutamos de la cocina en todos sus aspectos y de la coctelería en especial.

Nótese también que no existen calificaciones de irregular en este tema, lo que demuestra también de lo actualizado que se encuentra quien diserta, para justamente, desarrollar un tema que lo apasiona y que propone la búsqueda de retomar una sana costumbre del terruño, que por la comodidad y la informalidad se fue perdiendo en el paso del tiempo.

Figura 53. El Tesista demuestra dominio en el uso de los contenidos de la clase.



Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

29 de los 31 evaluadores consideran que hubo dominio en el tema y, la mejor prueba de ello es que las respuestas fueron contestadas de manera correcta en su totalidad, e inclusive varias de ellas fueron corroboradas por Chefs Docentes internos y externos que gentilmente dieron realce al evento con su presencia y aportes.

Sin embargo, de que 2 personas de minoría no coinciden con la gran mayoría que identificó como Muy Bueno, tanto los conocimientos como el dominio del tema, resulta que a ningún momento sustentan en el formulario de Evaluación su apreciación; lo cual refuerza aún más, la solvencia demostrada en el desarrollo de la temática expuesta.

Las felicitaciones expresadas de manera pública al término del evento, lejos de generar vanagloria, comprometen a realizar un esfuerzo para continuar prepararnos en el día a día, sobre todo en esta profesión que no tiene horario en sus largas jornadas de trabajo y que

juegan con uno de los sentidos más complejos del ser humano, pues el gusto de unos, no siempre es el que corresponde a los demás y satisfacer paladares se convierte en el reto de quien abraza esta noble profesión.

Figura 54. El Tesista en su clase establece relaciones con otros contenidos y fácilmente los integra con otros.



Elaborado por: Pablo Proaño

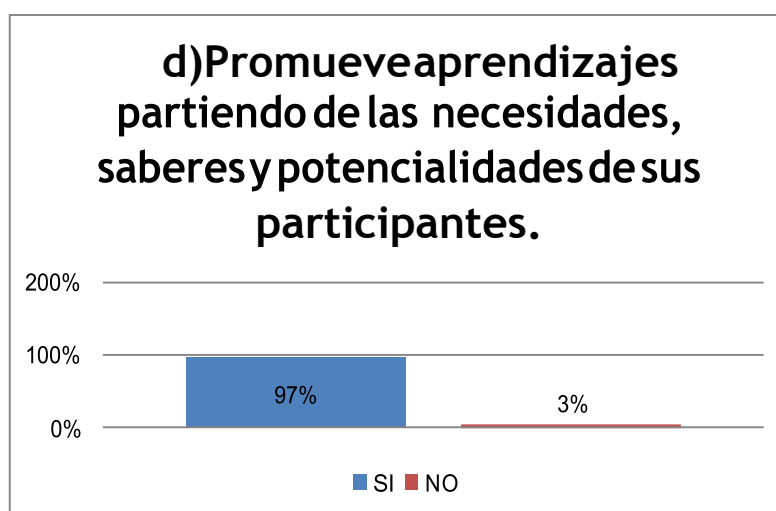
Análisis:

30 evaluadores de 31 estiman de manera positiva que hubo relaciones con otros contenidos y que fueron fácilmente integrados con otros; y, frente a que solo una persona opina diferente y sin sustento en las observaciones respectivas, creo que relevaría de ahondar en los comentarios.

Más, como el tema no solo que tiende a la mera preparación de recetas sino de rescatar aquella sana costumbre lugareña de ofrecer mistelas correctamente elaboradas, motivó a investigar otros temas que la sociología analiza para explicar comportamientos de la sociedad en una determinada etapa de su vida pasada o actual, hubo de compartirse experiencias inclusive del conocimiento que la gente mayor, gentilmente aportó para el enriquecimiento del tema.

Estos aspectos fueron notados en la gran mayoría -97 %- que expresó una calificación de Muy Buena, lo que lleva a pensar que quien opta por administrar y/o desarrollar una empresa turística o gastronómica no solo que ha de contentarse con los meros conocimientos de su profesión sino de la realidad que vive el mundo en su conjunto, para precisamente convertirse en un actor social que aporta con su trabajo a la cultura y al engrandecimiento del País.

Figura 55. Promueve aprendizajes partiendo de las necesidades, saberes y potencialidades de sus participantes.



Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

30 evaluadores de 31 estiman de manera positiva que el Tesista “Promovió Nuevos Aprendizajes Partiendo de las Necesidades, Saberes y Potencialidades de sus Participantes”; y, frente a que solo una persona opina diferente y sin sustento en las observaciones respectivas, tal como ocurrió en el análisis anterior, creo que releva el hecho de comentarlo.

En un momento del diálogo promovido en la exposición de la temática se compartieron experiencias que abonaron para su desarrollo correcto y equilibrado, como por ejemplo las opiniones y comentarios de los señores Chefs invitados y parte del público que sugirieron

cosas como para la invención de platos que lleguen a contener mistelas en su preparación, por ejemplo.

Figura 56. Recoge saberes y experiencias de sus participantes



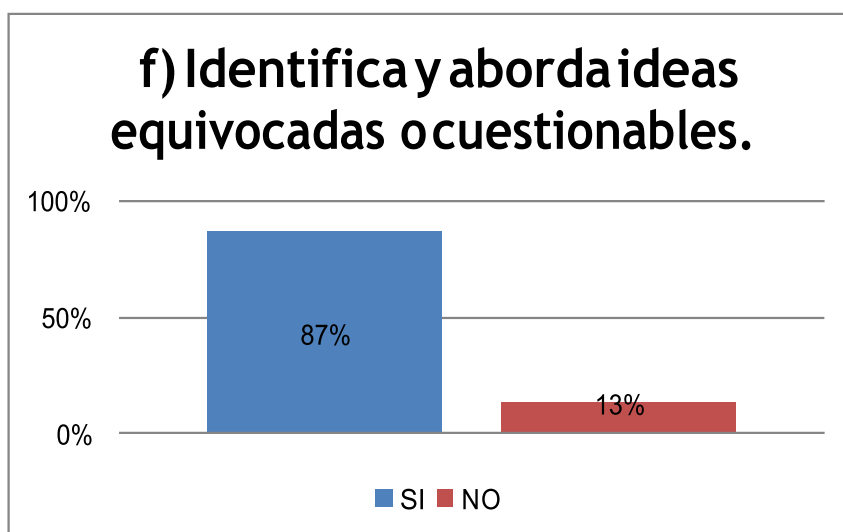
Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Por la decisión unánime, no amerita comentario alguno aparte de la satisfacción que esta evaluación proporciona, pues para fundamentar esta apreciación, solo resta decir que uno de los invitados llegó a proponer que como distintivo de la clausura de eventos que organice la PUCESI, se considere la posibilidad de ofrecer el producto propuesto por el tesista, ya que se trata de uno propio de esta ciudad.

Los comentarios y, modestamente, felicitaciones de docentes de la Carrera, como el caso del Ing. Pablo Alarcón y del docente de Comercio Exterior, Ing. Mario Granja y también responsable de Evaluación de la PUCESI ante el Sistema Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior del Ecuador, corroboran el análisis del párrafo anterior, pues ellos expresaron sus recuerdos y el beneplácito que ha generado el rescate de la costumbre de preparar y ofrecer mistelas ibarreñas de fruta tanto a las familias como a las empresas vinculadas con el turismo y la culinaria locales.

Figura 57. Identifica y aborda ideas equivocadas o cuestionables.



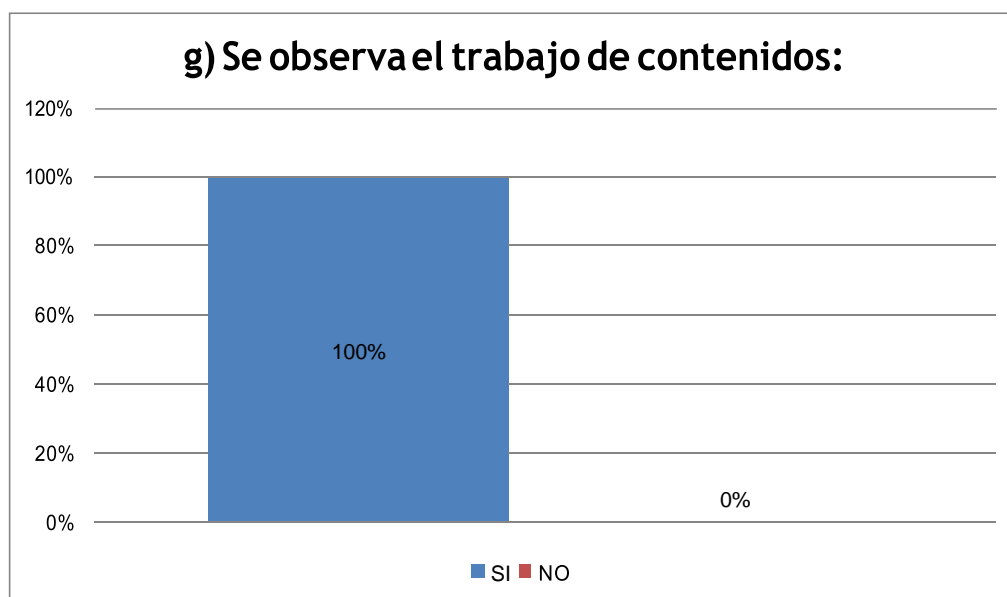
Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

27 evaluadores de 31 estiman de manera positiva que el tesista Identifica y aborda ideas equivocadas o cuestionables; pero 4 personas opinan diferente, aun cuando en las observaciones no sustentan su apreciación, lo cual, a las claras, resta la efectividad en su minoritaria apreciación.

Lo positivo del 87% de los Evaluadores en este aspecto, denota que el tesista estuvo preparado para corregir o aclarar ideas que adolecían de error en su concepción referente a lo dulce, por ejemplo, que ostenta la mistela y cuya fusión con otros productos debe manejarse con mucha cautela, lo que no ocurre con otros productos neutros que admiten fusiones sin mayores inconvenientes.

Figura 58. Se observa el trabajo de contenidos:

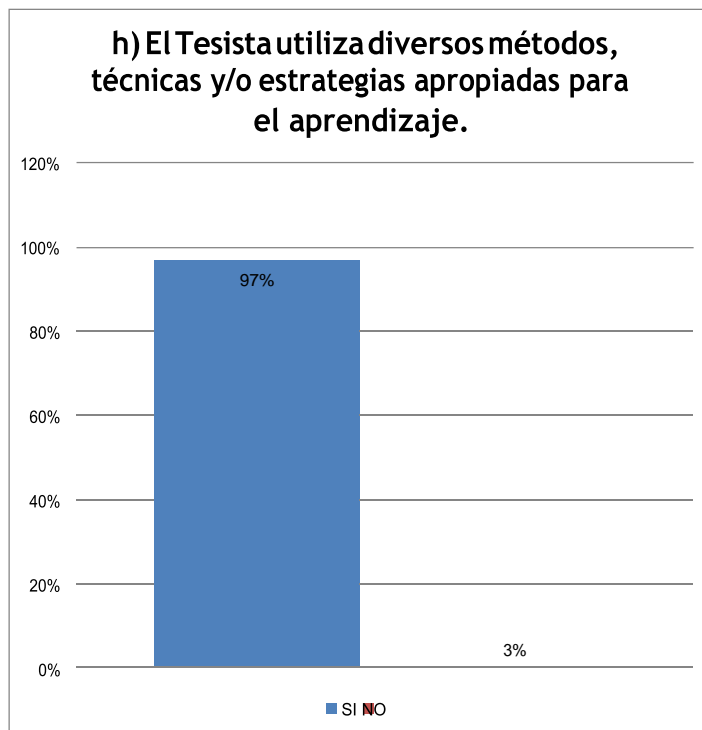


Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Como la totalidad de los evaluadores se pronuncian de manera unánime y favorable en este ítem, restaría simplemente decir que ha existido preparación en la planificación de los contenidos a desarrollar a fin de exista coherencia entre lo que se investiga y lo que se plantea como proyecto de tesis. Así, de alguna manera se avizora su correcta defensa para lograr el principal objetivo de concienciación en el uso de la mistela ibarreña, preparada con frutos que al menos en las huertas de las casas del centro histórico, todavía se conservan árboles de capulí, higo y mandarina por ejemplo.

Figura 59. El Tesista utiliza diversos métodos, técnicas y/o estrategias apropiadas para el aprendizaje.

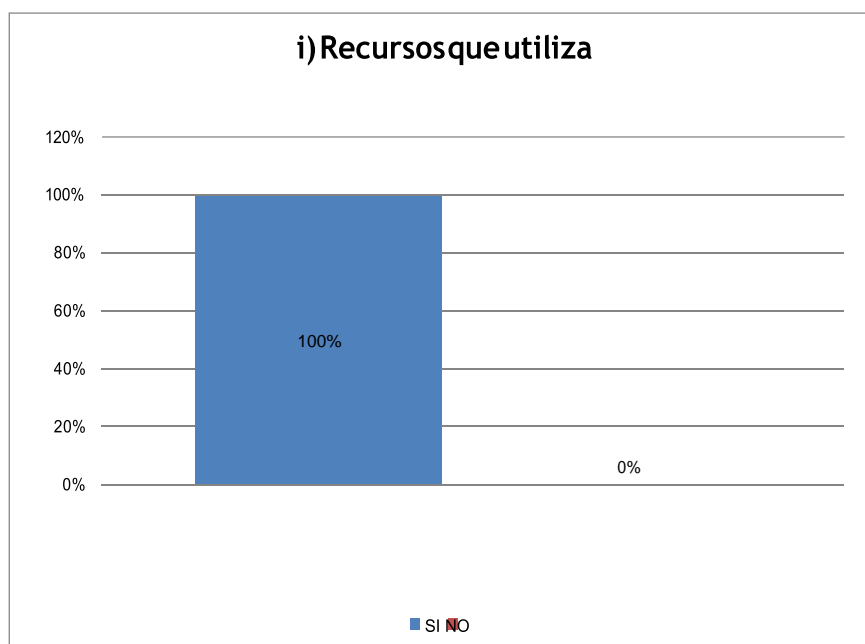


Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Como una sola persona, lamentablemente, como en otros casos anteriores, sin sustento, no considera frente a 30 que, si lo hacen, en el sentido de que el tesista utiliza diversos métodos, técnicas y/o estrategias apropiadas para el aprendizaje, se podría concluir que la totalidad se pronuncia favorablemente en este aspecto. Y, para sostener aquello, basta con haber contestado correctamente todas las preguntas formuladas en la interacción que se generó en el certamen, tanto con docentes, estudiantes, invitados especiales y público en general

Figura 60. Recursos que utiliza



Elaborado por: Pablo Proaño

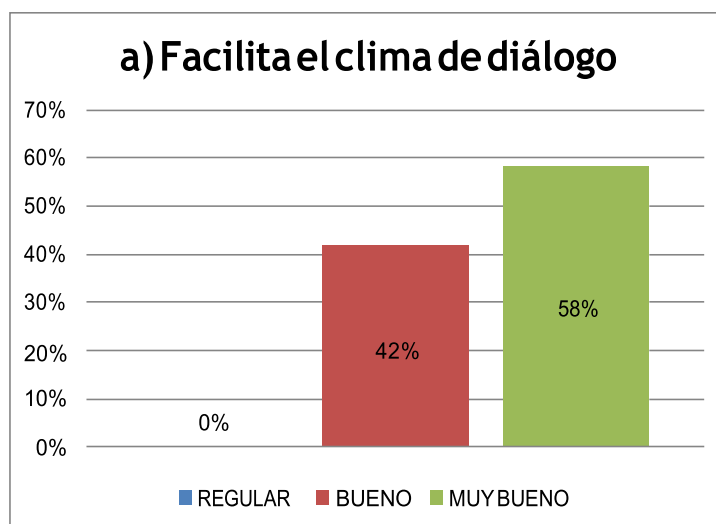
Análisis:

De manera unánime los 31 evaluadores coinciden positivamente en el uso de los recursos utilizados por el tesista, lo cual aparte de generar satisfacción, evidencia una fortaleza en este aspecto, lo cual facilitó la transmisión hacia el auditorio y comprensión por parte de él respecto del mensaje.

La utilización de recursos se convierte en apoyos para el expositor y por la positividad expresada por el cien por ciento de los evaluadores en este tema, refleja que el tesista los utilizó de manera natural y correcta en la transmisión de su mensaje generado a través de la clase impartida.

3. Tesista en relación con los participantes

Figura 61. Facilita el clima de diálogo

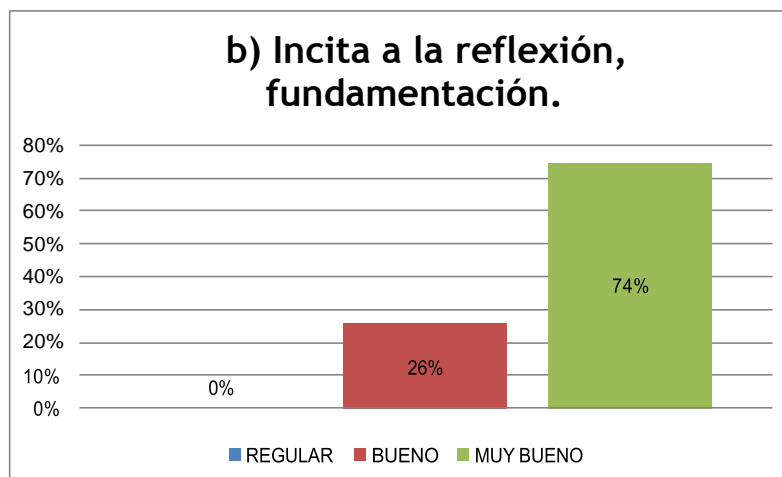


Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

18 de los 31 evaluadores califican como Muy Bueno el clima de dialogo desarrollado por el tesista frente al auditorio que interesado sobre el tema formuló preguntas, emitió comentarios y hasta sugerencias a la universidad, en el sentido de apoyar el propósito de la presente tesis. Con ello, se logró la participación inclusive de invitados externos y ello evidencia que en la medida en que se preparaban las recetas, al mismo tiempo, se generó un dialogo ameno que demostraba interés en el tema. Sin embargo, una minoría de 13 personas simplemente opina que ese dialogo alcanzó la calidad de Bueno y como nadie se pronunció con calificación Regular, siempre hemos de insistir que los temas evaluados, siempre serán capaces de mejorarse en función de la experiencia que en el ámbito pedagógico o quizá docente se vaya alcanzando en el ejercicio de nuestra noble profesión.

Figura 62. Incita a la reflexión, fundamentación



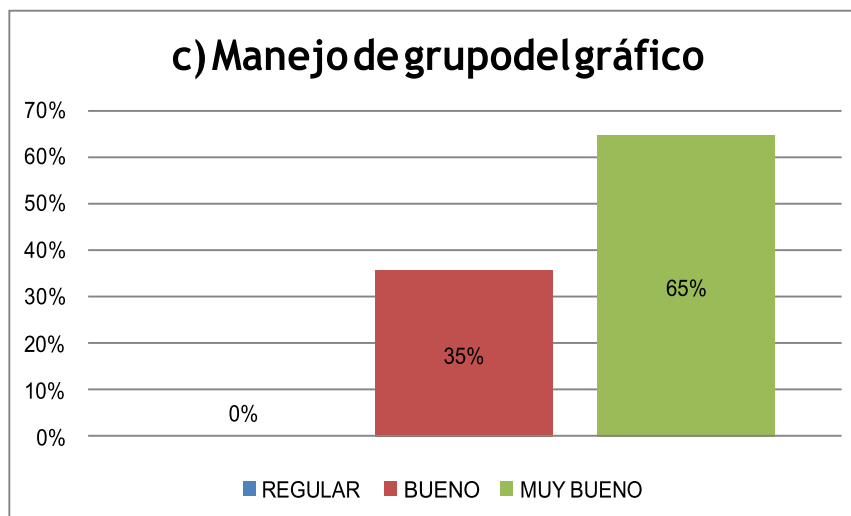
Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Como 23 evaluadores arrojan una calificación de Muy Buena en el sentido de que el tesista “incita a la reflexión y fundamentación”, tiene coherencia esta evaluación, con la expresada al calificar el ítem de “generar un clima de dialogo con el auditorio”, pues al formular preguntas y hacer observaciones y aportes para enriquecer el tema, se evidenció cuando se despertó el interés por el rescate de una buena costumbre propia de la ciudad de Ibarra y que se propone como tema principal de esta tesis.

Sin embargo 8 personas de 31 califican minoritariamente como bueno a este aspecto, lo cual resultaría de provecho, si es que en las observaciones se tomaran el tiempo de fundamentar su apreciación o de sugerir mejoras en este aspecto; y, en este caso tampoco nadie calificó como Regular, lo cual sugiere sin mayor esfuerzo, que la fundamentación y reflexión del tema, siempre fue Muy Bueno.

Figura 63. Manejo de grupo



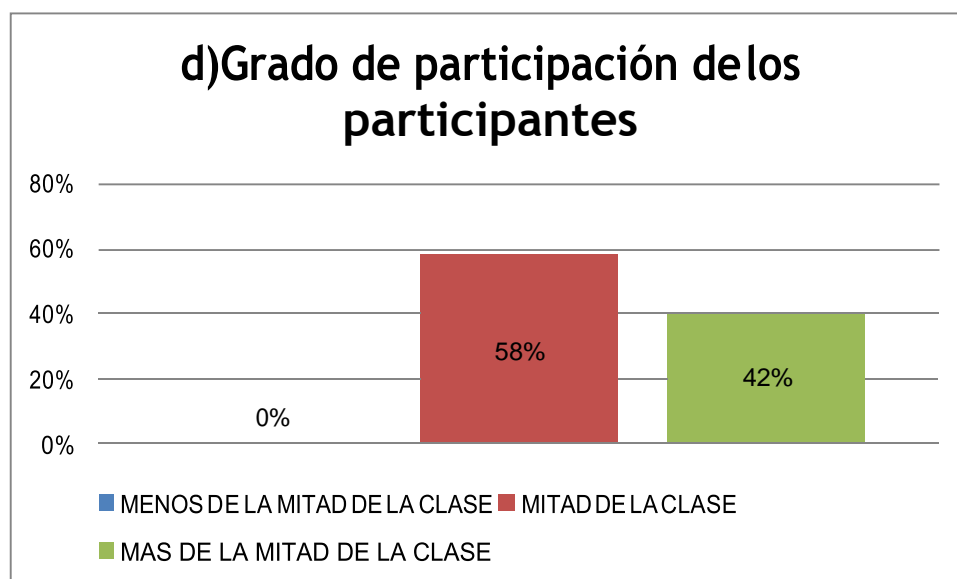
Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

A pesar de que a ningún momento se produjo inconvenientes en la interacción entre el auditorio y el Tesista, sobre todo en la formulación de respuestas a preguntas directas efectuadas por los asistentes, 20 de los 31 evaluadores consideran como Muy Bueno el Manejo del Grupo; 11 personas en cambio estiman que ello correspondió a una calificación de Buena. Pero, a pesar de ello, ni el tesista ni ninguno de los participantes abusaron del micrófono, ni tampoco se generó controversias insalvables precisamente por la adecuada administración del tiempo y de los diálogos efectuados en la clase.

El respaldo por parte de los Chefs entendidos en la materia a los criterios del tesista no admitió controversia en las apreciaciones de quienes intervinieron críticamente en el certamen y como acá tampoco hubo una calificación de Regular, se estima que el “manejo del grupo”, fue definitivamente calificado por casi las tres cuartas partes de los evaluadores como óptimo, o sea Muy Bueno.

Figura 64. Grado de participación de los participantes

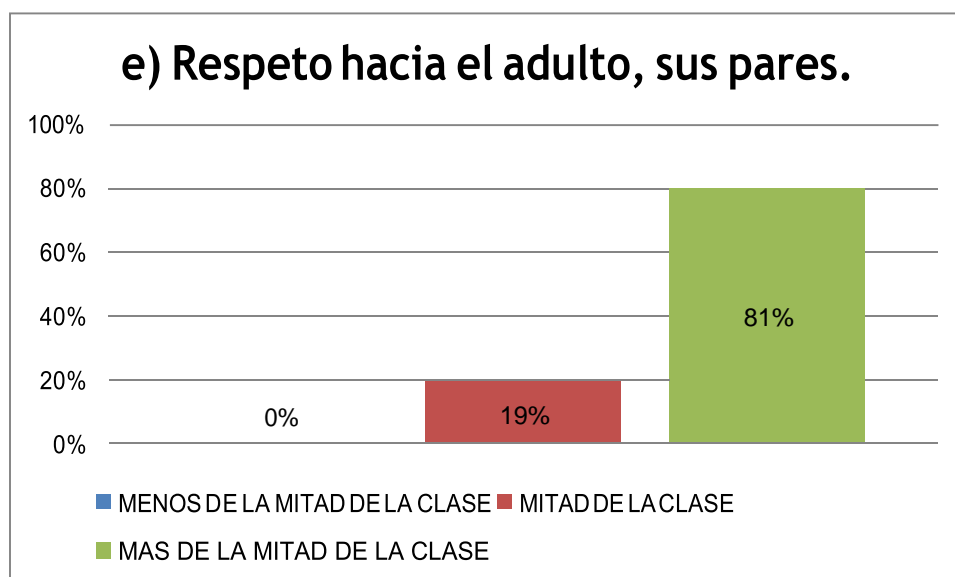


Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

El grado de percepción del ser humano siempre variará dependiendo de las circunstancias en que éste se produzca, por ello, 18 de 31 evaluadores, consideró que la participación de los asistentes equivalió a la Mitad de la Clase; y los 13 restantes, estimaron que Más de la Mitad de la Clase participó en el evento y pese a que hubo intervenciones de todo tipo, tanto de maestros como estudiantes e invitados externos, parecería que solo en este ítem la calificación decreció un tanto, pero sin que por ello, afecte negativamente al certamen, que en su conjunto mucho más son los ítems que han alcanzado la más alta calificación propuesta.

Figura 65. Respeto hacia el adulto, sus pares.



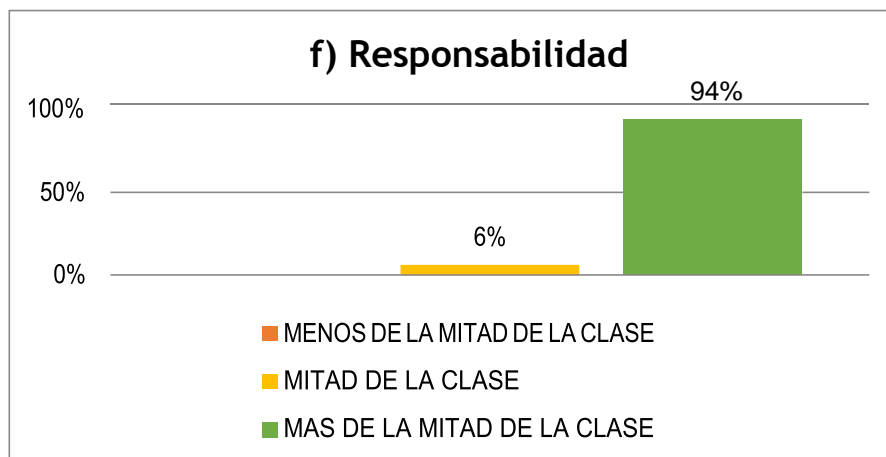
Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Como 25 evaluadores opinan que Más de la Mitad de la Clase generó “Respeto a los Adultos, sus pares”, implica alta satisfacción, pero al mismo tiempo, evidencia subjetividad en la apreciación, pues minoritariamente, solo 6 dicen que la Mitad de la clase tuvo respeto, cuando no se evidenció ninguna falta que alterara el orden y la disciplina, como tampoco mal trato o situaciones despectivas en contra de los adultos presentes, incluso hubo personas con discapacidad que fueron ayudadas inclusive por estudiantes participantes que ofrecieron su contingente y más vale, evidenciaron no solo respeto sino solidaridad como valores enseñados en la PUCESI.

Es más, la mayoría de los asistentes a la clase sobre las mistelas se conformó con estudiantes de la misma GESTUR y ellos mostraron respeto tanto hacia los Chefs invitados, autoridades como al público presente y, a la hora de degustar tanto los platillos preparados como bocaditos de sal que les fueron ofrecidos, se observó delicadeza en a la hora de tomarlos para su consumo.

Figura 66. Responsabilidad



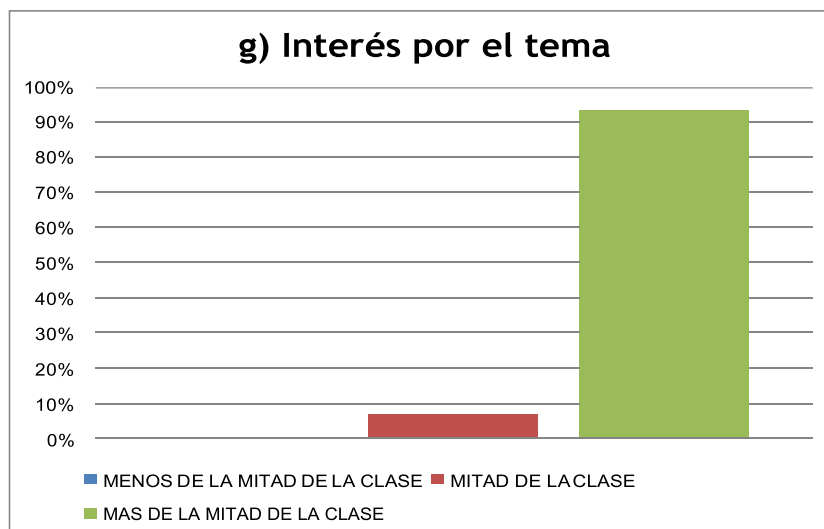
Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Resulta que 29 de los 31 evaluadores aprecian que tanto el tesista como el público demostraron responsabilidad en el certamen y, ello alude tanto a la preparación de quien disertó la clase como la atención y compostura que se generó en los participantes. Sin embargo, solo las dos personas restantes, opinan que únicamente la Mitad de la clase incurrió en ello.

Los comentarios y evaluaciones positivas tanto al certamen como al tesista son, en todo caso, más altas y, por ejemplo, el nivel de permanencia de los participantes mientras se desarrolló el evento no decreció a ningún momento, por ello es que quienes fungieron como evaluadores mantuvieron su número hasta el final del certamen.

Figura 67. Interés por el Tema



Elaborado por: Pablo Proaño

Análisis:

Al igual que el ítem anterior, 29 de los 31 evaluadores coinciden en que el tesista despertó Interés en el tema por parte del público, y ello se evidencia en el grado de participación que, a mi juicio, resultó favorable y motivante como para hablar con mayor empoderamiento del tema. Más, como apenas dos evaluadores consideran que solo la Mitad de la Clase estuvo motivada a participar, creo firmemente que la gran mayoría que opina positivamente frente a esta minoría que no todo le satisface, se evidencia con muestras de felicitación constantes en la hoja de evaluación y aquellas de orden verbal que fueron expresadas por los asistentes y de manera pública y, en especial, por quienes ejercen la docencia superior y que presenciaron el evento de principio a fin.

En conclusión, la evaluación efectuada evidencia que, en los 20 ítems calificados, el tesista solo en uno tiene una apreciación media; y, en los 19 restantes, tiene calificación de Muy Buena y se considera que en los demás aspectos están positivamente por sobre la media. Vale destacar que en estas calificaciones en un único ítem (1.b) le consignan la calificación de Regular, pero como quedó aclarado o demostrado, sin hubo sustento alguno.

La posibilidad cierta de mejorar en todos los aspectos que se precise reforzar se ejecutará en función de las oportunidades que a futuro se vayan presentando, sobre todo, cuando el tesista deba realizar actividades pedagógicas, docentes o de simple capacitación.

Como en el desenvolvimiento frente al auditorio ha sido expresada su calificación con la más nota alta cuantitativa, o sea, Muy Buena; para los eventos del futuro, los resultados de la presente evaluación tendrán que ser observados y considerados por el tesista en el afán de ir perfeccionando su habilidad y preparación para transmitir conocimientos, opiniones y análisis que los temas de la carrera así lo requieran.

La posibilidad de ser evaluado en esta fase con personas de diferente nivel en su preparación y conocimiento del tema, tales como: Docentes, Chefs, autoridades, estudiantes de la carrera, profesionales de otras áreas y público en general, despierta un sentimiento de preocupación en el afán de tomar conciencia respecto de falencias que puedan existir y de fortalezas que van apareciendo y que evidentemente tienen que ser cultivadas para el perfeccionamiento pedagógico o docente que el tesista tienda a desarrollar en el futuro.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS DE IMPACTOS

Dentro de este capítulo se realizó un análisis prospectivo de los impactos que esta investigación y propuesta generarán en diferentes ámbitos, para esto se utilizó la siguiente metodología.

- a) Determinar las áreas a evaluar: Social, cultural, económico y educativo.
- b) Establecer los parámetros de evaluación de impactos.

Tabla 9. Nomenclatura de puntaje de impactos

Puntaje	Significado
-3	Impacto alto negativo
-2	Impacto medio negativo
-1	Impacto bajo negativo
0	No hay impactos
1	Impacto positivo
2	Impacto medio positivo
3	Impacto alto positivo

Elaborado por: Pablo Proaño

Fuente: Hernández, Fernández & Baptista (2012)

4.1 Impacto Económico

Tabla 10. Impacto Económico

IMPACTO ECONÓMICO									
	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Indicador									
Producción nacional								x	3
Utilización de materias primas								x	2
Desarrollo de empleos						x			0
Mejoramiento de rentabilidad							x		1
TOTAL						1	1	2	6

Elaborado por: Pablo Proaño

$$\text{Nivel de Impacto económico} = \frac{\sum \text{Beneficios}}{\text{Costos}} = \frac{100}{100} = 1,00$$

Nivel de impacto económico = medio positivo

Análisis:

- El fomento del consumo nacional es un aspecto muy importante donde el proyecto impacta en un alto nivel, al ser las mistelas parte de la tradición ecuatoriana, su fomento genera la producción nacional.
- El uso de materias tradicionales permite incidir positivamente sobre el consumo de materias primas nacionales, lo que permite establecer una escala productiva desde el origen hasta el producto final, con elementos cultivados y producidos en Ecuador.
- El desarrollo de empleos es bajo, debido que no impacta directamente sobre la generación de trabajo, se puede concebir que el incremento de la producción nacional o adquisición de materias primas dentro del país genere mayor empleo de manera indirecta.
- Si se toma en consideración que las materias primas nacionales de origen natural, así como el aguardiente tienen costos más bajos, el producto final sea en alimentos como en bebidas no generaría un incremento muy alto en el costo, sin embargo, si en la potencialización del producto, lo que convertiría en un atractivo para el consumidor y por ende mejor rentabilidad para la organización que utilice estas recetas.

4.2 Impacto Cultural

Tabla 11. Impacto cultural

IMPACTO CULTURAL									
Indicador	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Fortalecimiento de la cultura								x	3
Integración de la comunidad						x			1
Conservación de tradiciones								x	3
Preservación del conocimiento ancestral								x	3
TOTAL						1	0	3	10

Elaborado por: Pablo Proaño

$$\text{Nivel de Impacto social} = \frac{\sum \text{Nivel de impacto} \times \text{Frecuencia}}{\text{Número de indicadores}} = \frac{1 \times 3 + 0 \times 1 + 3 \times 3}{4} = \frac{12}{4} = 3$$

Nivel de impacto social = alto positivo

Análisis:

- El fortalecimiento de la cultura tiene un nivel alto positivo, debido a que el proyecto rescata la utilización de las mistelas que son productos culturalmente destacados.
- La comunidad como parte de la cultura no posee un elemento de integración, gracias al proyecto o su ejecución.
- Las tradiciones se conservarán mediante el fortalecimiento gastronómico que se dé con la utilización de mistelas como parte de la elaboración de nuevas recetas, es decir la utilización de las mistelas para otros elementos que no son bebidas.
- El conocimiento ancestral como parte de la cultura tiene una gran representación en la gastronomía, el proyecto permite el rescate de la mistela como una tradición.

4.3 Impacto Empresarial

Tabla 12. Impacto empresarial

IMPACTO EMPRESARIAL									
Indicador	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Creación del valor agregado							x		3
Incrementar el turismo							x		2
Percepción del producto							x		2
Calidad del producto							x		2
TOTAL							3	1	9

Elaborado por: Pablo Proaño

$$\text{Nivel de Impacto empresarial} = \frac{\sum \text{Indicador} \times \text{Ponderación}}{\text{Número de Indicadores}} = \frac{9}{3} = 3, \text{ Alto}$$

Nivel de impacto empresarial = alto positivo

Análisis:

- La utilización de la mistela como un elemento aporte de la gastronomía ecuatoriana y el agregarle tanto a bebidas como alimento permite el incremento del valor agregado del producto final, debido a su implicación histórica y tradicional.
- El incremento turístico se genera por los atractivos y recursos que posee un lugar, cuando se implementa la mistela como parte de la gastronomía local, y esta tiene que ver con la historia de la ciudad, entonces se convierte en un recurso turístico que puede atraer al turismo
- La percepción del producto gastronómico es uno de los elementos más importantes, ya que el propósito es deleitar a todos los sentidos, lograr que el consumidor tenga una percepción positiva del producto, de esta manera la incorporación de las mistelas brindará un sabor original que impacte sobre la percepción del producto.
- Al tratarse de recetas con preparaciones profesionales, estas mejoran la calidad del producto final, también el uso de las mejores materias primas e ingredientes, garantizarán

un adecuado resultado.

4.4 Impacto Ambiental

Tabla 13. Impacto ambiental

IMPACTO AMBIENTAL									
Indicador	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Cumplimiento de normas ambientales								x	3
Manejo de desechos							x		2
Conservación biológica					x				0
TOTAL					1	1	1	1	5

Elaborado por: Pablo Proaño

$$\text{Nivel de Impacto ambiental} = \frac{\sum \text{Ponderación} \times \text{Indicador}}{\text{Número de Indicadores}} = \frac{1 \times 3 + 1 \times 2 + 1 \times 0}{3} = \frac{5}{3} = 1,67$$

Nivel de impacto ambiental = medio positivo

Análisis:

- Dentro de la preparación profesional de alimentos, el uso de normas ambientales es primordial, debido a esto el proyecto será parte del fomento de respeto por dichas normas.
- El manejo desechos tiene un nivel de impacto positivo, debido a que no se ha realizado algún proceso para ello, pero los desechos tienen un tratamiento según los protocolos de limpieza que respeta la práctica gastronómica profesional.
- Se indica como neutro la conservación biológica ya que el proyecto no realiza algún tipo de actividad que impacte sobre este elemento.

4.5. Impacto General

Tabla 14. Impacto general

IMPACTO GENERAL									
Indicador	Nivel de impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Económico							x		2
Cultural								x	3
Empresarial								x	3
Ambiental							x		2
TOTAL							2	2	10

Elaborado por: Pablo Proaño

$$\text{Nivel de Impacto general} = \frac{\sum \text{Impactos}}{\text{Número de Indicadores}} = \frac{10}{4} = 2,5$$

Nivel de impacto general = alto positivo

- Por lo expuesto vemos el proyecto genera impactos tanto negativos como positivos, pero en general tiene un impacto alto positivo.
- En el ámbito económico el proyecto tiene un impacto medio positivo, debido a que las mistelas dentro de otras recetas implican un respaldo en la comercialización productos gastronómicos, tanto por su originalidad como su valor agregado relacionado con la tradición y la historia.
- En lo cultural el estudio fomenta y fortalece la oferta gastronómica de Ibarra, mediante recetas históricas y rescatadas de la memoria de quienes las preparaban en la antigüedad, de esta manera se busca preservar las tradiciones y cultura por esto tiene un impacto alto positivo
- El proyecto presenta un impacto medio positivo en lo ambiental debido a que no tiene mayor implicación sobre el efecto que cause la producción de mistelas sobre el medio ambiente, como parte del proceso profesional, las actividades de preparación respetan las normativas ambientales y de desechos.

5. Conclusiones

- La mistela fue preparada por las familias ibarreñas de forma tradicional con su propia receta, variando la fruta y el método de elaboración, el cual conocen de forma oral pasadas por las hijas primogénitas quienes guardaban las recetas, todas las recetas coinciden en el sabor dulce intenso variando dependiendo de la fuerza y acidez que posea la fruta utilizada.
- En la indagación sobre información recolectada mediante las entrevistas a productores, las encuestas a huéspedes y administradores de hoteles se determinó que la mistela es una tradición que se ha perdido, su uso fue muy común en celebraciones y festividades familiares, la inserción comercial de bebidas extranjeras en la sociedad ecuatoriana ha influido en la pérdida como un producto autóctono en la ciudad de Ibarra.
- El uso de la mistela para la preparación de cocteles que se ofertan en los hoteles de la ciudad de Ibarra, es una estrategia idónea para el rescate de la mistela que puede ser utilizado como ingrediente en la preparación de salsas y postres, además para brindar el conocimiento de su preparación es necesario elaborar un recetario de mistelas de higos, capulí y mandarina que son productos tradicionales.
- El consumo de cocteles a base de mistelas de higo, mandarina y capulí, en los hoteles permitirán fortalecer el uso tradicional de mistelas mediante la difusión de bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra, aprovechando la apertura de los clientes a cerca del consumo de mistela como ingrediente de los cocteles.
- El impacto del proyecto en los ámbitos cultural, económico y ambiental es alto positivo lo que implica la factibilidad del estudio para el fortalecimiento de la oferta gastronómica tradicional de Ibarra y el rescate y difusión de la mistela de higo, mandarina y capulí.

6. Recomendaciones

- A las familias ibarreñas, que mantengan la tradición de las mistelas, transmitiendo el conocimiento a las nuevas generaciones para preservar la cultura gastronómica.
- A los productores y administradores de hoteles, rescatar la mistela mediante su integración a la oferta gastronómica tanto de cocteles como de las recetas recomendadas para lograr el fomento de esta bebida como parte de la tradición y cultura de la ciudad
- A los chefs de la ciudad de Ibarra, ampliar su oferta gastronómica con diversas preparaciones de salsas y postres donde se utilice la mistela como un ingrediente y diseñar nuevas recetas a las propuestas en el estudio.
- Se recomienda a los propietarios de establecimientos donde se expendan bebidas alcohólicas, realizar impulsión y muestras de mistela a sus consumidores para promocional y fomentar el consumo de esta bebida tradicional.
- Se recomienda una capacitación a cerca de la preparación de diferentes platillos con el uso de mistelas para fortalecer la tradición de esta bebida.

Referencias bibliográficas

- ABC. (2016). *Deinicion ABC tu diccionario hecho facil*. Recuperado el 20 de 09 de 2016, de <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>
- ARCOSA. (2018). *Reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano*. Quito: MSP.
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (2016). *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. Obtenido de Asociación de Municipalidades Ecuatorianas: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/67-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-imbabura>
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (2016). *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. Obtenido de Asociación de Municipalidades Ecuatorianas: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/67-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-imbabura>
- Bastidas, J., & Rodríguez, L. (2017). *La fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/14004>
- Cartagena, M. (2018). *Rescate de las recetas tradicionales de la ciudad de Quevedo*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/8079>
- Coen, G. (2015). *Nuevas tendencias del comercio artesanal para América Latina*. Obtenido de http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1577/2/Nuevas%20tendencias%20del%20comercio%20artesanal%20para%20América%20Latina_Gabriele%20Coen.pdf
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación . (21 de 11 de 2016). *European Food Information Council*. Obtenido de European Food Information Council: <http://www.eufic.org/article/es/artid/conservantes-seguridad-duracion-alimentos/>
- Consumoteca consumidores bien informados. (2016). *Consumoteca consumidores bien informados*. Obtenido de Consumoteca consumidores bien informados: <http://www.consumoteca.com/alimentacion/seguridad-alimentaria/manipulacion-de-a/>

- CreceNegocios. (31 de Mayo de 2015). *CreceNegocios*. Obtenido de CreceNegocios:
<https://www.crecenegocios.com/la-promocion-del-producto/>
- Definición ABC tu diccionario hecho fácil. (2016). *Definicion ABC*. Obtenido de
<http://www.definicionabc.com/comunicacion/imagen-corporativa.php>
- Diario de patelería. (17 de Noviembre de 2016). *Diario de patelería*. Obtenido de Diario de patelería: <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/11/17/licores-utilizados-en-la-pasteleria/>
- El Emisario del Baco . (4 de Septiembre de 2014). *El Emisario del Baco* . Obtenido de El Emisario del Baco : <http://www.elemisariodebaco.com/que-es-la-mistela/>
- El Emprendedor. (13 de enero de 2015). *El Emprendedor*. Obtenido de El Emprendedor:
<http://www.elemprendedor.ec/obtener-registro-sanitario-ecuador/>
- Española, R. A. (2016). *Real Academia Española*. Obtenido de
<http://dle.rae.es/?id=5GzXrRi>
- Española, R. A. (2016). *Real Academia Española* . Obtenido de
<http://dle.rae.es/?id=3qmBVGL>
- GAD Ibarra. (2018). *Información de la ciudad de Ibarra*. Obtenido de
<https://www.ibarra.gob.ec/web/index.php/ibarra1234/informacion-general/658-ibarra>
- Gaines, M. (2014). *La Voz de Houston*. Obtenido de La Voz de Houston:
<https://pyme.lavoztx.com/cmo-promocionar-y-vender-un-nuevo-producto-de-comida-tiendas-de-comestibles-5086.html>
- Galán, I., González, J., & Valencia, J. (2015). *Patrones de consumo de alcohol en España*. Obtenido de http://scielo.isciii.es/pdf/resp/v88n4/07_original1.pdf
- Gallego, J. F. (2002). Gestion de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes. En J. F. Gallego, *Gestion de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes* (pág. 178). Madrid: Paraninfo.
- Gobierno Autonomo Descentralizado de Ibarra. (8 de junio de 2016). *Expectativa La clave de la informacion*. Obtenido de <http://www.expectativa.ec/mistelas-artesanales-patrimonio-gastronomico-de-ibarra/>
- Ideas para cocinar. (2013). *Importancia de las recetas culinarias*. Obtenido de
<https://quepreparodecomida.wordpress.com/2013/04/11/importancia-de-las-recetas-culinarias/>

- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual. (29 de septiembre de 2014). *Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual*. Obtenido de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/como-registro-una-marca/>
- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual. (2015). *Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual*. Obtenido de Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual: <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/patentes/>
- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual. (s.f.). *Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual*. Obtenido de Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual: <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/propiedad-intelectual/>
- Jordá, J. M. (2007). *Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud*. España: Díaz de Santos.
- Julián Pérez Porto, Ana Gardey. (2012). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion.de: <http://definicion.de/receta/>
- Mascarenhas, R., & Gandara, J. (2012). *La gastronomía como atractivo turístico*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3352414>
- Mejía, M. P. (4 de Septiembre de 2015). *María Patricia Morales Mejía*. Obtenido de María Patricia Morales Mejía: <http://mariapatriciamoralesmeja.blogspot.com/2015/09/mistelas-artesanales-ibarrenas.html>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario*. Quito: El telégrafo.
- Mojado, D. (2012). *El Bartender.com*. Obtenido de El Bartender.com: <http://www.elbartender.com/el-coctel-historia-clasificacion-y-mas/836>
- Montaguano, M. (2012). *Investigación de bebidas tradicionales ecuatorianas*. Quito: UDLA.
- Pérez, J. (2016). *Definición.D*. Obtenido de Definición.D: <https://definicion.de/coctel/>
- Posso, M. (2011). *Proyectos Tesis y Marco Logico*. Quito: Nocion Imprenta.
- Proaño, P., & Rivera, K. (2016). *La identidad del licor artesanal pájaro azul y su influencia en la desición de compra entre personas de 18 a 25 años de edad de la ciudad de Guaranda, provincia del Bolívar, año 2015*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/24352>
- Quinato, N. (2018). *Identificación y análisis de los alimentos tradicionales y los rituales funerales de la comunidad indígena Otavalo*. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/7515>

- Quispe, C. (2017). *En busca de emprendimientos innovadores en los saberes ancestrales*.
Obtenido de
<http://investigacion.utmachala.edu.ec/proceedings/index.php/utmach/article/view/205>
- Real Academia Española. (2016). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: <http://dle.rae.es/?id=PPMNdK4>
- Romero, C. (2013). *Elaboración de macerados y mistelas con especies vegetales disponibles en Azuay*. Cuenca: Universidad de Cuenca .
- Ruíz, V. (2015). *Identidad gastronómica Chilena*. Santiago de Chile : Universidad de Chile .
- TV Cocina . (25 de Marzo de 2009). *TV Cocina* . Obtenido de TV Cocina :
<http://www.tvcocina.com/group/vinos/forum/topics/que-es-el-maridaje>
- Valle, J. J. (4 de julio de 2010). *Asociación Cultural Ciudad Educativa*. Obtenido de Asociación Cultural Ciudad Educativa:
<https://ciudadeducativa.wordpress.com/2010/07/04/la-identidad-de-un-pueblo/>
- Vargas, M. (2012). *La civilización del espectáculo*. Quito: Alfaguara.
- Zurdo, D., & Gutierrez, A. (2015). *Licores Guía Práctica*. Barcelona: Bonvivant.

Anexos

Anexo 1



**Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra
(PUCE-SI)**

**Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras
(GESTURH)**

Plan de investigación

Tema: “Rescate y difusión de mistelas de higo, mandarina y capulí para el fortalecimiento de la oferta gastronómica en bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra.”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE: Ingeniero en Administración de Empresas Gastronómicas.

Línea de Investigación: G. G. 1 Identidad Gastronómica

Autor: Pablo Renato Proaño Portilla.

Ibarra Agosto 2016

ÍNDICE

Tema.....	3
Contextualización del problema	4
Justificación	7
Objetivos.....	9
Descripción del proyecto	10
Metodología	14
Cronograma de actividades	16
Recursos y presupuestos	18
Financiamiento.....	19
Bibliografía	20

1. TEMA:

“Rescate y difusión de mistelas de higo, mandarina y capulí para el fortalecimiento de la oferta gastronómica en bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra.”

2. CONTEXTUALIZACIÓN

La hermosa ciudad de San Miguel de Ibarra fue fundada el 28 de septiembre de 1606 por Cristóbal de Troya. Es la capital de la provincia de Imbabura y se encuentra ubicada en la región norte del Ecuador. Se la identifica como "La Ciudad Blanca", debido a que en sus orígenes y, hasta hace unos años, las fachadas de sus casas mantenían ese color, aunque también, se atribuye al alma blanca o buena y hospitalaria de sus habitantes, quienes descienden en esencia, de la mezcla de indígenas con españoles.

A Ibarra también se la reconoce con el slogan de la autoría del conocido empresario ibarreño, Rafael Vaca, como: "Ciudad a la que siempre se vuelve", pues según el artífice, la vida ha permitido quizá, si no a la totalidad, al menos a la mayoría de sus visitantes retornar a ella para disfrutar de lo que queda de la otrora pintoresca campiña, revestida de un envidiable clima veraniego y de la amabilidad de sus habitantes.

Los turistas nacionales y extranjeros se deleitan a su paso del paisajismo que por los cuatro puntos cardinales aflora y, quienes la eligen como sitio de descanso, trabajo o de residencia, disfrutan de su cultura y del placentero recorrido por sus apacibles calles que albergan sitios de ofertas gastronómicas variadas.

Esta es una ciudad en donde predomina el arte, la escritura y la pintura. Su historia, que data desde antes de su fundación, destaca en esencia dos batallas: la primera conocida como la de Yahuarcocha, lugar donde el Inca Huayna Cápac por los albores de los años de 1500, ordenó degollar a los rebeldes Caranquis y lanzarlos a sus aguas que se tiñeron de sangre y de allí su nombre. Y, la otra, conocida como Batalla del 17 de Julio de 1823, donde el Libertador Simón Bolívar, a orillas de los hermosos parajes del Río Tahuando doblegó a las tropas colombianas comandadas por el coronel Agustín de Agualongo.

Pero también, de mucha relevancia en la memoria histórica de sus hijos, se recuerda con más frecuencia los hechos que ocurrieron desde el fatídico terremoto que la asolara en 1868 y cuya reconstrucción se produjo a los cuatro años siguientes, luego de que los pocos sobrevivientes pernoctaran en la hoy denominada Parroquia de “La Esperanza!” y retornaran, para al mando del entonces Jefe Civil y Militar -y después- presidente del Ecuador, Don Gabriel García Moreno organizar y desarrollar el nuevo trazado de la ciudad, que a diferencia de las estrechas calles coloniales de Quito y Cuenca, éstas resultan amplias y evidencian la anticipación en el tiempo de aquel visionario mandatario.

Ibarra entonces, es la capital de la provincia de Imbabura y se constituye en el centro de desarrollo económico, educativo y científico de toda la zona 1 o Norte del Ecuador, comprendida además por las Provincias de Carchi Esmeraldas y Sumbíos. Se encuentra edificada en las faldas del majestuoso cerro que lleva el mismo nombre de la provincia y que coloquialmente se lo conoce como “Taita Imbabura”.

Como los orígenes de la ciudad como tal, tenían esa connotación española tanto en sus edificaciones como en las costumbres impuestas para y por sus habitantes; sus casas generalmente ostentaban esplendidos patios con flores de variados colores y huertas con frutales en las que sobresalían el higo, el capulí y la mandarina, y cuya producción casera, les permitió en un principio, satisfacer el consumo familiar con manjares como mermeladas, pasteles y bocadillos; y, especialmente, bajo una técnica aunque casi secreta y guardada celosamente por las familias, preparaban y compartían las deliciosas y muy recordadas mistelas, que ahora en su rescate, se convierten en el objeto principal de este estudio.

En consecuencia, en esta investigación, los tres frutos señalados vienen siendo los productos básicos para la elaboración de las mistelas, que junto con el aguardiente, diferentes especias y panela producida principalmente en los antiguos y modernos trapiches que esporádicamente aparecen levantados de manera temporal a lo largo y ancho de la provincia, o del azúcar producida en el único ingenio azucarero que queda en la zona de Tababuela, ya que su antecesor, el de San José, quedó como recuerdo, en una parte de la Universidad Yachay del cantón Urcuquí.

La mistela se convirtió en la comarca ibarreña en el cóctel de bienvenida de las familias tradicionales que hacían gala de sus buenas costumbres y, con el paso del tiempo, fue sustituida por diferentes bebidas de moderación importadas, con lo que por comodidad aparente, se dejó de lado las tradicionales preparaciones con productos autóctonos, ya que las importadas de ninguna manera exigían esfuerzo alguno para servir las en su degustación y consumo.

El tomar conciencia de que cada vez se van perdiendo tradiciones de todo tipo y en especial, el consumo de productos autóctonos, nos pone en un gran dilema, ¿Qué hacer para promoverlos y promocionarlos a los mismos? si aparecen factores como: tiempo, dificultad de adquisición de los productos, falta de interés y también desconocimiento de costumbres y prácticas respecto del significado y uso de lo que fueron nuestras bebidas, por ejemplo.

Entonces el desconocimiento de los habitantes acerca de nuestros productos es un limitante, como lo es también, la rapidez con la que se vive y que exige una pronta preparación de comidas y bebidas para satisfacer el alocado ritmo con el que la sociedad actual busca su desarrollo, a costa muchas veces del deterioro paulatino de su salud, porque para nadie es desconocido que la ingesta de alimentos y líquidos de fabricación industrial, suelen ser la causa principal de generación de cánceres que cobran vidas humanas sin respetar edad, sexo o cualquier otro factor. En consecuencia, son estas entre otras, las razones y consideraciones que motivan grandemente a realizar el recate y difusión de la elaboración y consumo de mistelas de higo, mandarina y capulí, en aras de no solo revivir una sana y buena costumbre de las familias ibarreñas y del resto del Ecuador, sino de evidenciar que su ingesta moderada permite compartir con el prójimo vivencias del diario convivir y desarrollar una suerte de comunicación interpersonal que tanta falta hace en esta época de superficialidades y vana conducta, que equivocadamente, aprecia más la forma que los contenidos, el escándalo y lo superfluo que destaca la sociedad de consumo en el diario vivir.

3. JUSTIFICACIÓN

El proyecto se justifica por la intención del rescate y difusión de las mistelas de higo, mandarina y capulí en la gastronomía Ibarreña; y, resulta una temática muy interesante por estar direccionada a conceder valor al uso de productos autóctonos que se están perdiendo al haber sido reemplazados por ofertas extranjeras de “fácil y rápida” preparación.

Esta propuesta involucra entre otros temas, la elaboración de mistelas que resultan desconocidas principalmente a las nuevas generaciones y agregará valor importante al desarrollo de la historia de la gastronomía ibarreña, precisamente por haber sido un producto que identificaba a las familias que las preparaban y que denotaba gentileza en el compartirlas.

Este proyecto que contará con un alto rigor investigativo, tendrá en el presente y futuro un sinnúmero de beneficiarios, quienes pueden apostar por el rescate de esta costumbre y direccionarla hacia el crecimiento cultural y gastronómico de la ciudad.

Como beneficiarios podemos nombrar:

- Los agricultores o productores serán beneficiarios directos en la medida en que aumentará su producción, pues al existir mayor demanda de sus productos se generará un crecimiento en sus ingresos económicos y se generarán otras fuentes de trabajo para los moradores de la zona.
- El rescate de una sana costumbre, alimenta el patrimonio inmaterial de una sociedad y la práctica de la misma, conlleva no solo el grato recuerdo de las generaciones de adultos o adultos mayores, sino que en los más jóvenes se puede lograr un punto de identificación con el terruño.
- Logrado el reposicionamiento de la elaboración y consumo de mistelas, permitirá generar utilidad a otras actividades comerciales, y puede convertirse este producto en otro símbolo que identifique a la ibarreñidad, tal como ocurre ahora con el arrope de mora por ejemplo.

La propuesta investigativa resulta viable e importante para alimentar el desarrollo cultural y gastronómico de la ciudad de Ibarra, para lo cual se cuenta con los insumos necesarios junto con la franca predisposición para el desarrollo de la temática en aras de lograr tanto el rescate costumbrista en la elaboración y uso de

la mistela, como descubrir ciertos secretos que las familias empleaban en el afán de destacarse con el ofrecimiento de su preciado producto.

Para ventaja del desarrollo de la investigación, existen adultos mayores que aportarán con sus conocimientos empíricos y formas de preparar las mistelas de higo, mandarina y capulí; y, el contar con sus recuerdos y anécdotas -que si las hay- permitirá involucrarse en esa memoria colectiva que felizmente aun no desaparece y que podrá resultar enriquecida con su difusión, en especial para las actuales y futuras generaciones.

Cabe recalcar que la propuesta de difusión es para que los restaurantes tomen en cuenta y coloquen a la mistela y su mixología como parte de sus variadas cartas. Vale destacar que la guía y apoyo del personal docente de la escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, garantizará el rigor y seriedad respecto de la forma en que se han de obtener los datos e información necesaria para alcanzar el éxito en este emprendimiento de carácter social, cultural, comercial y turístico para la ciudad.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Rescatar y difundir el consumo de bebidas tradicionales como las mistelas a base de higo, mandarina y capulí para el fortalecimiento de la oferta gastronómica en bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar mediante una investigación documental y testimonial la forma en que familias ibarreñas preparaban las mistelas de higo, mandarina y capulí.
- Indagar sobre datos e información antiguos y compararlos con la realidad actual a fin de proponer el rescate de productos autóctonos y costumbristas utilizando herramientas como encuestas, entrevistas y estudios de campo y bibliográficos que posibilitarán la total fundamentación de la propuesta
- Establecer una estrategia idónea para que las familias incluyan dentro de su práctica gastronómica, el uso de la mistela, no solo como aperitivo o bajativo, sino como otro ingrediente para modificar o resaltar sabores de postres como

tortas, helados y demás, elaborando un recetario de mistelas de higo, capulí y mandarina como producto tradicional.

- Fomentar el consumo de cocteles a base de mistelas de higo, mandarina y capulí en los establecimientos gastronómicos y así fortalecer la difusión de bebidas tradicionales de la ciudad de Ibarra.
- Analizar los impactos del proyecto en los ámbitos cultural, económico, gastronómico y turístico en favor de la ciudad de Ibarra.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El presente trabajo comenzará con una investigación de campo dentro de la ciudad de Ibarra recogiendo información testimonial y acaso escrita, referente a la historia y preparación de las mistelas de higo, mandarina y capulí.

Este estudio incluirá la descripción de las fases de cosecha, almacenamiento, transporte y tratamiento del Higo, la Mandarina y el Capulí, así como su uso en la preparación y conservación de las mistelas

La propuesta de investigación permitirá rescatar recetas para fortalecer la gastronomía ibarreña, que a lo largo del tiempo ha posicionado platos y bebidas para deleite de propios y turistas que nos visitan, pero que precisamente por desconocimiento, comodidad o por falta de interés, fueron dejadas de lado para optar por lo de fuera y minimizar y hasta desaparecer lo que la buena tradición había desarrollado.

Para realizar la Fundamentación Teórica de la propuesta de investigación, es necesario indagar sobre datos e información antiguos y compararlos con la realidad actual a fin de proponer el rescate de productos autóctonos y costumbristas, que en algún momento de la historia, se convirtieron en referentes de identificación cultural entre quienes habitaron en la Ciudad Blanca del Ecuador y cuyo rescate, beneficiará a su memoria histórica y al sano convivir de sus hijos.

Por consiguiente, ameritará lograr una vinculación con ciertos moradores de la ciudad para obtener la mayor cantidad de información respecto de los usos de los productos a investigar, sus tradiciones, sus platos y aun hasta su comercialización, siempre con el afán de posicionar en un futuro cercano a la mistela dentro de la oferta gastronómica de la ciudad de Ibarra.

Para el desarrollo del diagnóstico se utilizarán herramientas como encuestas, entrevistas y estudios de campo y bibliográficos que posibilitarán la total fundamentación de la propuesta.

Finalmente, la investigación arrojará resultados a ser considerados en los impactos social, cultural, turístico, económico y general para determinar la utilidad de la misma en el propósito fundamental de rescatar esa práctica costumbrista dentro de la sugerencia gastronomía ibarreña.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO

- 1.1 Gastronomía, importancia, concepto.
- 1.2 Bebidas alcohólicas y no alcohólicas (clasificación)
- 1.3 Receta: ¿Qué es recetario, para qué sirve el recetario, tipos de recetas, formatos de recetas?
- 1.4 Gastronomía Imbabureña (generalidades, de cada cantón)
- 1.5 Gastronomía Ibarreña (generalidades)
- 1.6 Ciudad de Ibarra. (Población, límites, clima, generalidades)
- 1.7 La mistela
- 1.8 Historia de la mistela
- 1.9 Etimología de la mistela
- 1.10 La mistela en Ibarra

CAPITULO 2

DIAGNOSTICO

- 2.1 antecedentes
- 2.2 objetivos
- 2.3 variables
- 2.4 indicaciones
- 2.5 matriz de relación
- 2.6 mecánica operativa

- 2.7 tabulación y análisis de la información
- 2.8 FODA
- 2.9 estrategias

2.10 determinación del problema

CAPITULO 3

INGREDIENTES PRINCIPALES

3.1 Higo

3.1.1 Cosecha del higo

3.1.2 Transporte del higo

3.1.3 Desagüe del higo

3.1.4 Corte del higo

3.1.5 Cocción del higo

3.1.6 Elaboración del dulce de higo

3.2. Mandarina

3.2.1 Cosecha

3.2.2 Transporte de la mandarina

3.2.3 Lavado y pelado de la mandarina

3.2.4 Usos de la mandarina

3.3 Capulí

3.3.1 Cosecha del capulí

3.3.2 Transporte del capulí

3.3.3 Lavado del capulí

3.4 Recetario de las mistelas de higo capulí y mandarina.

3.5 Mixología a base de mistelas

Capítulo 4

PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA MISTELA

4.1.1 Envasado del dulce de higo

4.2.1 Envasado de la cascara de mandarina

4.3.1 Envasado del capulí

4.4 Envasado del licor seco

4.5 Envasado del azúcar

4.6 Maceración

- 4.6.1 Maceración en frío
- 4.6.2 Tiempo de maceración
- 4.7 Filtrado
- 4.8 Envasado del producto final

CAPÍTULO 5

ANÁLISIS DE IMPACTOS

- 5.1 Impacto social
- 5.2 Impacto cultural
- 5.3 Impacto turístico
- 5.4 Impacto económico
- 5.5 Impacto general

6. METODOLOGÍA

Los métodos y técnicas de investigación que se involucran en la metodología de investigación son parte fundamental en el desenvolvimiento del proyecto desarrollar.

6.1 Métodos:

- **Inductivo.-** Gracias a este método se podrá analizar de manera científica la serie de elementos que presente el proyecto, este método participa directamente en el marco teórico fundamentando las propuestas del mismo, tomando en cuenta aspectos importantes para la ejecución.
- **Deductivo.-** Este método aportara con modelos y teorías, relacionadas al problema, los cuales serán analizados, para así especificarlos en elementos, propuestas y estrategias que constituyen esta investigación.
- **Analítico – Sintético.-** Este método de gran importancia nos permite una serie de información, investigaciones de campo, documentales, etc. Que nos permita sintetizarla en forma de redacción, la cual será analizada para comprenderla y darla a conocer mediante la exposición personal

basándonos en juicios de valor reales que nos permitan fundamentar lo expuesto.

6.2 Técnicas.

- **Encuestas.-** Se realizará encuestas diseñadas correctamente, con preguntas que permitan tener una tabulación adecuada de toda la información necesaria, obtenida por la opinión o testimonio del mayor número de personas posibles y que aporten para el análisis en la ejecución del proyecto.
- **Entrevistas.-** Las entrevistas son técnicas muy importantes que permitirán tener una relación más cercana con las personas y protagonistas involucrados con el tema a estudiar, para obtener opiniones y criterios válidos frente al problema.
- **Observación.-** Esta técnica permitirá tener una mejor visualización de la zona y los individuos a estudiar, apreciando la cultura, tradiciones y demás de lo observado, logrando así contar con información suficiente para fundamentar el proyecto.
- **Experimentación.-** Este método participa obligatoriamente, ya que permitirá experimentar la creación de nuevas recetas a exponer con la finalidad de lograr su aceptación.

6.3 Instrumentos.

Se contará con una serie de instrumentos de investigación los cuales darán la información necesaria para empezar la realización del tema. Como instrumentos se emplearán los siguientes:

- Registros de observación
- Cuestionarios
- Grabadora

- Bibliografía
- Cámara y fotografías
- Computador

7. Cronograma de Actividades.

Tiempo Actividades	Mes 1		Mes 2		Mes 3		Mes 4		Mes 5			
	1 3	2 4	1 3	2 4	1 3	2 4	1 3	2 4	1 4	2 3	3	
Marco Teórico												
Adquisición de bibliografía	X	X										
Análisis de información	X	X										
Construcción del marco teórico	X											
Diagnostico												
Aplicaciones de instrumentos			X	X								
Tabulación de la información					X	X						
					X							
Propuesta												
Experimentación con las bebidas								X	X			
Selección de recetas								X	X			
								X	X			
Análisis de Impactos								X	X			
Sociocultural								X	X			
Turístico												
Científico								X				
Económico												
Educativo								X	X	X	X	
Organización del Borrador												
Corrección del borrador												
Entrega del informe.												

8. RECURSOS Y PRESUPUESTOS

Recursos	Costo
Talento Humano	\$100
Materiales	\$70
• Papel	\$50
• Textos	\$30
• Anillado	\$10
• Copias	\$100
• CDs	
• Fotografías	\$25
Subtotal A	\$50
Tecnología	\$75
• Computadora (luz)	
• Impresora (luz)	\$50
Subtotal B	\$50
	\$100
Imprevistos	\$100
Otros	\$25
Subtotal	\$125
• Transporte	<u>\$690</u>
• Alimentación	
Subtotal C	
Total (suma de A+B+C)	

9. FINANCIAMIENTO

Los costos que demande la realización del presente proyecto serán asumidos por el Autor.

Anexo 2

Plan de proyecto

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ING. EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

1. DATOS INFORMATIVOS

- A.** Escuela : GESTURH
- B.** Carrera : GASTRONOMIA
- C.** Área : TÉCNICA
- D.** Tema : “RESCATE Y DIFUSIÓN DE MISTELAS DE HIGO, MANDARINA Y CAPULÍ PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA.”
- E.** Nivel : NOVENO
- F.** Año/semestre : OCTUBRE 2018
- G.** Ponente : PABLO RENATO PROAÑO P.
- H.** Tutor : Ing. JUAN CARLOS ANDRADE V.

Pablo Renato Proaño Portilla, egresado de la carrera de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas.

Email: pablin_161612@hotmail.com

Celular: 0987896555

2. DESCRIPCIÓN DE LA CAPACITACIÓN

En la actualidad, las empresas gastronómicas como aquellas de educación continua en carreras vinculadas a la hotelería, gastronomía y turismo han ido dejando de lado los conocimientos tradicionales sobre la manufacturación y comercialización de las Mistelas, así como su aplicación en la cocina.

2.1. OBJETIVOS

2.1.1 Brindar los suficientes conocimientos teóricos, técnicos y prácticos para desarrollar un mayor interés en su uso y lograr el rescate de tan importante producto costumbrista.

2.1.2 Dar a conocer la historia de la mistela, su uso en las casas y familias de antaño; y, con este fundamento proyectar su uso y consumo en los principales hoteles y restaurantes de la ciudad de Ibarra, con lo que esta tradición perdurará y en el imaginario social se la vuelva a identificar como nuestra.

2.1.3 Elaborar un recetario donde se difundirá todo el contenido de su historia, preparación, uso y aplicaciones sean detallados de una forma fácil de aplicar, de tal manera, que quien lo intente y se interese por el rescate de esta sana costumbre, no encuentre ninguna complicación en ese propósito.

3.- COMPETENCIAS POR DESARROLLAR.

3.1.- COMPETENCIAS GÉNICAS DE LA PUCESI:

3.1.1.- Compromiso con la calidad.

3.1.2.- Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento.

3.2.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE GASTRONOMIA:

3.2.1- Planificar la actividad gastronómica identificando objetivo y estrategias, para el rescate y difusión de las Mistelas y su aplicación en la cocina.

3.2.2.- Desarrollar, destrezas creativas, Innovadoras y de liderazgo para la industria gastronómica.

4.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA CAPACITACIÓN:

4.1.- UNIDAD UNO:

Dar a conocer la historia de las Mistelas, su origen, preparación y el uso como producto tradicional de la ciudad de Ibarra, realizando una propuesta de rescate mediante esta capacitación. Anexo 9.1

4.2.-UNIDAD DOS

Introducción, aplicación y preparación de 10 cocteles a base de Mistelas de higo, capulí y mandarina, con el objetivo de difundir esta bebida tradicional Ibarreña en el afán de lograr su rescate con la aplicación del referido recetario. Anexo 9.2

Los cocteles por preparar son:

- Taita Imbabura
- Mama Cotacachi
- Río Tahuando
- Yuracruz
- El Torreón
- El Cuartel
- Yahuarcocha
- El Retorno
- El Arcángel
- El Obelisco

4.3.- UNIDAD TRES.

Elaborar 7 recetas de cocina utilizando Mistelas de higo, capulí y mandarina, con el objetivo de implementar también el uso de esta bebida tradicional en la elaboración de platos y salsas deliciosas que recuerden al menos en la gente adulta, los sabores y olores de la mistela de antaño; y, en los jóvenes el descubrimiento de otros sabores para la creación de ofertas gastronómicas nuevas, que van en definitiva a realzar la costumbre ancestral ibarreña. Anexo 9.3

Recetas por preparar son:

- Mantequilla de Naranja con Mistela de Mandarina
- Salsa de Higos
- Salsa de Manzana con Mistela de Capulí
- Salsa de Pera con Mistela de Mandarina
- Vinagreta de Cítricos y Mistela de Mandarina
- Vinagreta de Mistela de Higo
- Vinagreta Templada con Mistela de Capulí

4.4.- UNIDAD CUATRO.

Valorar los conocimientos adquiridos mediante una evaluación de opción múltiple con el objetivo de conocer la captación de lo aprendido en la capacitación.

5.- CONTENIDOS Y DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO.

UNIDADES	TIEMPO
UNIDAD 1	
<p>Dar a conocer la historia de las Mistelas, su origen, preparación y el uso como producto tradicional de la ciudad de Ibarra, realizando una propuesta de rescate mediante esta capacitación.</p>	<p>15 minutos</p>
UNIDAD 2	
<p>Introducción, aplicación y preparación de 10 cocteles a base de Mistelas de higo, capulí y mandarina, con el objetivo de difundir esta bebida tradicional Ibarreña, logrando el rescate mediante este recetario.</p>	<p>45minutos</p>
UNIDAD 3	
<p>Elaborar 7 recetas de cocinan utilizando Mistelas de higo, capulí y mandarina, con el objetivo de difundir esta bebida tradicional Ibarreña, logrando el rescate mediante este recetario.</p>	<p>45minutos</p>
UNIDAD 4	
<p>Valorar los conocimientos adquiridos mediante una evaluación de opción múltiple con el objetivo de conocer la captación de lo aprendido en la capacitación.</p>	<p>15 minutos</p>

6.- METODOLOGÍA.

La información será transmitida de manera clara y precisa, mediante una charla teórico-práctica en el aula- taller de bar, restaurante y cocina de producción, para lo que se contará con todos los implementos que disponga la institución o empresa.

La clase será eminentemente participativa y el grupo tendrá la libertad de discutir, opinar y evaluar sobre el certamen.

7.- RECURSOS.

Es importante que el tesista y los participantes, generen un compromiso de enseñanza- aprendizaje, para que la responsabilidad a las dos partes, sea compartida en el manejo de recursos materiales y tareas a cumplir, a fin de alcanzar los propósitos planteados, reiterando en el interés y actitud analítica, por parte del profesional en formación.

7.1.-RECURSO HUMANO

- 7.1.1.- Profesionales en formación de 9º nivel de la GESTUR
- 7.1.2.- Personal docente
- 7.1.3.- Representantes de Establecimientos Turísticos/Hoteleros
- 7.1.4.- Especialista invitados

7.2.- RECURSO TÉCNICO

- 7.2.1.- Aula taller de bar y restaurante.
- 7.2.2.- Cocina de Producción

7.3.- RECURSO MATERIALES

- 7.3.1.- Computador
- 7.3.2.- Data show o cañón.
- 7.3.3.- Pizarra / tiza líquida.
- 7.3.4.- Boston shaker.
- 7.3.5.- Mantelería.
- 7.3.6.- Cristalería.
- 7.3.7.- Mobiliario.
- 7.3.8.- Equipos de cocina
- 7.3.9.- Menaje

7.4.- RECURSOS MATERIA PRIMA

LISTA DE INGREDIENTES				
Naranjas	Limón	Aceite de Oliva	Vinagre	Leche
Azucar Glas	Canela	Peregíl	Tomillo Fresco	Leche Condensada
Mantequilla	Sal	Higos	Ginebra	Guindas
Peras	Pimineta	Fondo de Res	Agua tónica	Champagne
Agua	Mazanas	Pimienta en grano	Hielo	Mix de fruta picada
Azucar	Mostaza	Café instantáneo	Ron blanco	Bourbon
Coco	Vodka	Soda de limón	Granadina	Jugo de coco
Triple seco	Campari	Tequila	Zumo de Mandarina	Mistela de Higo
Mistela de Mandarina	Mistela de Capulí			

7.5.- RECURSO FINANCIERO

Este taller será financiado por el tesista debido a que es una parte fundamental para el desarrollo del rescate y la difusión del tema “RESCATE Y DIFUSIÓN DE MISTELAS DE HIGO, MANDARINA Y CAPULÍ PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA.”

8.- BIBLIOGRAFÍA.

8.1.- Textos de referencia.

- **GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES**, J.F. Gallegos.
- **DEINICION ABC TU DICCIONARIO HECHO FACIL**, 2007-2016
- **DICCIONARIO PRACTICO DE GASTRONOMÍA Y SALUD**, Jorda 2007
- **SERVICIO DE BARES Y RESTAURANTES** Tomo I, Escuela Daly de Hotelería y Turismo, Barcelona – España.

- **COCTELES, Grupo editorial Galo Ordóñez**, Santafé de Bogotá – Colombia
- SALSAS, Michel Roux
- DICCIONARIO DE HOSTELERÍA, Jesús Felipe Gallego
- ENCICLOPEDIA PRÁCTICA DE RESTAURANTE, Océano.

8.2.- Entrevistas de Referencia

- Sra. Fabiola Córdova Almeida de Acevedo
- Sra. Msg. María Patricia Morales
- Sra. María del Carmen Ayala
- Sra. Esperanza Sánchez

Pablo Proaño Portilla
Ponente

Msg. Juan Carlos Andrade Villacreses
TUTOR Y DOCENTE PUCE-SI

9.- ANEXOS

9.1 HISTORIA

La mistela (generalidades)

La palabra mistela proviene del latín mixtella, que quiere decir: mezclilla. Se puntualiza así ya que la mistela es un licor elaborado mediante la mezcla de mosto de uva con alcohol vínico. La presencia del alcohol en suficiente cantidad evita que tal mezcla fermente. El resultado final es una bebida de una característica espesa y con un sabor dulzón que lo hace ideal para ser degustado en su mayoría con postres.

“Las mistelas son bebidas elaboradas en base de licor de caña, al que se agrega un almíbar a base de azúcar y fruta (mora, tamarindo, mandarina) para luego entrar en un proceso de macerado.

En esta ciudad, las mistelas artesanales fueron parte de los encuentros familiares, eventos sociales y celebraciones.” (Gobierno Autonomo Descentralizado de Ibarra, 2016).

Etimología de la mistela

Según el diccionario de la Real Academia Española nos dice:

“1. f. Bebida que se hace con aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes, con ocanela, hierbas aromáticas, etc.

2. f. Líquido resultante de la adición de alcohol al mosto de uva en cantidad suficiente para que no se produzca la fermentación, y sin añadir ninguna otra sustancia”

(Real Academia Española, 2016).

En el diccionario de la Real Academia Española habla en sus ediciones antiguas que, “hacía derivar mistela (de la que también se recoge la variante en desuso mixtela) del latín mixtus 'mezclado'. Aunque en la 22ª edición (2001) señala que quizá provenga del italiano mistella. Con el termino mistella tenemos un dato curioso que de esta palabra no encontramos una definición y se cree que es un extranjerismo.


Consumo de la mistela como bebida tradicional en la ciudad de Ibarra

Desde tiempos de antaño la mistela fue una característica de las familias ibarreñas, ya que por lo general cuando se recibía una visita era una cortesía que se brindaba acompañada de galletas de sal o de un pedazo de torta.

Cada familia tenía su propio método de preparación y los sabores de las mistelas variaban de acuerdo al gusto de cada familia.

Según comentarios, anécdotas y vivencias de personas mayores la mistela era un símbolo de distinción para la o las personas que llegaban de visita, debemos subrayar que la mistela era utilizada como una bebida para departir mas no para embriagarse, ya que dentro de estas historias cuentan que la resaca después de haber consumido mistelas en grandes cantidades o peor aún “mezclarlas” era terrible por su alto contenido de dulce.

9.2 RECETAS COCTELES

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra		ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS	
RECETA ESTÁNDAR # 1			
NOMBRE DEL PLATO: ESQUINA DEL COCO			No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
3	oz	bourbon	La fotografía será adjuntada después de realizar la Capacitación
2	oz	mistela de capuli	
	completar	jugo de coco	
15	u	hielo	
1	u	pedazo de coco	
1	u	guinda	
2	u	palillos	
1	u	removedor	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En una coctelera colocamos 10 hielos, el bourbon y la mistela de capuli batimos hasta incorporarlos bien y servimos en un vaso old fashion con 3 hielos y completamos con jugo de coco decoramos con el pedazo de coco y la guinda en los palillos, junto a ellos el removedor.		cocteleria	1 5 10
		GRADO DE DIFICULTAD: <input checked="" type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta	
INSTRUMENTACIÓN			
		coctelera	hielera
		old fashion	
		cuchillo	
		tabla de picar	
		medidor de onzas	
		cuchara	
		pinzas	
		Autor: Pablo Renato Proaño Portilla	



ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

RECETA ESTÁNDAR #4

NOMBRE DEL PLATO: TAITA IMBABURA

No-PAX: 1

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
2	oz	ginebra	La fotografía será adjuntada después de realizar la Capacitación
1 1/2	oz	mistela de mandarina	
1	golpe	granadina	
	completamos	agua tónica	
1	u	rodaja de limón	
5	u	hielo	
1	u	sombrilla	
1	u	removedor	
1	u	pajilla	

PROCEDIMIENTO	ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minuto s)
En un vaso long drink colocamos los hielos, la ginebra, la mistela de mandarina completamos con la soda de limón y el golpe de granadina. Decoramos con la rodaja de limón, la sombrilla, la pajilla y el removedor.	coctelería	1 5 10
GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
INSTRUMENTACIÓN		
	long drink	
	hielera	
	pinzas	
	medidor de onzas	
	tabla de picar	
	cuchillo	
	Autor:	Pablo Renato Proaño Portilla



RECETA ESTÁNDAR # 8

NOMBRE DEL PLATO: EL RETORNO			No-PAX: 1		
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO		
1	oz	vodka	La fotografía será adjuntada después de realizar la Capacitación		
1	oz	tripleseco			
2	oz	mistela de mandarina			
2	cda	zum de mandarina o limon			
	completar	soda de limon			
10	u	hielo			
1	u	rodaja de limon			
1	u	guinda			
2	u	palillos			
1	u	removedor			
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minuto s)		
Colocamos 7 hielos en la cocotelera mas el vodka, tripleseco, mistela de mandarina, cucharada de zumo de limon o mandarina y batimos bien hasta tener una mezcla omogenea, servimos en un vaso old fashion previamente puesto los tres hielos restantes y cpletamos con soda de limon.		cocteleria	1	5	10
Decoramos con los palillos, la rodaja de limon, la guinda y el removedor		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
INSTRUMENTACIÓN					
		coctelera			
		hielera			
		vaso old fashion			
		pinzas			
		tabla de picar			
		cuchillo			
		Autor:	Pablo Renato Proaño Portilla		



RECETA ESTÁNDAR # 12

NOMBRE DEL PLATO: Salsa de Higos				No-PAX:	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO		FOTO	
3	u	higos frescos muy maduros			
50	ml	mistela de higo			
200	ml	fondo de res			
6	u	granos de pimienta machacados			
1/2	cda	café instantaneo			
1	cda	agua			
20	gr	mantequilla			
		sal			
		pimienta			
PROCEDIMIENTO			ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minuto s)
Añada los higos con el fondo de res en una olla y cueza durante 20 minutos espumando de vez en cuando, agregue la mistela y el café disuelto en una cucharada de agua, revuelva y retire del fuego. licue la preparacion, cierna y sirva inmediatamente			FRÍA	CALIENTE	5 15 20 30 45 60
			<input type="checkbox"/> GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta		
			INSTRUMENTACIÓN		
			tabla de picar		
			olla		
			espumadera		
			cuchara		
			bowl		
			licuadora		
			cernidor		
			Autor: Pablo Renato Proaño Portilla		

RECETA ESTÁNDAR #14

NOMBRE DEL PLATO: Salsa de Pera con Mistela de Mandarina **No-PAX:**

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
2	U	peras	
150	ml	agua	
8	gr	azucar	
1/2	u	limon	
20	gr	mantequilla	
1	oz	mistela de mandarina	
1	u	ramita de canela	
		sal	
		pimienta	

PROCEDIMIENTO	FRÍA	<input checked="" type="checkbox"/>	ALIENTE	<input type="checkbox"/>	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)					
					<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 20	<input type="checkbox"/> 30	<input type="checkbox"/> 45	<input type="checkbox"/> 60
Pelar, vaciar y picar las peras en dados pequeños, colocar en un sartén pequeño con el agua, el azúcar, el limon, la mantequilla, la ramita de canela durante 15 o 20 minutos o hasta que quede una compota muy liza, al final agregar la mistela y sal pimienta al gusto, si esta muy espeza agregar cucharitas de agua a concideracion.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			INSTRUMENTACIÓN					
Autor:					Pablo Renato Proaño Portilla					



RECETA ESTÁNDAR # 15

NOMBRE DEL PLATO: Vinagreta de Citricos con Mistela de Mandarina **No-PAX:**

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
1	cda	azucar	
1	cdia	mostaza	
1	U	naranja	
1	u	limon	
6	cdas	aceite de oliva	
1	cda	perejil picado	
2	cdas	mistela de mandarina	
		sal	
		pimienta	

PROCEDIMIENTO	ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minuto s)					
	FRÍA	CALIENTE	5	15	20	30	45	60
En una cacerola colocar la piel de la naranja, el jugo de la misma y el azucar y colocamos al fuego a reducir a un cuarto, enfriar y reservar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
Batir la mostaza, el zumo de limon, sal y pimienta al gusto y la mistela de mandarina, despues añadir el aceite de oliva y la preparacion anterior antes de servir colocar el perejil y la piel de limon finamente picada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
INSTRUMENTACIÓN								
	cacerola							
	cuchara							
	cucharita							
	cuchillo							
	tabla de picar							
	batidor de mano pequeño							
	bowl							
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla						



RECETA ESTÁNDAR #16

NOMBRE DEL PLATO: Vinagreta de Mistela de Higo					No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO		
5	cdas	mistela de higo			
5	cdas	vinagre blanco			
5	cdas	aceite de oliva			
1/2	U	limon			
		sal			
		pimienta			
PROCEDIMIENTO			ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En un bowl colocamos todos los ingredientes y con un batidor de mano integramos con fuerza todos ellos, rectificamos el sabor con sal y pimienta al gusto, volvemos a batir y servimos inmediatamente.			FRÍA	CALIENTE	5 15 20 30 45 60
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			bowl		
			batidor de mano		
			cuchara		
			cuchillo		
			tabla de picar		
			exprimidor		
			Autor: Pablo Renato Proaño Portilla		



Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra

ESCUELA EN GESTIÓN EN EMPRESAS HOTELERAS Y TURÍSTICAS

RECETA ESTÁNDAR # 17

NOMBRE DEL PLATO: Vinagreta templada con mistela de capuli		No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
2	cdas	fondo de ternera	
3	cdas	aciete de oliva	
2	cdas	vinagre	
1	cda	mistela de capuli	
1/2	cda	tomillo fresco picado	
		sal	
		pimienta	
PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
En un sartén calentamos el fondo de ternera a 60c, añadimos el aceite de oliva, el vinagre, la mistela de capuli y el tomillo fresco picado y batimos con fuerza hasta que todos los ingredientes se junten, rectificamos con sal y pimienta al gusto y servimos cuando este todavía templada la preparación.		FRÍA	5 15 20 30 45 60
		CALIENTE	
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
		INSTRUMENTACIÓN	
		cuchara	exprimidor
		cuchillo	
		tabla de picar	
		sarten	
		batidor de mano	
		bowl	
		termometro	
Autor:		Pablo Renato Proaño Portilla	

Anexo 3

Encuesta aplicada a los huéspedes de hoteles de alta categoría de la ciudad de Ibarra

Estimad@: La presente encuesta es realizada con fines investigativos los cuales serán utilizados en el trabajo final previo a la obtención del título de ingeniero en administración de empresas gastronómicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra

La presente encuesta no le va a llevar más allá de 2 minutos de su valioso tiempo y se requiere:

- **Subraye o marque con una X las respuestas**
- **Si en la pregunta #1 su respuesta es NO le agradeceré pasar a la pregunta #5.**
- **Existen preguntas de opción y explicación, téngalo por seguro que su respuesta será de mucha utilidad para esta investigación.**
- **Por favor sus respuestas que sean claras y precisas.**
- **Solo si usted desea puede al final consignar su nombre.**

Genero

Masculino ()

Femenino ()

LGBTI ()

¿Su edad varía entre?

18-25

26-35

35-55

56- en adelante

1.- ¿Conoce Ud. el licor llamado “Mistela”?

Si ()

No ()

2.- ¿Sabe Ud. Como se obtiene la mistela?

Si ()

No ()

3.- ¿Ha probado alguna variedad de mistela?

Si ()

No ()

4.- Le gustaría conocer los usos que se le puede dar a la mistela tanto en repostería como en platos fuertes y cocteles?

Si ()

No ()

5.- ¿Le gustaría conocer cocteles elaborados a base de mistela?

Si ()

No ()

6.- ¿Cree Ud. que tendría aceptación estos cocteles para su comercialización en locales donde se expenda alimentos y bebidas?

Si ()

No ()

Por qué?

.....

.....

7.- ¿Desearía conocer sobre este tema a través de un documento explicativo: Ejemplo: un artículo, una revista, un recetario de cocteles, para la elaboración de los mismos?

Si ()

No ()

Otros

8.- ¿Cree Ud. que como ecuatorianos tenemos una identidad no solo con nuestra cultura gastronómica sino también con nuestras bebidas?

Si ()

No ()

Por qué? - Comente su respuesta

.....

.....

9.- ¿Estaría de acuerdo en dar preferencia a la compra nuestras bebidas antes que bebidas importadas?

Si ()

No ()

Por qué?

.....

.....

10.- ¿Considera importante para Ud. que se dé una potenciación a la mistela como una bebida que culturalmente ha servido para compartir entre los más allegados y de esta manera fortalecer nuestra cultura gastronómica?

Si ()

No ()

11.- ¿Consumiría Ud. Una bebida como la mistela o un coctel de la misma como una bebida tradicional no solo en ocasiones especiales o fiestas sino como una bebida de representación cultural.

Si ()

No ()

12.- ¿Cree Ud. que los establecimientos hoteleros y gastronómicos que oferten la mistela como producto tradicional; elevarían sus ventas expendiendo el mismo?

Si ()

No ()

Por qué?

.....

.....

.....

.....

Muchas gracias por su colaboración brindada a esta investigación.

Anexo 4

Encuesta Dirigida a dueños o administradores de hoteles registrados como establecimientos.

Estimad@: La presente encuesta es realizada con fines investigativos los cuales serán utilizados en el trabajo final previo a la obtención del título de ingeniero en administración de empresas gastronómicas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.

La presente encuesta no le va a llevar más allá de 2 minutos de su valioso tiempo y se requiere:

- **Subraye o marque con una X las respuestas**
- **Existen preguntas de opción y explicación, téngalo por seguro que su respuesta será de mucha utilidad para esta investigación.**
- **Por favor sus respuestas que sean claras y precisas.**
- **Solo si usted desea puede al final consignar su nombre.**

1.- Expende cocteles en su establecimiento?

Si ()

No ()

2.- ¿Conoce la bebida llamada mistela?

Si ()

No ()

3.- ¿Qué grado de aceptación tienen los cocteles en su establecimiento?

Bajo

Medio

Alto

4.- Elabora en su establecimiento cocteles a base de mistelas?

Si ()

No ()

Por qué?

.....

.....
.....
5.- ¿Cree Ud. que se debe dar mayor impulso a las mistelas como producto propio de nuestra ciudad de Ibarra?

Si ()

No ()

6.- ¿Impulsaría campañas para rescatar lo nuestro y dejar de lado lo externo consumiendo productos nacionales de calidad?

Si ()

No ()

Por qué?
.....
.....

.....
7.- ¿Si Ud. tendría conocimiento del producto “La Mistela” y sus distintas combinaciones y usos en la gastronomía la ofertaría en su establecimiento?

Si ()

No ()

8.- ¿Cree Ud. que los cocteles elaborados a base de mistelas tendrían aceptación en sus clientes?

Si ()

No ()

Por qué?
.....
.....

.....
9.- ¿Cree Ud. que sería favorable mantener nuestra propia identidad en la ciudad de Ibarra con el producto “La Mistela”?

Si ()

No ()

Por qué?
.....

.....
.....
10.- ¿Elaboraría Ud. cocteles a base de mistelas en su establecimiento teniendo en cuenta que este producto posee nueva presentación, imagen, registro sanitario entre otros?

Si ()

No ()

11.- ¿En su experiencia profesional referente a la gastronomía, hotelería y turismo qué requisitos debería cumplir una bebida representativa en la ciudad de Ibarra?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Agradecimiento:

Anexo 5. Entrevistas dirigidas a productores o conocedores de las mistelas.

Entrevista dirigida a la señora Esperanza Sánchez de Fuentes

- 1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?**

- 2. ¿Desde qué tiempo elabora usted la mistela?**

- 3. ¿Qué características tiene una buena mistela?**

- 4. ¿Cree que las mistelas tienen aspectos negativos? De ser afirmativa su respuesta indique cuales**

- 5. ¿En qué se consume o consumía más la mistela?**

- 6. ¿Le gustaría promocionar este producto elaborado con mejor calidad? (registro sanitario, imagen, patentes, entre otros)**

- 7. ¿Con qué bebida se podría combinar las mistelas para realizar un coctel y que variedades conoce?**

- 8. ¿Qué opina del sabor, textura y naturaleza de las mistelas?**

Anexo 6. Entrevista dirigida a María Patricia Morales emprendedora de las mistelas artesanales.

- 1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?**
- 2. ¿Desde qué tiempo elabora usted la mistela?**
- 3. ¿Qué características tiene una buena mistela?**
- 4. ¿Cree que las mistelas tienen aspectos negativos? De ser afirmativa su respuesta indique cuales**
- 5. ¿En qué se consume o consumía más la mistela?**
- 6. ¿Con qué bebida se podría combinar las mistelas para realizar un coctel y que variedades conoce?**
- 7. ¿Qué opina del sabor, textura y naturaleza de las mistelas?**

Anexo 7. Entrevista dirigida a Fabiola Córdova Almeida de Acevedo habitante de la ciudad de Ibarra y conocedora sobre las mistelas.

- 1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?**
- 2. ¿Qué características tiene una buena mistela?**
- 3. ¿En qué lugares de la ciudad tiene conocimiento que elaboran mistelas?**
- 4. ¿Cree que las mistelas tienen aspectos negativos? De ser afirmativa su respuesta indique cuales**
- 5. ¿En qué se consume o consumía más la mistela?**
- 6. ¿Le gustaría promocionar este producto elaborado con mejor calidad? (registro sanitario, imagen, patentes, entre otros)**
- 7. ¿Qué grado alcohólico posee la mistela?**
- 8. ¿Con qué bebida se podría combinar las mistelas para realizar un coctel y que variedades conoce?**
- 9. ¿Qué opina del sabor, textura y naturaleza de las mistelas?**

Anexo 8. Entrevista a María del Carmen Ayala emprendedora de las mistelas artesanales

1. ¿De dónde proviene las mistelas y cuál es su proceso de elaboración?

Anexo 9

Ficha de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN

Fecha:...../...../.....

Observador:.....

ASPECTOS A OBSERVAR:

1. PERSONALES DEL TESISTA:

	REGULAR	BUENO	MUY BUENO
a) Presentación personal.			
b) Coherencia entre lo que dice y hace.			
c) Uso de la voz			
d) Desplazamiento en el aula			

Descripción de aspectos relevantes del desempeño:

2. TESISTA EN RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS:

	SI	NO	NO SE OBSERVA
a) Los contenidos con los que trabaja el tesista son actualizados.			
b) El tesista demuestra dominio en el uso de los contenidos de la clase.			
c) El tesista en su clase establece relaciones con otros contenidos y fácilmente los integra con otros.			
d) Promueve aprendizajes partiendo de las necesidades, saberes y potencialidades de sus participantes.			
e) Recoge saberes y experiencias de sus participantes			
f) Identifica y aborda ideas equivocadas o cuestionables.			
g) Se observa el trabajo de contenidos:	SI	NO	CUALES?
1. Conceptuales			
2. Procedimentales			
3. Actitudinales			
h) El tesista utiliza diversos métodos, técnicas y/o estrategias apropiadas para el aprendizaje.			
i) Recursos que utiliza			

Descripción de aspectos relevantes del desempeño:

3. TESISTA EN RELACIÓN CON LOS PARTICIPANTES

	REGULAR	BUENO	MUY BUENO
a) Facilita el clima de diálogo			
b) Incita a la reflexión, fundamentación.			
c) Manejo de grupo			
	MITAD DE LA CLASE	MENOS DE LA MITAD	MÁS DE LA MITAD
d) Grado de participación de los participantes			
e) Respeto hacia el adulto, sus pares.			
f) Responsabilidad			
g) Interés por el Tema			

Descripción de aspectos relevantes del desempeño:

4. OBSERVACIONES

Anexo 10. Fotos clase magistral



Fuente: Presentación de Clase magistral
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Presentación de platillos
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Expertos, Chef Washington Carrión, Chef Edison Hidrobo
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Asistentes evaluadores
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Producto de la Clase Magistral
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Evaluación positiva de la clase magistral
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Preparación de cócteles
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Producto de la Clase Magistral
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos



Evaluadores de la Clase Magistral
Autor: Patricio Quelal – PPQP Medios y Eventos