



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA

**ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

INFORME FINAL DEL TRABAJO DE GRADO

TEMA:

**“DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS A BASE
DE MORTIÑO COMO UNA NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA”**

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

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: G.1. IDENTIDAD
GASTRONÓMICA.**

AUTOR: JUAN JOSÉ VINUEZA DÁVILA

ASESORA: MSC. SILVIA PATRICIA SALTOS GORDILLO

IBARRA- ENERO – 2021

Ibarra, 15 de enero de 2021

MSc. Silvia Patricia Saltos Gordillo

ASESORA

CERTIFICA:

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

(f):

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Silvia Patricia Saltos Gordillo', written over a horizontal line.

Msc. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

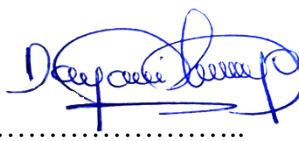
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

(f) 

Msc. Patricia Saltos

C.C.:1002683017

(f) 

Msc. Dayané Arroyo

C.C.: 1002949137

(f) 

Msc. Lorena Arellano

C.C.:1001579802

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Juan José Vinueza Dávila, 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, 15 de enero de 2021



(f):

C.C.: 1002826665

AUTORÍA

Yo, Juan José Vinueza Dávila, portador de la cedula de ciudadanía N° 100282666-5, respectivamente, declaramos que la presente investigación es de total responsabilidad del autor y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.

(f):



Juan José Vinueza Dávila

C.C.: 100282666-5

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Juan José Vinueza Dávila, con CC: 1002826665, autor del trabajo de grado intitulado: “DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS A BASE DE MORTIÑO COMO UNA NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA”, previo a la obtención del título profesional de INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA, en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede – Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando a las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 9 de marzo de 2021



f):

CC. 1002826665

DEDICATORIA

De manera especial dedico este trabajo a mis padres quienes han sido los pilares y gestores de mi formación personal y profesional.

A mi novia Rebeca Montenegro.

AGRADECIMIENTO

Debo dar las gracias inmensamente a la Mgs. Patricia Saltos por todo el apoyo brindado para poder culminar con éste trabajo; a la Universidad Católica del Ecuador sede en Ibarra (PUCE-SI) por la oportunidad que me ha dado al dejar demostrar mis capacidades y competencias.

Debo también recalcar y agradecer a una persona que estuvo a mi lado día y noche, que no me ha dejado desmayar, ni me ha permitido darme por vencido en los momentos más duros, siempre ha estado presente con una palabra de aliento reconfortando mis energías y dándome fuerzas para seguir en el camino, a mi novia y compañera de vida Rebeca Montenegro Velalcázar.

Por último quiero dejar por sentado que ante la vida lo más importante que nos rodea, quienes nos ven cumplir nuestros sueños, los que me han permitido llegar hasta aquí y desde un principio lucharon paso a paso por darme el estudio que muchas veces no lo valoramos a tiempo y dejamos a un lado por otros temas de la vida a mis padres Magdalena Dávila Dávila y Mario Vinueza Paz, a quienes les debo mi más grande agradecimiento.

“Gracias de corazón a todos por todo”.

RESUMEN

En la variedad de productos que se utilizan para elaborar la amplia oferta gastronómica en el sector norte del Ecuador, particularmente en la ciudad de Ibarra, en contadas ocasiones se acude a la fruta de mortiño como opción adicional o base para la elaboración de platos de dieta diaria o de productos gastronómicos más elaborados y expendidos en sitios especializados como los restaurantes. Aun cuando existen ciertas evidencias del uso del mortiño en la comida tradicional imbabureña y que sus bondades nutricionales y curativas son vastas, este producto ha perdido espacio en las prácticas culinarias, de ahí que, el presente estudio postuló como propósito central la recuperación de la fruta para la elaboración de distintas opciones de comidas y bebidas a través de un recetario. El estudio se fundamenta en un marco teórico básico que recoge valiosa información sobre la evolución de la gastronomía; productos, oferta y tendencias gastronómicas; cocina ecuatoriana; evolución e identidad de la gastronomía; aspectos relativos al mortiño y en la parte final se hace referencia a las características de los recetarios. Es un estudio exploratorio que utilizó encuestas y entrevistas a miembros de la sociedad civil y expertos, con el afán de recabar información sobre conocimientos, preferencias y previsiones del uso del mortiño en la propuesta gastronómica contemporánea; de ahí que, las principales variables fueron: gastronomía con base de mortiño, determinantes personales y componentes del recetario; las variables fueron desagregadas en componentes que facilitaron la construcción de reactivos de los instrumentos y la adquisición de la información de los sujetos de investigación. Entre los principales resultados del estudio se destaca el hecho de que la población en su gran mayoría no utilizan con regularidad el mortiño en la dieta, tampoco conocen el valor nutricional, el carácter curativo y las bondades que la fruta posee en cuanto a sabor; así mismo, los encuestados dicen no conocer en profundidad las posibilidades gastronómicas que podrían elaborarse con mortiño y que de haber oferta de comidas con base de mortiño si estarían interesados en consumir porque hasta ahora, el mortiño sólo ha sido parte de la “colada morada” bebida tradicional, regularmente consumida en la época de los difuntos. De manera general tanto

los encuestados cuanto los entrevistados (expertos en temas culinarios) están de acuerdo en que un recetario con opciones innovadoras de uso de mortiño en la oferta gastronómica sería una gran contribución no sólo para incentivar el uso de la fruta, sino también para generar posibilidades mucho más amplias de consumo que favorecería a los agricultores y comerciantes del producto. El análisis de impactos arrojó también resultados positivos; por ello, se puede creer que el presente estudio contribuirá de manera significativa a potenciar la producción y uso del mortiño en propuestas gastronómicas innovadoras.

ABSTRACT

In the variety of products that are used to elaborate the wide gastronomic offer in the northern sector of Ecuador, particularly in the city of Ibarra, on a few occasions one goes to the mortiño fruit as an additional option or base for the elaboration of diet dishes. daily or more elaborate gastronomic products and sold in specialized sites such as restaurants. Although there is some evidence of the use of mortiño in traditional imbabureña food and that its nutritional and healing benefits are vast, this product has lost space in culinary practices; hence, the present study postulated as a central purpose the recovery of the fruit for the elaboration of different food and beverage options through a recipe book. The study is based on a basic theoretical framework that gathers valuable information about the evolution of gastronomy; products, offer and gastronomic trends; Ecuadorian cuisine; evolution and identity of Ecuadorian gastronomy; aspects related to the mortiño and, in the final part, reference is made to the characteristics of the recipe book. It is an exploratory study that used surveys and interviews with members of civil society and experts, with the aim of gathering information on knowledge, preferences and forecasts of the use of mortiño in the contemporary gastronomic proposal; hence, the main variables were: gastronomy based on mortiño, personal determinants and components of the cookbook; the variables were disaggregated into components that facilitated the construction of reagents of the instruments and the acquisition of information from the research. Among the main results of the study is the fact that the majority of the population do not regularly use mortiño in their diet, nor do they know the nutritional value, the curative nature and the benefits that the fruit possesses in terms of flavor; Likewise, respondents say they do not know in depth the gastronomic possibilities that could be elaborated with mortiño and that of having a meal offer based on mortiño if they would be interested in consuming because until now, the mortiño has only been part of the "purple wash" Exotic drink, regularly consumed in the time of the deceased. In general, both the respondents and the interviewees (experts in culinary issues) agree that a recipe book with innovative options for the use of mortiño in the gastronomic offer would be a great contribution not only to encourage the use of the fruit, but also to generate much

wider possibilities of consumption that would favor farmers and merchants of the product. The impact analysis also showed positive results; for this reason, it is possible to believe that the present study will contribute in a significant way to enhance the production and use of mortiño in innovative gastronomic.

ÍNDICE

Contenido	Página
CERTIFICACIÓN DEL ASESOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	x
ÍNDICE	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xv
INTRODUCCIÓN	xvi
CAPÍTULO I	
1. Marco teórico	17
1.1 Gastronomía	17
1.2 Historia y evolución de la gastronomía	18
1.3 Productos gastronómicos	23
1.4 Oferta gastronómica	24
1.5 Tendencias gastronómicas	28
1.6 Cocina ecuatoriana	35
1.7 Evolución e identidad de la gastronomía ecuatoriana	36
1.8 El mortño	38
1.9 El recetario	40

CAPÍTULO II	
2. Diagnóstico	42
2.1 Antecedentes	42
2.2 Objetivos diagnósticos	43
2.3 Variables diagnósticas	44
2.4 Indicadores	44
2.5 Matriz diagnóstica	45
2.6 Mecánica operativa	46
2.7 Resultados de las entrevistas aplicadas a profesionales en el arte gastronómico	54
2.8 Análisis de la entrevista realizada a los expertos en productos andinos	58
2.9 Matriz FODA	59
2.10 Problema diagnóstico	63
CAPÍTULO III	
3. Propuesta	64
3.1 Localización	64
3.2 Recetario	66
a) Introducción	66
b) Objetivo	66
c) Composición del Recetario	66
CAPÍTULO IV	
4. Análisis de impactos	77
4.1 Impacto socio cultural	78
4.2 Impacto económico	79
4.3 Impacto educativo	80
4.4 Impacto turístico	81
4.5 Impacto general	82
CONCLUSIONES	83
RECOMENDACIONES	85

Fuentes de información	87
Bibliografía	87
Anexos	91

ÍNDICE DE TABLAS

Contenido	Página
Tabla N° 1. Relación diagnóstica	45
Tabla N°2. Población de la ciudad de Ibarra	46
Tabla N°3. Pregunta 1 ¿Conoce usted recetas elaboradas a base de mortiño como ingrediente principal?	49
Tabla N°4. Pregunta 2 ¿Consideraría el consumo del mortiño importante dentro de la dieta.	49
Tabla N°5. Pregunta 3 . ¿Conoce el porcentaje del valor nutricional que posee el mortiño?	50
Tabla N°6. Pregunta 4 ¿Tiene conocimiento de formas innovadoras de preparación de recetas a base de mortiño?	50
Tabla N°7. Pregunta 5 ¿Estaría dispuesto a degustar nuevas formas de preparación y presentación de recetas a base de mortiño?	51
Tabla N°8. Pregunta 6 ¿Con qué frecuencia usted consume productos que tengan como ingrediente principal o secundario el mortiño?	51
Tabla N°9. Pregunta 7 ¿Califique la calidad en la que usted generalmente encuentra las preparaciones de mortiño que consume?	52
Tabla N°10. Pregunta 8 ¿Considera que los alimentos a base de mortiño son parte importante de la cultura de consumo?	52
Tabla N°11. Pregunta 9 ¿Estaría usted dispuesto adquirir un recetario que contenga una variedad de platillos que cuyo ingrediente principal al mortiño?	53

Tabla N°12. Matriz FODA	59
Tabla N°13. Estrategias de desarrollo	61
Tabla N°14. Parámetros o niveles de impacto	77
Tabla N°15. Impacto sociocultural	78
Tabla N°16. Impacto económico	79
Tabla N°17. Impacto educativo	80
Tabla N°18. Impacto turístico	81
Tabla N°19. Impacto general	82

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Contenido	Página
Figura N°1. Macrolocalización	65
Figura N°2. Microlocalización	65
Figura N°3. Portada del Recetario	67
Figura N°4. Lomo en salsa de morrtiño	68
Figura N°5. Crepe de mortiño	69
Figura N°6. Ají de mortiño	70
Figura N°7. Chutney de mortiño.	71
Figura N°8. Jugo de mortiño y guanábana	72
Figura N°9. Mojito de mortiño	73
Figura N°10. Camarones confitados	74
Figura N°11. Colada de mortiño	75
Figura N°12. Cheesecake de mortiño	76

INTRODUCCIÓN

Tomando en cuenta las nuevas tendencias gastronómicas a nivel nacional e internacional, que privilegian la utilización de insumos orgánicos y en especial nativos, este trabajo de investigación para la titulación universitaria en la rama gastronómica, se encuadra en el uso diverso y original del mortiño como elemento principal para la preparación de variados platos de cocina gourmet.

Para el desarrollo de esta investigación se utilizaron dos fuentes de información sustanciales: primaria en base a encuestas, entrevistas y observación directa y secundaria con apoyo bibliográfico seleccionado que avalan la propuesta desarrollada en este trabajo académico.

El mortiño es un fruto silvestre que abunda en los páranos de la sierra andina del Ecuador, cuyo valor nutritivo es similar al arándano, lo cual le hace atractivo y además es nativo de nuestro país, lo que enriquece su uso para su difusión a nivel local y nacional.

Para lograr que la investigación desarrollada cumpla con las exigencias académicas de la universidad se ha estructurado de la siguiente manera:

- Objetivos de la investigación general y específicos
- Marco teórico con aplicación de las normas APA 7 y la utilización de documentos y libros actualizados sobre el tema propuesto
- Diagnóstico situacional utilizando la matriz DOFA para definir la problemática del contexto de la investigación
- Propuesta que consiste en recetas culinarias en donde el mortiño es el principal insumo utilizado, con novedosas y variadas aplicaciones
- Análisis de impactos positivos y negativos que se derivan del uso del mortiño en la gastronomía ecuatoriana
- Finalmente se describen conclusiones y recomendaciones

Para concluir el trabajo es totalmente perfectible de ser aplicado y más bien es una sugerencia innovadora, antes que académica para la utilización del mortiño en la cocina diaria de los hogares de nuestro país, como también en la oferta gastronómica comercial.

CAPÍTULO I

1. Marco teórico

1.1 Gastronomía

Savarín (1869), un autor renombrado en el arte de la gastronomía expone lo siguiente:

La gastronomía, es considerada como una de las artes más importantes dentro de la humanidad, alcanza a los diversos estratos sociales, culturas, etnias, grupos etarios, etc. Se relaciona con otras ciencias con el fin de crear mejores productos y facilitar el acceso al consumo por parte de vastos sectores poblacionales.

La gastronomía se clasifica de acuerdo con la complejidad en la preparación y proveniencia; su estudio, ha dado lugar a diferentes enfoques, según las características de los productos que utiliza para la preparación de alimentos.

En realidad, la gastronomía es un concepto amplio que ha captado la atención de varios autores a lo largo del tiempo, uno de ellos, citando al mismo autor Savarín:

Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado en cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos, a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos. En consecuencia, la gastronomía seguramente pone en movimiento a labradores cosecheros, pescadores, cazadores, y la familia numerosa de cocineros, cualquiera que sea el título o calificativos con que se disfrace su práctica en la preparación de alimentos. (p. 59).

Al ser la gastronomía de gran importancia para la conservación del hombre, se convierte no tan solo en el “arte culinario” sino en una necesidad básica del ser humano, por lo que se encuentran diferentes tipos de alimentos y técnicas de preparación en cada cultura; así como métodos innovadores de recetas con el fin de darle mayor complejidad y calidad, así como posibilidades de comercialización y consumo, que inclusive tiene relieves internacionales como es el caso de la gastronomía peruana además de otras de fama mundial.

1.2 Historia y evolución de la gastronomía

Existe una estrecha relación de la gastronomía con la evolución del hombre en su proceso de civilización, dentro de la historia de la gastronomía se encuentran:

- **Prehistoria**

Se conoce que en la prehistoria el hombre se alimentaba de productos naturales cosechados o cazados por ellos, mismos que ingerían sin ningún tipo de cocción o preparación

Gutiérrez de Alva (2012), cuando hace referencia a la concepción de la gastronomía en este importante período histórico, sostiene que:

Podría parecer curioso que uno se interese en la prehistoria, cuando estamos abordando un tema de gusto y refinamiento. Y, por tanto, muchas son las razones y muchos los elementos que nos hacen pensar que el hombre de Neanderthal buscaba ya el placer gastronómico a través de su alimentación. El hombre de la prehistoria se nutría a base de alimentos que él mismo recogía dentro de su entorno, que cortaba, y cazaba con las pocas armas con que contaba, sin tener otra opción que la de la buena suerte o el azar. Los vegetales, caracoles, gusanos, cochinillas, lagartijas, ratones, ratas, pescados, crustáceos, todos ellos en crudo, constituían su dieta alimenticia. Con las dificultades propias de la época para realizar una

recolección de materias primas, éstas eran muchas y muy variadas. Según el libro «la Historia de la alimentación vegetal» de Mauricio del año de 1932. (p. 11)

Gutiérrez de Alva (2012) en relación con el consumo de plantas y el consumo de estas en la prehistoria, refiere que:

Ninguna planta alimenticia después del inicio de la historia escrita ha sido agregada a la lista de aquellas plantas conocidas con anterioridad. Muchas hojas o plantas, consideradas ahora como «hierbas malas», se utilizaban y consumían de manera regular. Entre algunas de estas plantas encontramos (la col silvestre, el berro, la raíz fuerte, el trébol, la berza, los salsifíes, la acedera entre muchas otras), es muy posible imaginarse que el hombre paleolítico tenía la manera de escoger y seleccionar sus alimentos, y que no lo hizo de manera seleccionada o según su preferencia o gusto por una u otra variedad. Sin embargo «este proveedor de alimentos familiar» se convertía poco a poco y muy lentamente en un gastrónomo. (p. 11)

De tal suerte que, aun cuando los escritos sobre el tema son escasos, se tienen referencias sobre la selectividad de los procesos de alimentación de los pueblos prehistóricos, las consideraciones propias de la época. Se puede entender por lo tanto que en la prehistoria se ubican los rasgos iniciales de la moderna gastronomía.

- **Edad antigua**

Con el descubrimiento del fuego el hombre experimenta una nueva experiencia en cuanto al placer y degustación de los alimentos. Es en la edad antigua donde se inicia una nueva época culinaria gracias al descubrimiento del uso del fuego en procesos de cocción. Además, la nueva experiencia de procesamiento de la materia prima en productos de consumo humano elaborados modificó de manera significativa las formas de alimentación, los espacios y tiempos.

La preparación de alimentos a base del fuego dio también lugar a un espacio específico dentro del ambiente de convivencia, la cocina, sitio destinado a tareas específicas de preparación y consumo de alimentos. El apareamiento de la cocina entonces marca un hito en la concepción de cocina que considera como elemento central el fuego.

Al respecto, Alva (2012) anota lo siguiente:

Los primeros hombres y el inicio de la cocina surge, al frotar dos pedazos de madera dura, el hombre de la prehistoria «inventa el fuego», convirtiéndose así en el único animal con la capacidad de poder cocer sus alimentos, así como su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio. La cocina había nacido. Ahora, mientras el hombre caza, la mujer en la cueva o en su hábitat, mantiene el fuego vivo y prepara los alimentos. Los primeros recipientes de cocción fueron agujeros que se hacían en la tierra, mismos que eran llenados con agua a la cual se le agregaban piedras calientes para lograr una ebullición poco incipiente. Después aparecieron algunos cazos de barro crudo y recipientes de fierro martelado o fundido, estos últimos aparecen un futuro más lejano. (p. 12)

Analizando lo expuesto en la cita se colige que muchos alimentos que actualmente se utilizan ya fueron preparados por los antiguos habitantes, con distintas aplicaciones diferentes formas de las actuales, pero la base de su transformación es la misma, se puede decir que muchos de esos productos han sufrido clonaciones para mejorar su productividad y optimizar costos comerciales.

- **Edad media**

En esta era se observa una diferencia significativa en la producción de alimentos, factores determinantes como la geografía, la altura, los entornos ambientales y otros, definen costumbres y hábitos alimenticios en los distintos estratos sociales. Sin embargo, es en la clase de los nobles en la que aparece la práctica del deguste como una suerte de valoración previa de la calidad de los alimentos.

Un texto publicado en la Universidad Interamericana para el Desarrollo en el 2017 da cuenta de algunos referentes que reafirman lo señalado en el párrafo anterior.

Fernández-Armesto (2009) señala:

Los países del norte no podían sembrar trigo, por lo que hacía falta pan de cebada o centeno. El aceite de oliva no se podía producir y dio paso al uso de la mantequilla como grasa. La vid no era cultivable en estas tierras frías por lo que se consumía cerveza. Mientras tanto en el sur, el vino, el aceite de oliva y el trigo eran elementos primordiales. Otra consecuencia fue la escasez de especias de oriente, debido a esto se elevó su valor gracias a la demanda. En general, la alimentación fue pobre para la mayoría de la población, basada en pan, hortalizas y embutidos, estos últimos representantes del periodo. La comida de los nobles era abundante, aunque de mala calidad sobre todo en carnes de caza, pescados y frutas. Las aves se cocinaban y se reconstruían con sus plumas, rellenándolas inclusive de pajarillos vivos. Las especias se usaban en exceso para disimular el sabor putrefacto de los alimentos. El protocolo tuvo un retroceso, no se utilizaban cubiertos; la carne se colocaba sobre una hogaza de pan y se comía con los dedos, los restos se tiraban debajo de la mesa para que los perros los comieran. Los manteles y servilletas se usaban sólo en casas nobles y ocasiones especiales, se hacía distinción de la clase social del invitado con el vestido de la mesa o el salero en su lugar. Con el paso de los siglos se fue implementando el uso de manteles

más finos y vajillas de diferentes materiales: barro, oro y plata. El clero fue parte importante de la época, desarrolló destilados (Benedictina y Chartreuse) y mejoró la producción de vinos incluyendo la Champaña y diferentes quesos. Los monjes fueron los autores de la literatura culinaria de la época. España fue un caso aparte del resto de Europa ya que sufrió la invasión árabe por lo que mucho de su cocina está influenciada por esta cultura. El comercio de los árabes con oriente permitió la llegada del arroz, azúcar, azafrán, granada, frutos secos; y su expansión por Europa durante las monarquías y posteriormente en América. (pp. 17-19)

De tal suerte que, la edad media es un período que marca el principio de la gastronomía moderna, aunque sus características aun presentaban precarias condiciones de salubridad y protocolo. Es además un período en el que se evidencia la diferenciación en los procesos alimenticios de pobres y nobles, afianzando las brechas y el dominio de unos sobre otros en los planos económico, social y cultural, aspectos que han sido superados y hoy la gastronomía es de uso popular e intensiva, quizás la cocina gourmet tiene una oferta y demanda selectiva, muy diferente de la popular.

- **Edad moderna**

En la edad moderna la gastronomía se transforma en un acto de elegancia, en donde especialmente las gentes de estratos sociales altos tenían la oportunidad de deleitar a sus invitados con decoraciones extravagantes y lujosas. En el sector de los pobres los cambios no fueron significativos porque las limitaciones económicas no les permitían acceder a bienes de consumo como materias primas o servicios de alto valor monetario.

La época también marcó el apareamiento de nuevas herramientas, instrumentos y prácticas, producto de la evolución de las sociedades y los cambios que en ellas se suscitaron. García, Piedra Fita y Barbacil (2012) relatan una serie de eventos de la época en los siguientes términos:

Durante el reinado de Francisco I, en Francia llegó al máximo el lujo en las decoraciones de las mesas, apareciendo por vez primera cerámicas de Bernardo Palissy y maravillosas piezas cinceladas de Benvenuto Cellini. En el siglo XVI se puede señalar la aparición del tenedor individual, que fue puesto de moda por el rey Enrique III de Francia. Cuando María de Médicis al casarse con Enrique IV llegó a la corte de Francia, se trajo de su país, cocineros italianos que propagaron el gusto por los postres y helados. (p. 13)

La gastronomía tuvo cambios significativos, dejó de usar muchas técnicas rudimentarias de preparación de alimentos, en donde toma mayor importancia la calidad de la presentación de los alimentos, mejor manejo de especias, se vuelve un acto de elegancia y lujo, donde se viste y decora las mesas con cerámica, llegan influencias italianas que expanden rápidamente el gusto por los helados y postre.

1.3 Productos gastronómicos

Los productos gastronómicos tienen como objetivo satisfacer las necesidades de las personas o muchas veces un deseo. Según la región o el medio, encontramos diferentes tipos de productos, los mismos que se clasifican según sus características nutricionales, de conservación, y otros aspectos particulares.

Miranda (2006) aclara lo que debería entenderse como producto y realiza una suerte de clasificación en los términos que siguen:

El producto es cualquier cosa que se ofrece en un mercado para la atención, adquisición, uso o consumo, capaces de satisfacer una necesidad o un deseo. El concepto de producto no está limitado a objetos físicos, cualquier cosa capaz de satisfacer una necesidad puede denominarse producto. Son bienes tangibles e intangibles. (p. 12)

Por lo tanto, entendemos que producto es un ente fácil de obtener sea este un bien material o no, que permite complacer o satisfacer las necesidades de las personas.

1.4 Oferta Gastronómica

La gastronomía es un elemento cultural importante en cualquier país e incluso dentro de las regiones de un mismo territorio. Sin duda, es un aspecto diferenciador e identitario al igual que las otras prácticas que configuran la cultura global de un determinado grupo social, comunidad o territorio específico.

La gastronomía a más del componente social que lo diferencia tiene otras implicaciones en los sistemas alimenticios, en la nutrición y salud, en la producción agrícola e industrial, en el comercio y otras dimensiones que configuran un escenario complejo en el que se entrecruzan intereses, gustos, prácticas e interacciones humanas que demandan inversiones, gastos, capitales que mueven un importante sector de la economía de los países.

La gastronomía comprende el estudio de al menos cuatro áreas que confluyen e interactúan permanentemente: 1) alimentos, área en la que los contenidos de tratamiento frecuente son la nutrición, la química, la calidad, etc.; 2) administración, área orientada al estudio de los procesos y modelos de gestión con los que se obtienen resultados que ayudan a tomar importantes decisiones; 3) humanidades, porque la incidencia de la gastronomía recae básicamente en las personas, sus costumbres y tradiciones; 4) técnica, área determinante porque la gastronomía es también cuestión de técnicas que determinan no solamente la calidad de las comidas, sino también la administración y servicio de los alimentos de consumo doméstico o comercial. (Ref. Alva, 2012)

De ahí que, con mucha razón, se habla que la gastronomía es una ciencia, un arte que aglutina saberes diversos y procedimientos complejos.

En el caso ecuatoriano, la gastronomía adquiere características peculiares según la región en donde se elabora y los productos que utiliza. Existe marcada diferencia entre la comida de la sierra y de la costa, de ésta con la del oriente y con la insular; una amplia variedad de platos se elabora en cada una de estas regiones dando lugar a una oferta generosa, regularmente apreciada por propios y extraños, sobre todo la llamada “comida criolla” está muy articulada a los atractivos turísticos del país. (Vasco, 2009)

De manera general, la oferta gastronómica depende de una serie de factores, algunos de ellos anotados en líneas anteriores; sin embargo, con el único afán de darle mayor fortaleza a aquello que se viene diciendo, el estudio recoge el planteamiento que hace Becerra (2012) quién sostiene que:

Se entiende como oferta gastronómica al conjunto de productos que el entorno gastronómico planea y es capaz de proveer durante un periodo y lugares dados, a un determinado precio. En este marco, las ofertas gastronómicas de carta, menú, bufé y análogos representan la pieza clave dentro de cualquier negocio gastronómico. Por un lado, despiertan la necesidad hacia el consumo; y por otro, tratan de promover un encuentro entre las preferencias o gustos del cliente y la oferta del local, convirtiéndose en uno de los medios de comunicación directa más importantes entre cliente y restaurante. Al hablar de elementos de las ofertas gastronómicas, se hace referencia a cada uno de los componentes que la integran. Básicamente se refiere al producto-comida y al producto-bebida. Los productos por su parte serían los distintos bienes y servicios útiles resultantes del proceso de producción que se consumen o se utilizan para producir otros en distintos ambientes: económicos, naturales, tecnológicos, político legales y socio culturales.

Entre las principales ofertas gastronómicas se destacan:

a) El Menú

Suele ser la recomendación diaria, consta de varias opciones de platos de las que el comensal escoge la de su mayor gusto. Regularmente la oferta de un menú se acompaña de una breve descripción de los componentes de los platos y sus ingredientes. Las ofertas de menú no suelen constar en la carta debido a los cambios permanentes a los que están sujetos.

Desde el punto de vista de García & Aguilar, (1998) el menú:

Es la oferta básica de un restaurante. Su composición suele ser variada y más o menos amplia y agrupa, por lo general, toda la oferta del establecimiento. Cuando esta relación escrita de platos se realiza en grupos homogéneos y cada uno de ellos incluye un número relativamente alto de platos, puede denominarse Carta. La composición de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento, sean Menú, Carta u otras similares, se realizarán de acuerdo con: a) La legislación correspondiente a cada tipo de establecimiento, la cual suele regular las normas sobre el menú de la casa y el número de especialidades de la carta, sin bien conviene señalar que las empresas de restauración tienen cada vez mayor libertad a la hora de elaborar sus ofertas; b) Las existencias de la cocina y almacén; c) La capacidad de abastecimiento del mercado local; d) La capacidad económica de compra y de almacenamiento del establecimiento; e) La época del año en que se ofrecen. Por lo que concierne al menú propiamente dicho, cabe señalar que éste puede ofrecer numerosas denominaciones. El menú básico puede estar formado por un primer plato, un segundo plato y el postre. El segundo plato, por regla general, suele incluir una carne, un ave o un pescado y el precio de dicho menú es global; en él, además, se incluyen agua o vino y pan.

(p. 10)

b) La Carta

La Carta, especifica la variedad de platillos que ofrece el restaurante con una breve descripción de sus ingredientes y costos. Tal como refiere Paúl Hamlim en la Enciclopedia de Alimentos, Vinos y Cocina: Tomado del texto de (Hamlim P, 2010, La Enciclopedia de alimentos, vinos y cocina. Londres)

Además, el mismo autor expresa lo siguiente referente a la carta: La carta del restaurante representa la máxima oferta de platos del establecimiento los cuales aparecen estructurados en series y todos ellos figuran con su precio correspondiente. He aquí, pues, una de las grandes diferencias entre el menú y la carta. La otra gran diferencia, obviamente, es que la carta permite al cliente una mayor posibilidad de elección en función de sus propios gustos, necesidades y economía. Al igual que ocurre con los menús, cada establecimiento goza de libertad para elaborar sus cartas, si bien la mayoría de restaurantes suele ofrecer cartas divididas en las series clásicas y con un número de platos en cada una de ellas que puede variar de un establecimiento a otro. Normalmente, las cartas suelen dividirse en series: a) Grupo 1: Entremeses fríos y calientes, consumidos como primer plato; b) Grupo 2: Caldos, sopas, cremas y consomés. Se sirven también como primer plato y, preferiblemente, durante las cenas; c) Grupo 3: Verduras y ensaladas: Pueden servirse también como primeros platos y en otras muchas ocasiones forman parte, como guarnición, de los platos principales a base de carnes y pescados; d) Grupo 4: Pastas, huevos y arroces: Lo indicado en el párrafo anterior es válido para estos productos alimenticios; e) Grupo 5: Pescados y mariscos: Por regla general, suelen servirse después de los primeros platos y antes de las carnes, y, hoy en día, se consideran un plato principal que puede sustituir a las carnes; f) Grupo 6: Carnes: Constituyen casi siempre el plato fuerte y suelen servirse antes de los postres; g) Grupo 7: Postres: Entre otras especialidades, suelen incluirse frutas frescas, en almíbar y en macedonia; pastelería; dulces de cocina; y helados. Sin embargo, se constata cierta tendencia a elaborar las cartas con un número limitado de platos por serie, dependiendo del volumen de actividad del establecimiento, así como de su posibilidad de innovación y renovación de platos. Otros condicionantes destacables son: la capacidad de compra y

almacenamiento, las instalaciones y brigada de que se dispone y la capacidad financiera con que se cuenta. (p.30)

Por lo que, la carta es un herramienta utilizada por los establecimientos gastronómicos con el fin de ofertar sus preparaciones de manera detallada y ordenada, con el objetivo de que el comensal se informe adecuadamente tanto de los productos como del valor de cada uno de estos.

1.5 Tendencias gastronómicas

Una tendencia no es otra cosa que una corriente o preferencia hacia determinados fines, según la página (Ramírez, 2008, Inedetic, Ecuador) web de definiciones. En gastronomía siempre existen tendencias, tanto en el pasado como en el presente y así será también en el futuro, no han dejado ni dejarán de haber tendencias pautadas por innovaciones o cambios en los sistemas alimenticios, unas veces como consecuencia del aparecimiento de nuevos productos, otras como resultado de la adopción de nuevas políticas en determinadas sociedades. Un claro ejemplo de esto se puede observar en los cambios de comportamiento de los consumidores ecuatorianos a partir de las regulaciones adoptadas en torno a la identificación de ponderaciones de ciertos elementos (grasa, azúcar y sal) en los alimentos que se expenden en mercados regulados.

Las tendencias aparecen además como resultado de investigaciones y descubrimientos sobre cualidades particulares de determinados alimentos, su valor nutricional e impacto en la salud humana. Así mismo, una tendencia alimenticia puede aparecer por la influencia mediática de un producto o por la adscripción a grupos sociales y culturales que mantienen patrones de consumo distintos. Fuerte influencia en las tendencias alimenticias de las últimas décadas se observa desde cuando las cadenas internacionales de servicios de comida rápida ofertan productos propios de sistemas sociales y económicos predominantes; tal es el caso de franquicias como KFC, Mac Donals, Burguer King y otras. De tal suerte que las tendencias pueden estar marcadas por la influencia externa que

actúa sobre las estructuras mentales de las personas o grupos sociales específicos (Becerril, 2014)

Al hablar de tendencias gastronómicas Mejía (2014) sostiene que:

Las tendencias gastronómicas permiten tener un campo amplio de experimentación, llegando a crear platillos originales y propiciando en los comensales nuevas experiencias culinarias. A su vez el resguardo de la historia gastronómica por parte de los cocineros y amantes del buen comer genera una identidad cultural, pues los platillos creados son ideas colectivas y representan a la sociedad, sus ingredientes, técnicas y rituales alrededor de la mesa. (p. 23)

Las tendencias gastronómicas son innovaciones creadas por gastrónomos que permiten expresar y experimentar con los alimentos, siendo actos que durante la historia han podido marcar cada cultura y grupo poblacional de acuerdo a los productos propios de las zonas.

Por otro lado, Hurtado (2013) dice:

Desde que el mundo es mundo los seres vivos han tenido la necesidad de buscar alimentos para nutrirse, pero una de las consecuencias de la vida moderna ha sido convertir a través de la abundancia, la variedad y la facilidad de conseguir todo tipo de alimentos, que esa necesidad de alimentarnos la podamos convertir en un placer. Consecuencia de ello es la aparición de la gastronomía como la actual y posteriormente una serie de tendencias y movimientos gastronómicos, que están marcando las pautas alimenticias que hoy por hoy tenemos los seres humanos. Tratar de explicar el origen y en qué consisten algunas de estas tendencias o movimientos, algunas solo son redescubrimientos de lo que ya existía y otras verdaderas revoluciones dentro del concepto que hasta hoy se tenía de la cocina (p.34).

La gastronomía actual se encuentra en un momento histórico importante, día a día esta innovan creando nuevos conceptos de platillos, por otro lado, se intenta conservar la cocina tradicional debido al valor cultural que aporta en cualquiera que sea el medio. La riqueza de productos gastronómicos permite que se originen nuevos platillos creativos apetitosos y de alto valor profesional.

Algunas de las nuevas tendencias gastronómicas encontradas en distintas referencias:

a) La nouvelle cuisine o nueva cocina; b) Cocina molecular; c) Cocina creativa o de autor; d) Cocina fusión; e) Cocina por regiones.

a) La nouvelle cuisine.

Ferrán, (2004) sostiene que:

Su aparecimiento en el mundo culinario data de 1960 en Francia, se caracteriza básicamente por la simplicidad, elegancia de sus platos y la pureza de sus comidas que, regularmente, se acompañan de finas hierbas, caldos y salsas ligeras, presentados con delicadeza y vistosidad; en realidad es una comida que se percibe a través de los cinco sentidos, pero fundamentalmente por medio de la vista. (p. 30)

Posee como carácter particular el hecho de que los platos salen vistosos desde la cocina, tarea que en otros modelos era delegada a los camareros. Por lo tanto, la presentación que diferencia a esta tipología de cocina de otras realmente es muy particular y realizada por especialistas de la gastronomía con el propósito de despertar el apetito y la atracción inmediata al consumo.

b) Cocina molecular.

Gutiérrez, (2012) describe que:

Aparece una década después del auge de la cocina nueva, por lo tanto, se podría decir que la cocina molecular es la fase subsecuente en la evolución de la tipología de cocinas que se conoce en el mundo de la gastronomía. (p.13)

Algunos autores piensan que la cocina molecular es una disciplina científica porque su propósito principal es generar nuevo conocimiento en torno los procesos físico-químicos que se producen durante la cocción y las inmensas posibilidades de explorar y manipular compuestos que pueden modificar los sabores; se trata en realidad de un fenómeno gastronómico que convierte a la cocina en un laboratorio experimental a través del cual se investiga y explica las razones que trascienden la transformación de los ingredientes y otros elementos asociados como los componentes sociales, artísticos y técnicos de los procesos culinarios y gastronómicos.

Sin duda, el conocimiento de la química de los alimentos y sus aleaciones para dar lugar a determinados sabores es un gran adelanto en la gastronomía, porque la manipulación física y química de los alimentos abre inmensas posibilidades de ofrecer servicios gastronómicos no convencionales de excelente calidad.

c) Cocina creativa o de autor

Considerada como la tendencia moderna de mayor creatividad, en la que se expresa y valora la calidad de la creación del alimento y las técnicas utilizadas al cocinar; la cocina creativa destaca al autor y sus capacidades imaginativas para generar apego de los clientes a sus propuestas gastronómicas.

Martin, (2011) sostiene que:

La cocina de autor es la actual cocina de vanguardia. Es el último eslabón de la cocina moderna. Estar en la vanguardia significa adelantarse a los acontecimientos y estilo personal, cuyos pilares son el dominio perfecto de técnicas culinarias y la posesión del genio creador. La cocina de autor no puede tener unas características

concretas, sino que está abierta a la imaginación, experiencia y posibilidades del cocinero, cualquiera puede hacer cocina de autor, pero hacerla bien, consiguiendo que emocione, que satisfaga, no está al alcance de todos, para elaborarla hay que crear, inventar, no copiar y redefinir algo ya hecho, por eso solo unos pocos pueden hacer cocina de autor. La cocina de autor persigue el encuentro de una filosofía personal que imprima en las elaboraciones un marcado carácter personal. Esto sostiene sobre unos cimientos fundamentales: El uso de los productos locales y de temporada; La aplicación de técnicas ajustadas, de forma profesional y responsable, con el conocimiento pleno de las bases culinarias; La continua investigación y búsqueda de nuevos caminos que ayuden en la creación de bases culinarias, no solo de elaboraciones concretas; La creación responsable, en el que los platos se conciben con una razón de ser, no mezclando ingredientes porque si, sino tratando de darles un sentido real. (pp. 18-20)

Podría entenderse entonces que la cocina de autor es un estilo abierto, no circunscrito a patrones establecidos ni normas específicas en materia de ingredientes, procedimientos y composiciones. Es más bien un concepto aplicable en cualquier circunstancia en la que la imaginación humana se despliega para generar bienes de consumo alimenticio con altas probabilidades de causar impacto, dependiendo de la imaginación, creatividad, interpretación que hace el cocinero de los gustos de los clientes (Casalins, 2013).

d) Cocina Fusión

Tendencia gastronómica en la que se realiza una mezcla de sabores, utilizando diferentes alimentos y condimentos con el objetivo de crear un platillo saludable, delicioso y equilibrado. Castaño, (2013) es uno de los más reconocidos autores que pondera las características y bondades de la cocina fusión y trata de aproximar a los consumidores, en términos sencillos, a este gran movimiento gastronómico que ha dado lugar a un importante giro de la cocina tradicional introduciendo en ella creatividad a partir de elementos culinarios propios de determinados sectores geográficos. En realidad, la cocina

fusión se destaca por la sencillez y la búsqueda permanente del equilibrio entre salud, el buen gusto y el bien hacer de las cosas al interior de la cocina. Castaño, caracteriza a la cocina fusión en los siguientes términos:

El movimiento culinario conocido como cocina fusión, tiene su origen en Estados Unidos, Oceanía, y más concretamente en Australia, un país donde prima la sencillez y la simplicidad aplicadas al territorio gastronómico.

En el terreno culinario la cocina fusión se caracteriza por la búsqueda de sabores limpios, mezclas culinarias con criterio y el abundante uso de verduras y frutas que acompañen y aromaticen las elaboraciones.

Los cocineros valoran y respetan las riquezas de los alimentos autóctonos, reconociendo y poniendo en valor la gastronomía aborígen.

Por otro lado, el cliente busca al mismo tiempo el equilibrio, la salud, el gusto y el buen hacer en la cocina.

En este tipo de cocina se adaptan platos tradicionales dándoles un toque distinto, con nuevos sabores desconocidos para el gran público, con la idea de armonizar elementos que casaran entre sí sin estridencias, se introducen condimentos como el cardamomo, la salsa de soja, los chiles, el sésamo o los agridulces sin causar discordancias.

Esta tendencia no tardó mucho en expandirse, como en el caso de la nouvelle cuisine (uso de productos orientales), pero no de la misma manera ni tan fuertemente. La idea era dar rienda suelta a la creatividad en cocina, la cocina tradicional era buena pero ya no era novedosa. Así que el principal aspecto que introdujo fue el impulso de la creatividad y el uso de nuevos condimentos, usos y géneros de todas partes del mundo, introdujo la globalización en la cocina.

La cocina fusión determina una indudable mezcla de sabores, adapta la cocina tradicional valorando el poder nutricional y se enfoca en el bienestar y salud del consumidor.

e) Cocina por regiones

En realidad, la comida por regiones hace alusión a la variedad de posibilidades que ofrece la gastronomía y sus peculiaridades a lo largo de la geografía mundial. En los continentes, regiones del planeta y hasta dentro de un mismo país se puede hablar de comida regional que no es otra cosa que el conjunto de platos que identifican y forman parte de la cultura de un pueblo en una determinada región.

Al hablar de cocina regional, Meléndez y Canes, (2010) describen que:

La cocina regional posee unos factores que lo determinan y condicionan en función de los climas, ubicaciones geográficas, disponibilidad de materias primas, herencias culturales, dominios y herramientas de las personas que preparan los alimentos y la variada demanda de las personas en función de sus gustos, preferencias de sabores, olores, colores, etc.

La cocina regional es una forma de atraer turismo culinario, de aproximar a personas interesadas en descubrir lo nuevo, atractivo y hasta exótico. Es una cocina fuertemente vinculada al mantenimiento de prácticas y costumbres de ciertas sociedades, a la explotación y aprovechamiento de productos de las zonas o regiones como por ejemplo las costeras que utilizan la extraordinaria variedad de peces y otros productos del mar. Algo similar ocurre con regiones ubicadas en las zonas frías y templadas y en zonas especiales en las que las poblaciones de migrantes demandan servicios gastronómicos acordes a sus preferencias que, de una u otra manera, poseen determinantes culturales (p. 45)

La cocina ecuatoriana, podría ubicarse dentro de esta categoría; por ello, se estima pertinente en este trabajo, dedicar un espacio a la descripción de algunas de sus cualidades particulares.

1.6 Cocina Ecuatoriana

Gracias a la diversidad y a la riqueza de productos alimenticios, el Ecuador goza de una amplia gama de alimentos y sabores en cada una de sus cuatro regiones. En cada una de las regiones se cuenta con diferentes tipos de preparación, en los que prevalecen alimentos de los contextos próximos; así por ejemplo en la región costera los mariscos son la base de oferta gastronómica, mientras en la sierra la papa, las carnes de res y chanco aparecen en la mayoría de platos; por su lado en el oriente, la base de la alimentación es la yuca y tipos de carnes provenientes de animales de la zona; la región insular ofrece una variedad de platos en los que regularmente se encuentran productos del mar acompañados de guarniciones elaboradas con productos de la sierra y costa, gran parte de ellos llevados desde el continente.

Al hablar de la comida ecuatoriana, Jasón, (1997-2016) realiza una descripción minuciosa de la siguiente manera:

En el Ecuador se goza de una gran diversidad de preparaciones de alimentos y bebidas, gracias a que tiene el beneficio de 4 regiones climáticas (costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos) con muchas costumbres y diferentes tipos de tradiciones que lo hacen único, la variedad de platos típicos y diferentes ingredientes principales, se diferencian en su uso por las condiciones de sus regiones naturales , influenciada en gran parte por la cocina española desde la conquista y el descubrimiento de América. Así también mucha influencia extranjera de países vecinos de América Latina.

La cocina ecuatoriana es conocida comúnmente como gastronomía típica o criolla, es bastante notorio encontrar platos como el churrasco que consta de carne de res, arroz, papas huevos fritos, y ensalada, la comida española influyó considerablemente a su

gastronomía que sale de la alimentación diaria a ciertos animales como el cuy he incluyeron la carne de res, cerdo y gallina.” (p. 24)

La diversidad gastronómica ecuatoriana es muy apreciada por el turismo ya que ésta es una real muestra del arte culinario, fuertemente sostenido por la disposición permanente de materia prima, sobre todo de productos agrícolas que se pueden encontrar a lo largo de todo el año.

1.7 Evolución e identidad de la gastronomía ecuatoriana

El pasar del tiempo, la inmigración, entre otros, han marcado de manera muy importante la identidad gastronómica del Ecuador, ha enriquecido a cada uno de sus platos; sin embargo, se mantiene la riqueza nutricional y el sabor de sus productos. Se toma mucho en cuenta el valor cultural, por lo que se ha tratado de mantener el sabor, mejorando la presentación y fusión con nuevas ideas y tendencias.

Ramírez, (2008) al hablar de la evolución de la cocina ecuatoriana, destaca que:

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos, y quizás miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros en el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor depositaron aquí sus culturas, tradicionales y hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas, frutales, granos, animales, etc., que unidos a los que ya existían en esta bendita tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esa rica tradición estamos obligados a mantenerla, pues representa parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad.

Esta nacionalidad ecuatoriana que llevamos con orgullo, hoy modestamente la queremos mostrar a través de parte de nuestra maravillosa cocina. Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han transmitido, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios “el tiempo”; ejemplo son sin duda las deliciosas humitas, los ceviches, el llapingacho, las fritadas, los locros,

los encocados, los batidos, las chichas, las coladas., e innumerables postres que endulzan la mesa de cada ecuatoriano, desde la más alta montaña, hasta el más profundo de los valles. (pp. 24-25)

La identidad gastronómica ecuatoriana, es muy amplia, tanto por su diversidad cultural como por la amplia gama de alimentos encontrados en todas las regiones del país. Es una gastronomía muy cotizadas y valorada por el turista nacional e internacional.

1.7.1 Productos Gastronómicos Ecuatorianos

El Ecuador cuenta con productos propios de la tierra, considerados como herencia cultural, ricos en nutrientes y en sabor., fáciles de adquirir, sembrar, cosechar, pescar o cazar; son productos históricos, que han ido evolucionando en su preparación, sin embargo, mantienen su base característica.

Ecuador cuenta con productos propios de sus distintas regiones caracterizados tanto por su sapidez y aroma únicos, como por su riqueza nutricional. Posterior a la conquista española la cocina ecuatoriana sufrió una transformación, se implementaron nuevas técnicas culinarias, importación de productos y fusión con los productos nativos de la tierra ecuatoriana. Se creó la cocina mestiza que como resultado ha permitido contar con gran variedad y diversidad de deliciosos manjares únicos en el Ecuador.

Algunas de las preparaciones ecuatorianas son: ceviches, corviches, bolones, menestras, sopas, mariscos, dulce de higos, espumoso de chilguacán, bebidas como colada morada, chicha de arroz y otros. (Aguilar 1996)

1.8 El Mortiño

Dentro de los conceptos referentes a esta fruta silvestre encontramos que:

El mortiño es un arbusto silvestre endémico de Ecuador y Colombia. Posee una baya de agradable sabor, frutos de especies emparentadas a él, eran consumidos desde antes de la conquista, elevándola a fruta ceremonial. Tradición que se ha derivado a la celebración del día de los difuntos en Ecuador (Coronel & col. 2012).

Entendiedo que se trata de una especie del monte que se encuentra en países sudamericanos consumidos desde tiempos muy antiguos y en preparaciones tradicionales.

La enciclopedia libre más grande del mundo, Wikipedia (2015) citado en Swarts O.P., (1788), condensado en la (p.1):

El agraz silvestre (*Vaccinium meridionale*), llamado también mortiño, camuesa o vichacha en algunos lugares donde se cultiva, es una planta de la familia Ericácea de los arándanos. Conocida como fruta del bosque, considerada antes como un matorral, el agraz ahora es estimado por los valores antioxidantes de su fruto, dados sus altos contenidos de antocianinas.

El mortiño es un fruto silvestre con características peculiares que posee un gran valor antioxidante siendo beneficioso para la salud.

La actividad antioxidante de las bayas del género *Vaccinium*, en especies cultivadas comercialmente como arándano (Blueberry) y arándano rojo (Lingon-Berry), así como de otras especies que son recolectadas de los bosques, se ha encontrado que es altamente influenciada por el contenido de antocianinas y fenoles totales, los genotipos, la variación en las condiciones ambientales, el estado de madurez de las frutas y de las condiciones de almacenamiento en post cosecha (Garrido, 2014).

Lo que nos permite corroborar su propiedad en beneficio de la salud, su desarrollo en condiciones ambientales y de almacenamiento diferenciales.

Por su lado, Valdivieso (2017) propone un análisis de las propiedades de esta fruta que, poco a poco, gana terreno en la dieta y platos especiales de los ecuatorianos. El autor, manifiesta que:

El mortiño es una fruta bondadosa en cuanto a beneficios saludables. [...] Su propiedad relevante es poseer gran cantidad de polifenoles asistida por el contenido de azúcares, fibra, lípidos, minerales y vitaminas, actividad antioxidante, coadyuvante en la microcirculación retiniana, microcirculación en general, reducción en la insuficiencia venosa crónica, considerado como coadyuvante nutrimental. (p. 12)

Siendo de esta manera una fruta de gran importancia nutricional, tradicional y propia de nuestra tierra y región.

Tomando en cuenta las bondades nutricionales de este fruto es apropiado emprender en una socialización de esta fruta para que tenga más demanda en los hogares que no disponen de una capacidad adquisitiva mayor y de esta manera se contribuirá a mejorar su estado nutricional.

1.8.1 Mortiño en el Ecuador

El mortiño es una fruta silvestre que crece de manera natural, sin necesidad de mayores cuidados en el páramo ecuatoriano, se ha utilizado en la elaboración de colada morada como ceremonia cultural. Sobre el mortiño, el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (1988) dice:

En el Ecuador la *Vaccinium floribundum* es considerada una planta silvestre que crece en las partes altas de la cordillera, desde los páramos del Ángel en el Carchi hasta Tambo en Cañar, además se conocen datos proporcionados por el Parque Nacional Cotopaxi que ubican a la zona de adaptación del mortiño desde los 1000 msnm, hasta los 4500 msnm,

pero la realidad es que son pocos los páramos que poseen un número considerable de plantas, debido a la extensión de las áreas agrícolas que ha relegado a esta especie a zonas de páramo comprendidas entre los 3400 a 3500 hasta los 4500 msnm.

En base a colectas realizadas *Vaccinium floribundum* se encuentra en la Sierra en las provincias de Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja.

El mortiño se encuentra en muchas provincias en la región sierra del Ecuador. Es de fácil adquisición y producción, tomando en cuenta que es silvestre, sin embargo, es preciso que emprenda en una campaña de protección para evitar su desaparición por el incremento de la frontera agrícola.

1.9 Recetario

Los recetarios, sirven básicamente para explicar pasos y procedimientos que se deben seguir para conseguir un determinado producto gastronómico. Los recetarios se usan con frecuencia como guía que muestra con detalle las cantidades y calidad de los productos que se utilizan en la preparación de un plato particular, los procedimientos que hay que seguir para obtener los sabores, las formas de manipulación de los ingredientes, las texturas, los colores, las temperaturas requeridas y otros elementos necesarios para conseguir los objetivos de llamar la atención, provocar satisfacción de los consumidores y permitir la replicabilidad de las elaboraciones en tiempos distintos.

Para Chadwick, (2008):

Una receta de cocina, en gastronomía, es una descripción ordenada de un procedimiento culinario. Suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específicos.

Moreno, (2013) dice:

Las recetas pueden transmitirse a lo largo de la historia de los pueblos, de generación en generación, mediante tradición oral, o escritas mediante su recopilación en libros de cocina o recetarios culinarios. Este conocimiento compilado forma parte importante de la cultura de un grupo humano, su evolución permite conocer los cambios a los que se ve sometida una cultura. Su empleo en estudios sociológicos y antropológicos, o en historia permite conocer las condiciones culinarias, los gustos, e influencias de un periodo. (p. 11)

Un recetario, puede perennizar en el tiempo el conocimiento recolectado de diferentes fuentes, permitiendo dar a conocer a las personas el proceso a realizarse, los alimentos usados y las técnicas empleadas para la obtención los platos ofertados.

CAPITULO II

2. Diagnóstico

2.1. Antecedentes

El presente proyecto se realiza con el objeto de dar a conocer nuevas preparaciones utilizando el fruto silvestre “mortiño”, al considerarlo un fruto olvidado o quizás ignorado por muchos pese a su valor nutricional, características curativas, sobre todo su peculiar aroma y exótico sabor. Posteriormente al análisis de lo expuesto, se considera realizar este proyecto seguido de una investigación exhaustiva y detallada en bibliografía internacional, libros digitales, proyectos publicados en internet, entre otros. Lastimosamente no se encuentra fuentes importantes que se basen en el uso del mortiño dentro de la gastronomía ecuatoriana más que en la temporada de noviembre, cuando se le da el uso como materia prima para la colada morada.

Con el fin de analizar el conocimiento de la población económicamente activa de la ciudad de Ibarra (Censo poblacional, 2010) se toma una muestra importante de 118 personas a quienes se les realiza una encuesta basada en nueve preguntas puntuales que nos permitan esclarecer el conocimiento de la población acerca de las propiedades de esta fruta y los diferentes usos que se le podría dar dentro del ámbito culinario. Posterior al estudio de los resultados globales de la encuesta se pudo concluir que el conocimiento y la utilización del mortiño es limitada.

Con el propósito de disponer de información de carácter profesional, el estudio consideró pertinente solicitar opiniones a dos destacados Chefs del entorno académico local, especializados en cocina andina: Chef Édison Hidrobo y Msc. Gonzalo Rubio, en cuya trayectoria profesional, de una u otra manera, han utilizado el mortiño con diferentes fines gastronómicos. A ellos se les aplicó una entrevista estructurada con cinco preguntas sobre cuestiones relativas al objeto de estudio.

El presente proyecto concluye con la elaboración de un recetario que contiene preparaciones innovadoras a base de mortiño; con el propósito de promocionar la fruta y aprovechar sus grandes cualidades culinarias, nutricionales y medicinales. Por ello, la propuesta de incrementar dentro de la gastronomía de la ciudad preparaciones a base de mortiño que atraigan con su delicioso sabor, presentación, conservando su poder antioxidante, vitamínico y nutricional, resulta muy atractiva. La utilización del mortiño como producto base en diversas preparaciones gastronómicas en la ciudad de Ibarra, dando a conocer sus características únicas y sus bondades, permitiría ampliar la oferta existente de comidas no tradicionales y las posibilidades de mejorar el ciclo productivo que tendría incidencia directa en otros ámbitos del desarrollo.

2.2. Objetivos Diagnósticos

2.2.1 Objetivo General.

Desarrollar una nueva propuesta gastronómica de cocina fusión ecuatoriana mediante la elaboración de un recetario que contenga productos culinarios a base de mortiño.

2.2.2 Objetivos específicos.

- Realizar una recopilación bibliográfica que contenga datos técnicos que sirvan como base para la elaboración de una nueva propuesta gastronómica a base de mortiño.
- Diagnosticar mediante técnicas e instrumentos para determinar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, el desarrollo de una nueva oferta gastronómica base de mortiño.
- Realizar un recetario de cocina fusión ecuatoriana que contenga productos gastronómicos a base de mortiño.
- Realizar un análisis de impactos sociales, ambientales y económicos que ocasionaría el desarrollo de este proyecto de investigación.

2.3. Variables Diagnósticas

Las variables constituyen el objeto mismo del estudio, por lo tanto, son las que orientan la búsqueda de información teórica y práctica. En este caso, la investigación pretende generar nuevo conocimiento en torno a tres variables principales:

- **Variable 1** Gastronomía con base de mortiño
- **Variable 2** Elementos culturales asociados al consumo
- **Variable 3** Componentes del recetario

2.4. Indicadores

Con el propósito de hacer valoraciones cuantitativas de cada una de las variables, en el estudio, se utilizaron algunos indicadores básicos que, a su vez, ayudaron a construir los instrumentos de investigación

Variable 1 Gastronomía con base de mortiño: Conocimiento oferta gastronómica con mortiño, importancia del mortiño en la dieta, valor nutricional del mortiño, preparaciones innovadoras con mortiño

Variable 2 Determinantes personales: Predisposición a consumo de mortiño, frecuencia de consumo de mortiño, calidad de preparaciones de cocina con mortiño, cultura de consumo del mortiño.

Variable 3 Componentes del recetario: Predisposición para el uso de recetario de productos con mortiño, tipos de cocina fusión con mortiño, elementos estructurales del recetario.

2.5. Matriz Diagnóstica

La matriz reúne una serie de elementos que proporcionan una visión general de cómo se operativizan los objetivos y las variables a través de determinadas técnicas y fuentes de información. Sin duda, una visión general de cómo cada uno de estos elementos se articulan para conseguir el propósito central de la investigación es sumamente importante sobre todo para los lectores de este estudio.

Tabla N. 1
Relación diagnóstica

OBJETIVOS DIAGNÓSTICOS	VARIABLES	INDICADORES	TECNICA	FUENTE DE INFORMACION
Determinar la aceptabilidad de una nueva oferta gastronómica a base de mortiño en un grupo poblacional representativo de la ciudad de Ibarra	Gastronomía con base de mortiño.	-Conocimiento oferta gastronómica con mortiño -Importancia del mortiño en la dieta. -Valor nutricional del mortiño preparaciones innovadoras con mortiño	- Encuesta y Entrevista	Sujetos de la muestra y expertos
Recoger criterios de expertos sobre la posibilidad de crear productos alimenticios con base de mortiño que nutran la amplia oferta existente en el ámbito gastronómico	Determinantes personales.	- Predisposición a consumo de mortiño - Frecuencia de consumo de mortiño - Calidad de preparaciones de cocina con mortiño	- Encuesta y Entrevista	Sujetos de la muestra y expertos

local, regional y nacional.		- Cultura de consumo del mortño.		
Definir criterios sobre los componentes fundamentales del recetario en la perspectiva de adoptar una estructura similar para todas las opciones de platos con mortño.	Componentes del recetario:	- Predisposición para el uso de recetario de productos con mortño. - Tipos de cocina fusión con mortño. - Elementos estructurales del recetario	- Encuesta y Entrevista	Sujetos de la muestra y expertos

Elaboración: Autor del proyecto

2.6. Mecánica Operativa

2.6.1. Población o Universo

El estudio se desarrolló en la ciudad de Ibarra, misma que tiene una población de 181175 habitantes según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2010).

Tabla N. 2

Población de la ciudad de Ibarra

Sexo	Total
Hombres	93.389
Mujeres	87.786
TOTAL	181.175

Fuente: Censo Nacional 2010 **Elaboración:** Autor del proyecto

2.6.2. Determinación de la muestra

La muestra del estudio fue una muestra disponible, calculada a partir de la población económicamente activa de la ciudad de Ibarra al 2010, utilizando la siguiente formula:

$$n = \frac{N * \delta^2 * z^2}{(N - 1) * e^2 + \delta^2 * z^2}$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

N= población o universo

δ = varianza (0,5)

z = nivel de confianza (1,96)

e = error (9%)

$$n = \frac{(181175)(0,5)^2(3.8416)^2}{(181175-1)(0,09)^2+(0,5)^2(1,96)^2}$$

$$n = \frac{174000,47}{1468,4698}$$

$$n = 118$$

El número de sujetos requeridos para la muestra, considerando un margen de error del 0.5, fue de 118 personas a quienes se les aplicó una encuesta con preguntas estructuradas cuyos resultados se presentan más adelante.

Adicionalmente, se obtuvo información de dos expertos, utilizando entrevistas semiestructuradas con el propósito de disponer de una variante de análisis sobre los temas objeto de estudio.

2.6.3. Instrumentos utilizados para obtener Información primaria

Encuestas. - Se aplicó a un colectivo de 118 personas de la población económicamente activa de la ciudad de Ibarra (según el censo de población y vivienda 2010), quienes aportaron con respuestas a nueve preguntas planteadas en el instrumento preparado para este fin. Los encuestados fueron personas adultas de diferentes sectores de la ciudad,

quienes libre y voluntariamente decidieron cooperar con la información sistematizada que se presenta en la siguiente sección de este informe.

Entrevistas. - Se solicitó la colaboración de dos expertos en el arte culinario: Chef Edison Hidrobo y Msc. Gonzalo Rubio, quienes generosamente aportaron con respuestas muy valiosas para el propósito de la investigación. Con ellos, se utilizó la técnica de la entrevista directa a base de una guía de cinco preguntas, previamente definidas.

2.6.4. Tabulación y Análisis de la información

En esta sección se presentan los resultados alcanzados luego de la aplicación de los instrumentos. Los datos obtenidos tanto con la encuesta como con las entrevistas fueron sistematizados, organizados y agrupados en esquemas gráficos de fácil comprensión para los lectores; la idea es facilitar la lectura objetiva de los resultados que sirvieron de base para construir la propuesta que es el producto final de este estudio.

De tal suerte que, seguidamente, se puede observar el conjunto de datos cuantitativos de cada una de las nueve preguntas del cuestionario aplicado a las 118 personas que formaron parte de la muestra. Luego, descripciones cualitativas de las respuestas elaboradas por los expertos en función de las preguntas guía de la entrevista realizada a los dos expertos.

Tabla N. 3

Pregunta 1. ¿Conoce usted recetas elaboradas a base de mortiño como ingrediente principal?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí conoce	77	65%
No conoce	41	35%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Sin duda, se trata de información importante que precisa ser confirmada, porque la presunción inicial era que, en la dieta de la población de la ciudad, el mortiño no era considerado como un producto de consumo frecuente; en gran parte de los senos familiares. Porque de acuerdo con las costumbres y tradiciones esa fruta solo se utiliza en la fiesta religiosa de la Semana Santa y la recordación de los fieles difuntos, para preparar básicamente la “colada morada”

Tabla N.4

Pregunta 2. ¿Consideraría el consumo del mortiño importante dentro de la dieta?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí considera	45	38%
No considera	73	62%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Aún cuando en la primera pregunta un gran porcentaje de los encuestados dijeron conocer sobre recetas elaboradas con mortiño, al preguntarles si consideraban importante el uso del mortiño. Posiblemente, era una respuesta esperada porque en la práctica, dentro de la cultura culinaria de las familias ibarreñas, no se contempla con frecuencia el uso del mortiño.

Tabla No.5

Pregunta 3. ¿Conoce el porcentaje del valor nutricional que posee el mortiño?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí conoce	30	25%
No conoce	88	75%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Gran parte de los encuestados no conocen el valor nutricional del mortiño, quizá a eso se debe la limitada preferencia por este producto alimenticio que, sin lugar a duda, contiene componentes con alto valor nutricional. Además, es una fruta de fácil acceso que puede ser servida en su condición natural tomando los cuidados necesarios en su limpieza, o procesada para ser usada en varias alternativas de alimentación como será demostrado más adelante.

Tabla N. 6

Pregunta 4. ¿Tiene conocimiento de formas innovadoras de preparación de recetas a base de mortiño?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí conoce	36	31%
No conoce	82	69%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Los resultados de esta pregunta afianzan la presunción de que los encuestados no tienen mucho interés en un producto sobre el cual saben muy poco y que no forma parte de la dieta regular de los ciudadanos.

Se mantiene la relación porcentual en términos similares; esto es, dos tercios dicen no conocer formas innovadoras de preparación de recetas, mientras el tercio restante manifiesta que si conoce.

Tabla N. 7

Pregunta 5. ¿Estaría dispuesto a degustar nuevas formas de preparación y presentación de recetas a base de mortiño?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí estaría	89	75%
No estaría	29	25%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Es posible que la persistencia del tratamiento del tema del mortiño haya despertado la curiosidad e interés por degustar recetas elaboradas con base de mortiño. Al menos eso es lo que muestran los resultados de esta pregunta que por la propia naturaleza del planteamiento soporta sólo respuestas categóricas.

Tabla N. 8

Pregunta 6. ¿Con qué frecuencia usted consume productos que tengan como ingrediente principal o secundario el mortiño?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Una vez a la semana	0	0%
Una vez al mes	15	13%
Una vez cada seis meses	21	18%
Una vez cada año	72	61%
No consume	10	8%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Una vez más los resultados evidencian una realidad palpable: los ibarreños no están acostumbrados a comer mortiños, sino de manera marginal, casi de manera obligatoria en el día de los difuntos, momento del año en el que tradicionalmente se prepara la “colada morada” llamada de esta manera precisamente por el color del mortiño que es la base de la bebida, apreciada por la generalidad de ecuatorianos que viven en la región andina.

Tabla N. 9

Pregunta 7. ¿Califique la calidad en la que usted generalmente encuentra las preparaciones de mortiño que consume?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Buena	37	37%
Regular	70	58%
Mala	11	9%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Las respuestas de los encuestados dan cuenta de cierto nivel de indiferencia al producto objeto de la investigación. Hay que recordar que en preguntas anteriores los mismos encuestados, aproximadamente el 70% decían que consumen alimentos con mortiño sólo una vez al año y que este producto se utilizaba básicamente en la “colada morada” del día de los difuntos. Por ello, la confiabilidad de lo dicho en esta pregunta quedaría en cuestión.

Tabla N. 10

Pregunta 8. ¿Considera que los alimentos a base de mortiño son parte importante de la cultura de consumo?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	75	64%
No	43	36%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Esta realidad, seguramente, se extrapolaría a toda la sociedad, quizá con mayor énfasis a las asentadas en la región sierra en la que el mortiño es producto endémico. Infelizmente no se han logrado ubicar otros estudios que nos ayuden a confirmar o negar la presunción que se viene afianzando a través de las respuestas a las distintas preguntas planteadas en el instrumento de recolección de datos de campo.

Tabla 11.

Pregunta 9. ¿Estaría usted dispuesto adquirir un recetario que contenga una variedad de platillos que cuyo ingrediente principal al mortiño?

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	82	69%
No	36	31%
TOTAL	118	100%

Elaboración: Autor del proyecto

Análisis:

Luego de haber tenido respuestas más o menos consistentes en torno al mortiño como producto alimenticio y de reconocer que esta fruta no forma parte de la dieta regular de los encuestados y de la generalidad de la población; se puede inferir que la curiosidad de saber más sobre el mortiño y sus posibilidades de uso en la preparación de comidas, sea el factor que incidió para que un muy buen porcentaje de investigados crean que les vendría bien adquirir un recetario con productos alimenticios en los que el mortiño sea un ingrediente, quizá el que prevalece entre los demás.

2.7 Resultados de las entrevistas aplicadas a profesionales en el arte gastronómico.

De las respuestas proporcionadas se sistematizó el contenido que se muestra a continuación:

Chef Edison Hidrobo

Pregunta 1. ¿Qué conoce acerca del mortiño?

“Bueno, el mortiño es una fruta silvestre, nativa del Ecuador, de los Andes ecuatorianos. Este es un arbusto que crece aproximadamente dentro de los 3000 metros de altura y tiene su temporada de floración, generalmente entre octubre, noviembre y diciembre. El siguiente año para semana santa se cosecha el mortiño,

que es aprovechado en la elaboración de la colada morada, bebida tradicional de la cual uno de sus componentes es el mortiño”

Pregunta 2. ¿Qué tipos de preparación de mortiño ha consumido?

“Bueno, a lo largo de estos años de profesión he podido degustar, hablemos de lo principal “la colada morada” que es lo que todo el mundo elabora. Pero el mortiño tiene una característica muy especial en su textura, en su sabor que permite hacer muy buenas salsas, muy buenos aderezos, va muy bien como una baya, es considerado una baya sobre las tartas de mortiño muy apropiada para eso, porque espolvoreándole con azúcar escarchada se ve muy bien, se puede hacer compotas a base de mortiño, resultan muy buenas, muy ricas y con una textura muy suave”.

Pregunta 3. ¿Qué tipos de platos de cocina fusión ecuatoriana cree que se pueda realizar con el mortiño?

“Bueno, como acabé de decirle hace un momento. El mortiño se presta para un sinnúmero de preparaciones, sobre todo de aquellas que tienen una característica muy específica en lo que corresponde a lo nativo del Ecuador pero se podría automáticamente, tomando en cuenta alguna técnica, alguna preparación, evolucionar ese producto y generar preparaciones alternativas o de fusión como las anotadas., Aunque la moda de la cocina molecular está pasando, por qué no hacer burbujas o espumas, espuma de mortiños, por ejemplo; y no necesariamente con químicos, se puede generar una espuma de mortiño simplemente con clara de huevo y con una miel de azúcar que esté caliente, el jugo del mortiño , una espumilla de mortiño sería muy novedosa en la combinación o fusión de productos nativos El mortiño, podría ser empleado también para rellenar , hay muchas carnes que van muy bien con el dulce (ácido-dulce) que es la característica del mortiño sin ningún tipo de alteración de ningún otro producto, entonces se puede rellenar un lomo de cerdo, por ejemplo, quedaría muy bien. Podría ser un pernil, fusionado con alguna salsa de mortiño, quedaría perfecto y también podríamos combinarlo o

fusionarlo en la parte de bebidas al generar algún brebaje o algún tipo de aguardiente a base de mortiño, dejándole macerar como lo hacían en la antigüedad nuestros abuelos, se cogía una fruta se metía en una botella con aguardiente, se le ponía al sol solo unos dos o tres meses y automáticamente el calor del sol y el nivel de alcohol del aguardiente se fusionaba, se mezclaban con los azúcares naturales de la fruta y se obtenía una bebida o brebajes que se fusionaban, digámoslo así de ésta manera”.

Pregunta 4. ¿Cuáles serán las ventajas de fomentar el rescate del mortiño?

“Yo siempre cuando oigo ésta palabra de “rescate” soy un poco escéptico porque nosotros como cocineros tenemos que tener en cuenta que no vamos a rescatarle a la planta, lo que tenemos que hacer nosotros es idear técnicas de preparación, porque cuando existe una demanda, automáticamente se promueve una oferta, o sea si yo quiero rescatar el mortiño, yo como cocinero me tengo que poner a preparar platos con mortiño, yo tengo que elaborar, entonces la gente que me vende y ve que yo utilizo, va a comenzar a producir, a trabajar, a generar ese producto y a que haya en el mercado todo el tiempo. Entonces el rescate de los cocineros no va directo al cultivo en sí, sino a las preparaciones, a tratar de guiar, de hacer pruebas, a tratar de ver con que queda bien, con que lo puedo hacer y cómo puedo yo de alguna manera hacer llegar a mis clientes a mi público preparaciones a base de mortiño. Cómo tú lo dijiste anteriormente, haciéndoles tipo cocina fusión, generando alguna característica especial que no se haya visto, que llame la atención. Eso creo que va a dar la pauta para que la gente consuma y al consumir que haya una oferta en el mercado del producto”.

Pregunta 5. ¿Considera importante la elaboración de un recetario que contenga variedad de platillos a base de mortiño?

“Yo creo que es fundamental, cómo te acabé de indicar hacer preparaciones a base de productos que se están perdiendo en el tiempo y productos nuestros, productos que tienen una característica muy especial, que son endémicos y que no se encuentran en otras partes del mundo, es una baya, hay bayas en otras partes del mundo de otras características con otras texturas pero el mortiño está aquí y tenemos que aprovecharlo, entonces es fundamental, elaborar , investigar, preparar, sacar y demostrar las facultades, las características del mortiño en sí”.

Magister. Gonzalo Rubio

Pregunta 1. ¿Qué conoce acerca del mortiño?

“Bueno, el mortiño, un producto nuestro, de los páramos Andinos, de un sabor especial dulce, excelente, muy rico que podemos usarle en distintas preparaciones ya sea en postres como en carnes, es un producto que hay que saberlo distinguir porque crece junto a otro producto que le denominan “loktu tú kuna o shianci” también que es un producto tóxico y altamente venenoso, hay que saberlos diferenciar. La gente que ya conoce al mortiño sabe lo que es el mortiño, cual es la planta y en que temporada cogerlo, pero la gente que no sabe no conoce puede coger otro producto que como le dije es venenoso y produce alucinaciones, dolores, cólicos e incluso en niños pequeños puede ocasionar hasta la muerte, hay que tener cuidados siempre que estén juntos”.

Pregunta 2. ¿Qué tipos de preparación de mortiño ha consumido?

“Muchas preparaciones (me gusta mucho el mortiño) una de ellas es la colada morada con mortiño, otro que es riquísimo y me gusta mucho es el pie de mortiño y las mermeladas de mortiño, son muy ricas, ¡me gusta!, y como salsas para acompañar carne de cerdo y de res queda excelente el mortiño, si lo he preparado”.

Pregunta 3. ¿Qué tipos de platos de cocina fusión ecuatoriana cree que se pueda realizar con el mortiño?

“El mortiño en cocina ecuatoriana, yo creo que puede ir muy bien en todo lo que sean rellenos, en tartas, en empanadas quedaría excelente y como salsas para acompañar a carnes rojas a carnes blancas, creo que no queda bien con mariscos y peces, no lo he preparado con ellos, pero por el sabor característico del mortiño se me hace a mí, a mi gusto que no va a combinar bien, puede ser que esté equivocado, pero habría que prepararlo. Queda también mucho en lo que son cremas y culis queda un tono y sabor excelente que se puede acompañar a cualquier tipo de presentación y pienso yo que, teniendo una buena cosecha, una gran cantidad para hacer helados quedaría un sabor excelente o hacer sorbete quedaría muy bien el mortiño. El mortiño es una fruta de un sabor especial que se debería aprovechar al máximo”.

Pregunta 4. ¿Cuáles serían las ventajas de fomentar el rescate del mortiño?

“Yo pienso que las ventajas de fomentar el rescate del mortiño es darlo a conocer este producto de los páramos, aumentar su producción, su cultivo y potencializar el gran poder nutritivo que conozco que tiene el mortiño que es de antioxidantes y de vitamina C, al ser un producto de color rojo y rescatar los productos Andinos que están en peligro de desaparecer por falta de uso, porque en nuestros páramos siempre que salgo a caminar encuentro mortiño, por ejemplo en Piñan, encontré mortiños de tamaño impresionante, muy grandes. En las veces que me he ido a recorrer el Lago Cui cocha también he recolectado mortiños y ¡ahí el mortiño!, si existe la producción del mortiño, pero no le utilizamos. Yo veo que la única fecha que le usamos es en la elaboración de la colada morada, de ahí se lo utiliza muy poco. En Otavalo veo que hay muchos lugares de expendios de pie de mortiños, que les gusta mucho a los extranjeros, es otra forma. Se debería potenciar

el uso del mortiño para otras preparaciones, pues como mencioné hace un momento, combina muy bien con carnes rojas, carnes de cerdo, salsas, es excelente preparación, incluso como decoración enteros es exquisito o congelado es excelente el mortiño”.

Pregunta 5. ¿Considera importante la elaboración de un recetario que contenga variedad de platillos a base de mortiño?

“Por supuesto, muy de acuerdo. Estamos ayudando a generar identidad gastronómica en nuestro país, utilizando productos andinos y que se les armonice adecuadamente con preparaciones ecuatorianas, pienso que es una idea muy buena que se la debe aprovechar y apoyar y dar a conocer a nuestros estudiantes de gastronomía quienes sean los promotores de preparaciones innovadoras, creativas a partir del mortiño. Yo pienso que el mortiño no solo únicamente se le puede hacer como acompañante sino como principal en la elaboración de ciertos productos. Pienso que queda muy bien en todo lo que son salsas y repostería”.

2.8. Análisis de la entrevista realizada a los expertos en productos andinos.

Los dos expertos proporcionaron información valiosa, la misma que va a aportar al desarrollo del proyecto. Se llegó a la conclusión que el mortiño es una fruta que se da en la región Andina del país y que al momento de la cosecha es muy importante identificar el producto, ya que, se puede confundir con el loktu tú kuna, que es un fruto tóxico. Entre las principales preparaciones en las que se utiliza el mortiño se pueden anotar las compotas, salsas, chutney, carnes, postres, bebidas y, desde luego, en la colada morada. Su singular sabor permite utilizarlo en muchas combinaciones de recetas, sabores dulces, salados, agridulces y en fusión de recetas. El mortiño sería un ingrediente importante en la cocina ecuatoriana, ya que, por su sabor se encontraría una adecuada armonía dentro de las preparaciones. Por esto es de gran importancia la creación de un recetario que logre despertar el interés de los consumidores, pero que, sobre todo, ofrezca la oportunidad de

disfrutar las bondades que provee el mortiño en materia de sabores y componentes nutricionales.

2.9. Matriz FODA

Con los resultados alcanzados en el estudio de campo, ahora es posible, proponer un rápido análisis de las fortalezas y debilidades del producto, así como de las amenazas y oportunidades que existirían para formular una estrategia de desarrollo orientada al máximo aprovechamiento de la fruta en el ámbito de la gastronomía.

Tabla N.12
Matriz FODA

		FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
FACTORES INTERNOS		F1. Posibilidades de acceso al producto	O1. Nuevas tendencias nutricionales en base a insumos orgánicos y nativos que demuestran que las propiedades del mortiño pueden contribuir de manera significativa a incrementar el patrón alimenticio de las familias
		F2. Bondades nutricionales y amplias posibilidades de utilización en variedad de alimentos	O2. Altas expectativas de los expertos respecto a posibilidades de uso exitoso en el ámbito de la gastronomía
		F3. No es una fruta costosa y relativamente de fácil	O3. Modificación de las prácticas alimenticias que
		FACTORES EXTERNAS	

acceso a los consumidores. Se dice inclusive que el mortiño posee propiedades curativas

DEBILIDADES

D1. Poca valoración social del potencial del mortiño como materia prima útil para la cocina

D2. Al no ser un producto rentable por el bajo nivel de consumidores no se pueda disponer de él permanentemente

D3. Posible prejuicio social sobre innovadoras formas que podría tener el mortiño en la gastronomía

privilegian el consumo de productos naturales

AMENAZAS

A1. Que la recolección de esta fruta es solamente silvestre y no haya cultivos comerciales especificados

A2. Que, si no se logra generar una propuesta gastronómica satisfactoria, su uso en la cocina continúe siendo limitado

A3. Que el mercado de consumidores mantenga la creencia que el mortiño se debe utilizar solamente para la colada morada, jugos, mermeladas o fusiones con otras frutas

Elaboración: Autor del proyecto.

Tabla N. 13

Estrategias de desarrollo

	FACTORES	FORTALEZAS	DEBILIDADES
FACTORES EXTERNOS	INTERNOS	F1. Posibilidades de acceso al producto	D1. Poca valoración social del potencial del mortiño como materia prima útil para la cocina
		F2. Bondades nutricionales y amplias posibilidades de utilización en variedad de alimentos	D2. Al no ser un producto rentable por el bajo nivel de consumidores no se pueda disponer de él permanentemente
		F3. No es una fruta costosa y relativamente de fácil acceso a los consumidores. Se dice inclusive que el mortiño posee propiedades curativas	D3. Posible prejuicio social sobre innovadoras formas que podría tener el mortiño en la gastronomía
	OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS (FO)	ESTRATEGIAS (DO)
	O1. Estudios que demuestran que las propiedades del mortiño pueden contribuir de manera significativa a incrementar el patrón alimenticio de las familias	F1O1. Despertar el interés de los consumidores para que elaboren productos alimenticios utilizando mortiño	D1O1. Promoción de un díptico informativo sobre posibles usos del mortiño en espacios públicos de alta circulación

O2. Altas expectativas de los expertos respecto a posibilidades de uso exitoso en el ámbito de la gastronomía	F2O2. Proponer una variedad de productos gastronómicos con base de mortiño	D2O2. Insinuar la inclusión de productos de mortiño en las dietas familiares
O3. Modificación de las prácticas alimenticias que privilegian el consumo de productos naturales	F3O3. Desarrollar campañas orientadas a socializar las posibilidades de uso del mortiño en las dietas cotidianas	D3O3. Desarrollar una propuesta de uso del mortiño como producto natural en poblaciones y culturas alimentarias naturistas
AMENAZAS	ESTRATEGIAS (FA)	ESTRATEGIAS (DA)
A1. Al no ser un producto rentable por el bajo nivel de consumidores no se pueda disponer de él permanentemente	A1F1. Elaborar ficha de ingredientes y características de la materia prima e insumos	D1A1. Propiciar la aproximación al conocimiento de las propiedades del mortiño para incrementar el consumo doméstico y comercial
A2. Que, si no se logra generar una propuesta gastronómica satisfactoria, su uso en la cocina continúe siendo limitado	A2F2. Establecer alianzas estratégicas con los directores de las Unidades Educativas.	D2A2. Atraer a los consumidores a los productos alimenticios con base de mortiño en función de una oferta que guste en el colectivo social
A3. Que el mercado de consumidores mantenga la creencia que el mortiño se debe	A3F3. Utilizar nombres llamativos para cada bebida caliente y/o fría	D3A3. Promover el desarrollo creativo, de la imaginación e innovación para ofertar productos de mortiño de muy

utilizar solamente para la colada morada, jugos, mermeladas o fusiones con otras frutas	buena calidad a costos razonables
---	-----------------------------------

Elaboración: Autor del proyecto.

2.10. Problema Diagnóstico

Realizada la tabulación y análisis de la información se ha podido detectar que varias son las debilidades del contexto investigado en materia de utilización del mortiño en las prácticas alimenticias. La principal debilidad tiene que ver la incipiente cultura de consumo de mortiño. De ahí que, la propuesta del recetario emerge como una alternativa viable, como elemento práctico para la oferta y uso de la fruta en diferentes propuestas gastronómicas.

CAPÍTULO III

3. Propuesta

El mortiño fruta aromática con peculiar sabor, rica en vitaminas y gran valor nutricional, de crecimiento silvestre en los páramos ecuatorianos. Utilizada fundamentalmente en la preparación anual de “colada morada”, la fruta no ha sido considerada como elemento importante en la gastronomía ecuatoriana. Al ser un producto silvestre y propio de los páramos de la región Andina hace de este fruto fácil de cultivar durante todo el año, sin requerir de mayores cuidados. Sin embargo, por la carencia de demanda en el ámbito culinario de la cocina nacional, su venta y atención se centra en los primeros días del mes de noviembre, creando de esta manera un limitado mercado.

Recetario.

Se realiza un recetario ilustrativo que contenga preparaciones a base de mortiño como ingrediente principal, detallando cada uno de los ingredientes y pasos del proceso de cada receta, como un método culinario promocional e informativo con el fin de llegar a la ciudadanía Ibarreña, ampliar el conocimiento de sus bondades y el uso de este en variadas preparaciones, aprovechando la facilidad de adquisición del producto ya que es nativo del páramo, y a su vez es un producto de fácil manejo para la elaboración de nuestras recetas.

3.1. Localización.

3.1.1. Macro localización

La presente propuesta se localiza en la República del Ecuador, provincia de Imbabura.

3.1.2. Micro localización

Aunque los informantes del estudio forman parte de la población económica activa de la ciudad de Ibarra, la aplicación de la propuesta podría generalizarse a todos los demás cantones, inclusive extenderse a los territorios andinos del país.

Figura N. 1.

Macro localización



Fuente: <https://elianaortiz2ffmm.wordpress.com/2010/05/28/datos-geograficos-2/>

Fecha: 28 de mayo, 2010

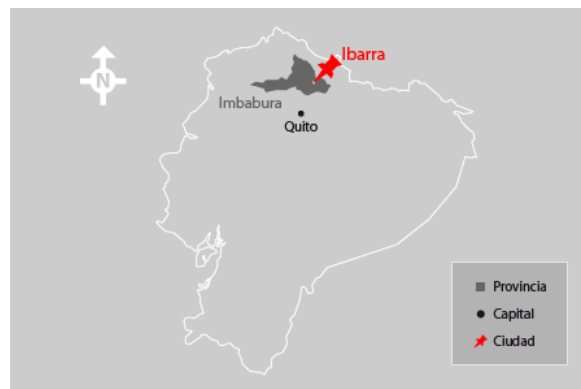
3.1.2. Micro localización

Figura N. 2.

Micro localización 1

Fecha: 20 de marzo, 2015

Fuente: <https://panamericana.ec>



3.2 Recetario

El desarrollo del recetario consta de las siguientes partes:

- a) Introducción
- b) Objetivo
- c) Composición del recetario

a) Introducción

El recetario con preparaciones a base de mortiño da a conocer amplias posibilidades de utilización de la fruta en la dieta diaria y cocina ecuatoriana en general. Los resultados del estudio muestran que al menos la población ibarreña manifiesta interés y curiosidad en la exploración de nuevas posibilidades de aprovechamiento de la fruta en el sistema alimenticio a manera de entradas, platos fuertes o postres. De ahí que, la existencia y guía de un recetario de platos que podrían prepararse utilizando mortiño, ayudaría a fomentar el consumo y las consecuentes externalidades que se podrían generar en torno a este producto.

No cabe la menor duda que uno de los elementos que favorecen el consumo de productos no tradicionales es el impacto que provoca en los consumidores una preparación muy bien concebida y ejecutada. Habría que esperar entonces que la propuesta del recetario despierte el interés de los consumidores y llame la atención la versatilidad de propuestas. Si se logra impacto positivo, seguramente las posibilidades de consumo de platos a base de mortiño serán mayores.

El autor de esta investigación confía en el interés manifestado por informantes y expertos de introducirse en ejercicios de uso de la fruta como alternativa innovadora de la cual se espera respuesta favorable una vez que se aplique en recetario en espacios familiares y comunitarios.

b) Objetivo

Elaborar un recetario ilustrativo de cocina fusión ecuatoriana que contenga una variedad productos gastronómicos a base de mortiño para ofertar y difundir las características de este fruto.

d) Composición del Recetario

Detalla la estructura y forma de preparación de los diferentes productos gastronómicos a base de mortiño, explicado con lenguaje simple y de fácil comprensión, no necesita de ingredientes complejos y cuyos insumos son difíciles de encontrar en el mercado local.

Figura N. 3

Portada



Figura N. 4

Receta 1

Lomo en salsa de mortiño y vino

La calidad de un rico corte de res, el exquisito sabor y el intenso color del mortiño crean un delicioso platillo que acaricia el paladar.



Medida		Ingredientes
900	Gramos	Lomo fino de res en 3 porciones de 300gc/u.
150	Gramos	Zumo cocinado y licuado de mortiño.
50	Gramos	Azúcar blanca refinada.
15	Gramos	Cebolla perla en brunoise.
2	Gramos	Sal y pimienta.
20	Gramos	Aceite de oliva extra virgen.
80	Gramos	Vino tinto cabernet sauvignon.
20	Gramos	Aceite de oliva extra virgen.

Preparación

Rinde 3 porciones

- Sellar el lomo en un sartén a fuego alto por todos sus lados con aceite de oliva, hasta obtener una costra al exterior, salpimentar y agregar un dash de vino, colocar en el horno por 20 minutos a 190 grados centígrados.
- Colocar en una cacerola una pequeña cantidad de aceite a fuego lento, una vez caliente colocamos la cebolla perla picada en brunoise y sofreír hasta cristalizar. Agregar vino tinto para evaporar el alcohol, verter el jugo de mortiño, azúcar y una pizca de sal
- Dejar reducir por 10 minutos a fuego lento, rectificar sabores y reservar.
- Sacar el lomo del horno y porcionar en medallones, colocar en un plato, agregar la salsa en la superficie y servir.

Nota: Al fusiona el mortiño (con su característica acidez) con el solomillo, brindan un sabor peculiar y delicioso.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 5

Receta 2

Crepe de mortiño y frutas

Receta novedosa, dulce y sutil que utiliza al mortiño como base para la preparación de la masa, haciendo un platillo atractivo, sencillo y de un costo accesible.



	Medida	Ingredientes
20	Gramos	Zumo de mortiño cocinado y licuado.
125	Gramos	Harina de trigo con polvo de hornear.
10	Gramos	Mantequilla para untar en el sartén.
40	Gramos	Chocolate derretido a baño María.
150	Gramos	Chutney de frutas en cortes gruesos.
120	Gramos	Huevos frescos de gallina.
250	Gramos	Leche entera pausterizada.
10	Gramos	Azúcar blanca refinada .
1	Gramos	Sal.

Preparación

Rinde 5 porciones

- Colocar la leche, el zumo de mortiño, la harina, los huevos, sal y la mantequilla en un bowl, mezclar con un batidor hasta que los ingredientes se fusionen completamente.
- Colar la mezcla para retirar grumos e impurezas, luego refrigerar por 5 minutos.
- En un sartén de teflón a fuego medio, verter la mezcla porcionada. Voltar, dejando dorar de los dos lados y retirar, repetir el proceso con el resto de la mezcla.
- Colocar la crepe en un plato, untar con chocolate, agregar el chutney de frutas y enrollar, decorar con chocolate y servir.

Nota: El fuerte color del Mortiño proporcionará un tono original y novedoso que con el delicado sabor de este postre nos permitirá gozar de una deliciosa experiencia.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 6.

Receta 3

Ají de mortiño

Receta original que da al ají un nuevo y extravagante sabor en base a la utilización del mortiño, reemplazando a los insumos tradicionales con un exquisito resultado.



	Medida	Ingredientes
50	Gramos	Mortiño ligeramente blanqueado y picado.
50	Gramos	Ají fresco desvenado, extraído la semilla.
100	Gramos	Tomate riñón picado parmetier sin semilla.
20	Gramos	Cebolla perla picada en brunoise.
2	Gramos	Culantro finamente picado.
2	Gramos	Zumo de limón sutil.
200	Gramos	Sal.

Preparación

Rinde 8 porciones

- Colocar en un recipiente pequeño el mortiño picado, licuarlo, colarlo para evitar grumos y texturas no deseadas. En caso de que este zumo este muy espeso, se deberá agregar un agua hervida fría en pequeña cantidad.
- Incorporar el tomate riñón y la cebolla perla previamente picada en el recipiente del mortiño.
- Moler el ají en piedra hasta que éste tome una textura uniforme, agregar a la preparación junto con el zumo de limón y la sal.
- Finalmente incorporar el culantro finamente picado sin tallos, mezclar y dejar reposar por unos minutos para que los ingredientes se fusionen, por último, servir.

Nota: La acidez característica del mortiño se fusiona con el picante del ají, dejando un sabor exquisito para el paladar, actuando como un potenciador de sabor para otras preparaciones, convirtiéndose en aderezo especial de otros platillos.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 7

Receta 4

Chutney de mortiños

Esta receta se basa en el juego de sabores de las frutas frescas, resaltando el aroma de la fruta base (mortiño).



Medida	Ingredientes
200 Gramos	Mortiño fresco.
200 Gramos	Azúcar morena granulada.
100 Gramos	Banano, piña, melón, manzana en corte de cubos de 1cm.
20 Gramos	Vino tinto cabernet sauvignon.
1 Gramos	Canela en polvo.
1 Gramos	Hojas de Menta fresca.
200 Gramos	Agua.

Preparación

Rinde 6 porciones

- Colocar todos los ingredientes (frutas, vino, canela, azúcar y la menta) en una olla pequeña a fuego lento, incorporar los ingredientes respectivamente de manera progresiva, logrando que todos los sabores se liberen y aporten cada uno de sus aromas característicos.
- Dejar hervir y reducir el líquido hasta que quede una consistencia espesa, las frutas con consistencia tipo almibar.
- Dejar reposar hasta que este frío y servir en porciones pequeñas, puede acompañarse con una gran variedad de bollería e incluso con algunas carnes.

Nota: El Mortiño junto con las otras frutas desarrollan un rico sabor, lleno de delicados aromas con una presentación novedosa.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N.8

Receta 5

Jugo de guanábana y mortiño

Es una receta que mezcla el aroma de la guanábana con el mortiño proporcionando un sabor equilibrado y peculiar.



	Medida	Ingredientes
100	Gramos	Mortiños frescos.
100	Gramos	Guanábana fresca sin semilla.
100	Gramos	Azúcar refinada granulada
300	Gramos	Agua pura fría.

Preparación

Rinde 2 porciones

- Colocar la pulpa de guanábana en una licuadora, agregar 150 gr de agua pura con el azúcar y licuar hasta obtener el jugo, reservar.
- Repetir esta acción con los mortiños.
- La consistencia de los dos zumos debe ser un poco espesa para que en el momento de envasar estos queden separados, desarrollando así el contraste de color.
- Primero servir en un vaso el jugo de guanábana, luego agregar el jugo de mortiños, para equilibrar la cantidad de los jugos y no perder el contraste.

Nota: El mortiño con sus propiedades antioxidantes y beneficiosas para el organismo junto con su buen sabor, hace una bebida deliciosa y saludable que puede ser consumida frecuentemente.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 9

Receta 6

Mojito de mortiño

Este coctel basado en mortiño y ron blanco propone un sabor refrescante, tropical, aromatizado, perfecto para una ocasión especial.



	Medida	Ingredientes
5	Gramos	Ron blanco añejo 3 años Havana club.
12	Gramos	Hierbabuena fresca.
5	Gramos	Zumo de limón sutil.
100	Gramos	Azúcar morena.
100	Gramos	Agua carbonatada.
40	Gramos	Mortiños frescos triturados ligeramente.
80	Gramos	Hielo en cubos.

Preparación

Rinde 1 porcion

- En un vaso de cristal colocar el azúcar, el zumo de limón acompañado de los mortiños y el ron, se deja macerar por 3 minutos para liberar el jugo del mortiño y lograr fusionar los ingredientes en armonía.
- Agregamos la hierbabuena, se realizan suaves movimientos envolventes tratando de no maltratar mucho la hierba, con el fin de dejar salir el sutil aroma y sabor.
- Por último, agregamos hielo, el agua carbonatada, removemos y servimos.

Nota: El sabor refrescante, tropical y su peculiar tono permite degustar de un singular sabor y una renovada experiencia.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 10

Receta 7

Camarones confitados con mortiño

La acidez del mortiño y su característico sabor junto a camarones frescos permiten obtener un increíble aroma que al fusionarlos con azúcar inunda cada rincón del paladar.



	Medida	Ingredientes
500	Gramos	Camarones pelados (22 en libra).
50	Gramos	Zumo de mortiño.
10	Gramos	Jugo de piña.
30	Gramos	Azúcar morena
10	Gramos	Sal.
20	Gramos	Mantequilla.
10	Gramos	Vino blanco.

Preparación

Rinde 4 porciones

- Colocar en un sartén a fuego alto la mantequilla, el jugo de mortiño, el jugo de piña y sal, dejar que la mezcla se cocine, que los ingredientes se fusionen y se evapore el vino.
- Agregamos los camarones, salteándolos durante 3 minutos esperando que se cocinen sutilmente y adquieran sabor.
- Luego agregamos el azúcar, removiendo a temperatura alta para que se forme una costra, una vez obtenida esta consistencia la preparación estará lista para servir.

Nota: El aporte del mortiño como fruta nativa del Ecuador en la preparación nos da un resultado exótico e innovador, a la vez que su delicioso sabor impulsa a una mayor publicidad y conocimiento de este platillo.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 11.

Receta 8

Colada de mortiño

Una deliciosa colada de mortiño con propiedades antioxidantes, sabor autóctono y delicado, perfecto para calentar el alma en una tarde fría y lluviosa.



	Medida	Ingredientes
200	Gramos	Mortiño Fresco.
5	Gramos	Astilla de canela.
100	Gramos	Azúcar morena.
800	Gramos	Agua.
50	Gramos	Harina flor.
5	Gramos	Cedrón fresco.

Preparación

Rinde 4 porciones

- Posterior a lavar el mortiño, hervirlo en una olla mediana con agua, agregar la canela. Esperar a que el mortiño este muy bien cocinado.
- Aproximadamente 20 minutos después de cocinar el mortiño, colocar en una licuadora triurándolo bien, volver a colocar en la olla y calentarlo a fuego lento.
- Agregar azúcar y la harina hasta lograr una textura espesa, se deberá remover constantemente la preparación para evitar que se formen grumos. Luego de que llegue a ebullición, servir caliente.

Nota: La pectina que posee el mortiño hace la preparación espese y aporta una nutritiva bebida para su degustación en cualquier ocasión.

Elaboración: Autor del proyecto.

Figura N. 12.

Receta 9

Cheesecake de mortiño

Los contrastes de colores que juegan en esta preparación hacen mas provocativa su degustación inmediata, siendo perfecto para ocasiones especiales.



	Medida	Ingredientes
250	Gramos	Chutney de mortiño ligeramente espeso
100	Gramos	Mortiños frescos
250	Gramos	Migas de galletas
130	Gramos	Mantequilla derretida punto pomada
50	Gramos	Azucar blanca refinada granulada
500	Gramos	Queso crema punto pomada
200	Gramos	Leche condensada
50	Gramos	Zumo de limón
2	Gramos	Vainilla líquida
24	Gramos	Gelatina sin sabor hidratada

Preparación

Rinde 8 porciones

- Tener listo un molde desarmable de 23cm de diámetro, engrasado para que sea fácil desmontar el cheesecake.
- Para la base, en un recipiente mezclar las migas de galletas con la mantequilla y el azúcar, fijándose que quede perfectamente ligado. Introducir la preparación en el molde y esparcir logrando formar una base de grosor equilibrado. Luego dejar por 12 minutos en el congelador para que la masa se endurezca.
- En un bowl, batir el queso por 5 minutos hasta conseguir una cotextura blanda, agregar la leche, mortiño, limón, vainilla y gelatina hasta tener una mezcla homogénea; luego incorporar la preparación al molde con la galleta, dejar congelar por 90 minutos. Sacar y decorar en la parte superior con el Chutney de mortiño.

Nota: Este cheesecake conjuga todos las bondades del mortiño en un postre delicioso y hermosos a la vista.

Elaboración: Autor del proyecto.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE IMPACTOS

En la presente investigación se ha creído conveniente realizar un análisis prospectivo de los impactos que el proyecto generaría en diferentes áreas o ámbitos. Para realizar el análisis de impactos se utilizó un procedimiento estandarizado que comprende los siguientes pasos:

1. Se determinó las áreas o ámbitos de análisis en función de la influencia o contexto de la ingeniería del proyecto, siendo los aspectos más relevantes: Sociocultural, Económico, Educativo y Turístico.
2. Con la finalidad de tener un marco referencial cualitativo y cuantitativo se definieron los siguientes parámetros o niveles de impacto:

Tabla N. 14

Parámetros o niveles de impacto

Valor	Nivel de Impacto
-3	Impacto alto negativo.
-2	Impacto medio negativo.
-1	Impacto bajo negativo.
0	No hay impacto.
1	Impacto bajo positivo.
2	Impacto medio positivo.
3	Impacto alto positivo.

Elaboración: Autor del proyecto.

3. Se construyó una matriz de relación en la que horizontalmente se ubican los valores cuantitativos de los niveles de impacto, mientras que verticalmente se determina indicadores de impacto (por cada área). Los indicadores de impacto son sub-aspectos que proporcionan información de cada área.

4. A cada indicador seleccionado se evaluó o calificó de acuerdo con la tabla del numeral 2. En la parte de abajo de cada tabla se realizaron breves análisis, utilizando argumentos, razones o circunstancias por las que a cada indicador se otorga el valor de impacto.
5. Se calcula matemáticamente el nivel de impacto de cada área, para la cual se divide la sumatoria de los valores de impacto de los indicadores para el número de indicadores (si es necesario se aproxima al inmediato superior o inferior).
6. El análisis de impactos culmina con una matriz que representa el impacto general del proyecto, matriz en la que en el eje horizontal están los valores de impactos analizados, mientras que en el vertical se ubican las áreas evaluadas.

4.1 Impacto Socio Cultural

Tabla N. 15

Impacto socio cultural

Nivel de Impacto	-	-	-	0	1	2	3
Indicadores	3	2	1				
Mayor consumo							x
Nueva oferta							x
Identidad gastronómica					x		
Rescate y difusión							x
TOTAL					1	9	Σ= 10

Elaboración: Autor del proyecto.

El impacto es igual a $10/4=2.5 = 3$. **El impacto socio cultural es alto positivo.**

Análisis de indicadores:

- El indicador de mayor consumo tiene un impacto alto positivo porque se generará un incremento de platillos a base de mortiño.
- Un recetario de productos gastronómicos a base de mortiño proporcionará en la población ibarreña una herramienta gastronómica que generará un impacto alto positivo.

- El impacto identidad gastronómica, genera un impacto positivo, ya que, con el desarrollo del proyecto la gastronomía tendrá una mejor acogida.
- El indicador rescate y difusión se ubica en la calificación alto positivo, ya que, el incremento de consumo de mortiño y la nueva oferta gastronómica promocionará este producto.

4.2 Impacto Económico

Tabla N. 16
Impacto económico.

Nivel de Impacto	-	-	-	0	1	2	3
Indicadores	3	2	1				
Fuentes de trabajo						X	
Inversión						X	
Ingresos						X	
Sector productivo						X	
TOTAL						8	$\Sigma =$ 8

Elaboración: Autor del proyecto.

El impacto es igual a $a = 8/4 = 2$. **El impacto económico es medio positivo.**

Análisis de indicadores:

- El indicador fuentes de trabajo, deja ver un impacto medio positivo, con el desarrollo de un recetario habrá una nueva oferta gastronómica y se podrá crear más plazas de trabajo y emprendimientos.
- El indicador inversión genera un impacto medio positivo, los nuevos profesionales invertirán en nuevos emprendimientos que beneficiarán al sector productivo, quien tendrá que producir mayor cantidad de mortiño para cumplir con la demanda.
- El indicador ingresos genera un impacto medio positivo, el incremento de consumo de mortiño generará mejores ingresos para el sector productivo, favoreciendo notablemente al desarrollo económico.

- El indicador sector productivo tiene un impacto medio positivo, ya que, la realización de este proyecto ocasionará que crezca la demanda de mortiño en el sector productivo, lo cual implica incrementar más la producción.

4.3 Impacto Educativo

Tabla N. 17

Impacto educativo

Nivel de Impacto	-	-	-	0	1	2	3
Indicadores	3	2	1				
Conocimiento nutricional							X
Fuentes de consulta							X
Puesta en valor							X
TOTAL							9 $\Sigma=9$

Elaboración: Autor del proyecto.

El impacto es igual a $a = 9/3=3= 3$. **El impacto educativo es alto positivo.**

Análisis de indicadores:

- El indicador conocimiento nutricional evidencia un impacto alto positivo, por lo que los usuarios tendrán la posibilidad al usar este recetario y obtener una base de aprendizaje sobre recetas gastronómicas innovadoras.
- El indicador fuentes de consulta genera también un impacto alto positivo, ya que sirve como fuente de consulta por su contenido informativo e ilustrativo a interesados sobre el tema.
- Por el lado del indicador puesta en valor, se aprecia un impacto alto positivo que termina siendo similar a los demás indicadores de esta categoría

4.4 Impacto Turístico

Tabla N. 18

Impacto Turístico

Nivel de Impacto	-	-	-	0	1	2	3
Indicadores	3	2	1				
Oferta gastronómica							X
Productos turísticos						X	
Cultura de calidad						X	
TOTAL				0	0	4	3 $\Sigma=7$

Elaboración: Autor del proyecto.

El impacto es igual a $a = 7/3=2,33=2$. **El impacto turístico es medio positivo.**

Análisis de indicadores:

- El impacto oferta gastronómica da un indicador medio positivo lo que significa que gracias al proyecto se mejorará la oferta gastronómica de la ciudad incentivando así el turismo.
- El indicador productos turísticos genera un impacto medio positivo ya que el proyecto refuerza el manejo y calidad de productos ya establecidos y también mejora la oferta gastronómica creando así un impacto turístico.
- El último indicador es preocupante y confirma las presunciones iniciales de los bajos niveles de cultura de calidad que persiste en la ciudad en algunos aspectos, sobre todo en servicios turísticos.

4.5 Impacto General

Tabla N. 19

Impacto general

Nivel de Impacto	-	-	-	0	1	2	3
Indicadores	3	2	1				
Impacto Socio Cultural.							X
Impacto Económico						X	
Impacto Educativo							X
Impacto Turístico						X	
TOTAL						4	6 $\Sigma = 10$

Elaboración: Autor del proyecto.

El impacto es igual a $10/4=2,5=3$. **El impacto general es alto positivo.**

Desde luego, los resultados son plausibles de acuerdo con el análisis previo. El impacto alto positivo, deja en claro la pertinencia de la implementación del proyecto.

El promedio de las cuatro áreas evaluadas: socio cultural, económica, educativa y turística, es un importante indicador del posible éxito de la propuesta de la receta, sobre todo desde las perspectivas sociocultural y educativa que arrojaron los mejores puntajes.

Los datos confirman también ciertas presunciones que fueron apareciendo a lo largo del estudio; el medio impacto económico y turístico que generaría la propuesta. Algunas razones justificarían este resultado, entre ellas el poco atractivo que tendrían los productos alimenticios a base de mortiño; sin embargo, queda claro también que con el diseño de adecuadas políticas, estrategias y acciones de desarrollo sería posible modificar la percepción social en torno al consumo de esta fruta que, sin lugar a duda, posee características nutricionales que precisan ser asimiladas como positivas para la dieta regular de los ciudadanos imbabureños.

Se esperaría por lo tanto que el recetario despierte el interés de los consumidores, que contribuya a catalogar de mejor manera a la fruta y que, poco a poco, vaya convirtiéndose en un alimento que forme parte de la dieta cotidiana de los hogares y de las propuestas gastronómicas, sobre todo, de los restaurantes de la ciudad.

CONCLUSIONES

Las conclusiones que se desarrollan a continuación representan el balance final de la investigación y muestran en forma lógica y concisa los resultados más importantes de los procesos de indagación teóricos y prácticos desarrollados. Prácticamente todas las conclusiones se respaldan en evidencias empíricas suficientes para demostrar la validez del estudio y el importante aporte que puede proporcionar para ampliar la oferta gastronómica con un producto como el mortiño que infelizmente no es usado con la frecuencia e intensidad que podría darse si se conociera a profundidad las bondades alimenticias y curativas que posee.

- Ecuador no cuenta con suficiente información acerca de la historia de la gastronomía propia del país, posiblemente esto se deba a la carencia de fuentes bibliográficas y otros sistemas de información, situación que complica la obtención de datos veraces y exhaustivos del tema.
- Existe una falta considerable de conocimiento por parte de la población encuestada acerca de las características nutricionales y medicinales propias del mortiño, así como de las variaciones de preparaciones a base del mismo fruto.
- Es evidente el bajo nivel de cultura investigativa de la sociedad; la resistencia a colaborar con información y el poco interés que otorgan a este tipo de actividades, dificultaron el trabajo del investigador. No obstante, los resultados pueden ser catalogados como halagadores.
- Tanto la encuesta cuanto la entrevista fueron herramientas importantes para recuperar información de los sujetos de la muestra y de los expertos quienes generosamente contribuyeron con el estudio y dieron cuenta de que el mortiño, a pesar de tener un enorme potencial alimenticio, nutricional y curativo no es un producto de uso regular en la cultura de consumo gastronómico de los ibarreños.
- El mortiño, es usado en determinados momentos del año, para elaborar ciertos productos de impacto temporal. Posiblemente esto se debe a que, en las prácticas alimenticias de los miembros de los diversos grupos sociales, esta fruta presenta

cualidades versátiles como otros productos de la zona; de ahí que, no sea suficientemente apreciada como opción de dieta regular.

- La implementación de un recetario con preparaciones a base de mortiño logró despertar el interés dentro del universo encuestado; además de la curiosidad por degustar sabores nuevos, el aprovechar su riqueza nutricional es lo que da fundamento a la mayoría de las respuestas alcanzadas.
- El recetario además presenta una variedad de opciones de preparación de productos con mortiño, quizá a eso se deba que la valoración de los impactos fue positiva aun cuando manifiestas expresiones hicieron notar que el mortiño no era suficientemente valorado como componente de la gastronomía local.

RECOMENDACIONES

Al igual que en todo informe de investigación, el cierre se realiza con la formulación de una serie de recomendaciones, las mismas que se las ha redactado a manera de propuestas o soluciones adecuadas referidas a cada conclusión. Además, las recomendaciones hacen alusión a unos cuantos aspectos que necesitan continuidad de estudio y valoración futura o que deberían ser tomados en cuenta por quienes directa o indirectamente realizan acciones o decisiones que se relacionan con el objeto de esta investigación.

- Se recomienda sacar provecho de los productos propios de cada zona, para un mejor desarrollo de las personas y de la actividad turística. Es preciso, crear mayor interés en los recursos disponibles en la zona, para aprovecharlos de mejor manera y convertirlos en fuentes de ingresos que pueden abonar al desarrollo económico y social.
- Es indispensable que el sector público y privado, particularmente el académico, desplieguen esfuerzos para incrementar recursos de consulta que permitan obtener información veraz y actualizada acerca de la historia gastronómica ecuatoriana, evolución y desarrollo de esta, así como ejemplos ilustrativos de productos autóctonos de la provincia dentro de un cuerpo bibliográfico disponible y abierto a la sociedad en su conjunto.
- Se sugiere capacitar a los y las estudiantes, brindar información suficiente para desarrollar interés en la implementación de nuevas preparaciones a base de productos silvestres propios del Ecuador y de la región sierra en particular.
- Planificar y evaluar campañas de promoción de los productos menos utilizados en la gastronomía, enfatizando en sus características nutritivas y posibles utilidades en el área culinaria con el fin de rescatar su valor histórico y cultural.
- Desarrollar campañas de sensibilización social orientadas a brindar información clara, precisa y motivante para promover el uso de productos naturales que beneficien la dieta de las familias y la salud de las personas. Sin duda, la promoción

del uso del mortiño en esas campañas sería deseable y necesario para potenciar su consumo en cualquiera de sus formas de presentación.

- Por cierto, anhelamos que este aporte a la comunidad imbabureña sea usado por la mayor cantidad de personas; para lo cual, conminamos a organismos públicos y privados a que publiquen el recetario con el solo afán de contribuir a que la ciudadanía imbabureña disponga de una innovadora opción gastronómica que puede traer muchos beneficios.

Fuentes de Información:

Bibliografía:

Aguilar, R. (1996), *Metodología de la Investigación Científica*, Editorial. UTPL, Loja, Ecuador.

Alva, C. (2012), *Historia de la gastronomía. Tlalnepantla*: Red Tercer Milenio S.C., México

Asturizaga, R. Ollagaard, M. y Balslev, E. (2006), *Frutos comestibles. En Botánica Económica de los Andes Centrales*, Editorial Calpe, Bolivia

Badui, D. (2006), *Química de los alimentos*, Grupo Herdez S.A de C.V., México

Becerra, M. (2012). *Ofertas gastronómicas sencillas y sistema de aprovisionamiento*, Editorial. Paraninfo, S. A., España

Editorial Becerril A (2014). *Cocina creativa o de autor. Nuevas tendencias gastronómicas*, Editorial SL, Vigo. España

Briones, G. (1995, *Preparación y Evaluación de Proyectos Educativos, Tomo 1, Segunda Edición*. Editorial. Guadalupe Ltda. Bogotá, Colombia.

Castaño, V. (2013), *Cocina creativa o de autor*. Ediciones Paraninfo, Madrid-España:

Casalins, E. (2012), *Cocina Molecular Concepto, técnicas y recetas*, Ediciones LEA, Buenos

Aires. Argentina

Correa, A. y Bernal, E. (1998), *Especies vegetales promisorias. De los países del Convenio Andrés Bello*. Editorial Guadalupe Bogotá, Colombia.

Cerda, H. (1999). *Cómo elaborar Proyectos*, Tercera Edición, Editorial. Magisterio, Colombia.

Chadwick, G. (2008). *Recipe for a Cookbook: How to Write, Publish, and Promote Your Cookbook*. Primera edición.

Estrella, E. (1990), *El pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Universidad de Texas: Abya-Yala.

Gavalda, A. (1954). *La gastronomía a través de la historia*, Editorial Badía, España

Ferrán A (2004). *Nouvelle e Cuisine*. El País, Francia

García, M. Piedrahita, E. y Barbach, J. (2012), *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*, Editorial. Institución “Fernando de católico”, Zaragoza, España.

García, Bermejo, Aguilar y Cardo (1988), *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. Editorial Interamericana McGraw-Hill, México

García, R. Bermejo, L. Cardo, M. y Aguilar, C. (1988), *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. Editorial Interamericana McGraw-Hill, México

Gutiérrez de Alba, C. (2012). *Historia de la gastronomía*, editorial. Red Tercer Milenio, México

Hernández, J. (1998). *Diseño de Proyectos, Convenio EB-Prodec*, Universidad NUR, Quito, Ecuador.

Mejía, L. Mejía, S. y Bravo, M. (2014). *Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador*, Revista virtual especializada en Gastronomía. México.

Meléndez, J. y Cañes, G. (2011), *La cocina tradicional. Regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*.

Morenp, M. (2013) ORENO, Maria, *Dela pajina al plato. Primera edicion*, Madrid. 2013.

Pérez, J. (1997), *La Aventura de la Investigación Científica, Gráficas*, Editorial Planeta, Ibarra, Ecuador.

Posso, M. (2011), *Proyectos, Tesis y Marco Lógico, Tercera Edición*, Editorial. NINA Comunicaciones, Ecuador.

Ramírez, M. (2008), *Cocina Ecuatoriana tradicional*, Editorial Ineditec, Guayaquil, Ecuador

Savarín, B. (1869), *Fisiología del Gusto*, Editorial. Carrera de S. Gerónimo 2, Madrid, España.

Lincografía:

Vaccinium meridionale (s.f.). En Wikipedia. Recuperado el 13 de octubre de 2015 de: https://es.m.wikipedia.org/wiki/Vaccinium_meridionale

Luteyn, J. L. (1999). Páramos, a checklist of plant diversity geographical distribution and botanical literature. New York: Springer.

Kron, Judd, Stevens, Crayn, Anderberg, Gadek, Quinn y Luteyn. (2002). Phylogenetic Classification of Ericaceae: Molecular and Morphological Evidence. October 15, 2015, de The New York Botanic Garden Sitio web: <http://www.jstor.org/stable/4354425>

Gentry, A. (1988). Changes in Plant Community Diversity and Floristic Composition on Environment and Geographical Gradients. Septiembre 2, 2010, de Missouri Botanical Garden Sitio web: www.uvm.edu/~dbarring/241/gentry1988-2.pdf

Jorgensen & S. León-Yáñez. (1999). Ericaceae. A Catalogue of the vascular plants of Ecuador (pp. 442-454). Quito: Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard. 75.

MAGAP Ministerio de agricultura, a. Y. P. 1998. Hoja técnica de mortiño–Blueberry. Quito–Ecuador.

Luteyn, J. L. (2002). Diversity, adaptation and endemism in Neotropical Ericaceae: Biogeographical patterns in the Vaccinieae. The Botanical Review (Lancaster): Springer. Cieza de León, P. (1962). Crónica del Perú. Madrid: Espasa-Calpe, S. A.

Vasco, C. (2009). Phenolic Compounds in Ecuadorian Fruits. 2015, de Acta Universitatis agriculturae Sueciae Sitio web: <http://core.ac.uk/download/pdf/11695420.pdf>

USDA. 2010. National nutrient database for standard reference. (URL <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2184?Fg=&man=&lfacet=&count=&max=&sort=&qlookup=&offset=&format=Stats&new=>).

Definicion.de. (10 de octubre de 2015). Obtenido de Definicion.de: www.definicion.de.com

Martin, E. J. (2011). Cocina creativa o de autor. Innovación y Cualificación S.L.

Pomares, P. (1 de 10 de 2013). Gastronomistico. Obtenido de Gastronomistico: <http://www.gastronomistico.com>

Wikipedia. (2015 de septiembre de 2015). Gastronomía del Ecuador. Wikipedia. Obtenido de Wikipedia: es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_de_Ecuador

Definicion.de. (10 de octubre de 2015). Obtenido de Definicion.de: www.definicion.de.com

Martin, E. J. (2011). Cocina creativa o de autor. Innovación y Cualificación S.L.

Miranda, C. (26 de 07 de 2006). mikuisine.blogspot. Obtenido de /mikuisine.blogspot:
<http://mikuisine.blogspot.com/>

Pomares, P. (1 de 10 de 2013). Gastronomistico. Obtenido de Gastronomistico:
<http://www.gastronomistico.com>

<http://www.molecularrecipes.com/cocina-molecular/>

<http://www.popac.edu/que-es-la-gastronomia-molecular/>

ANEXOS

ANEXO I

ENCUESTA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA

GESTURH

ENCUESTA DIRIGIDA A LA PEA DEL CANTON IBARRA

Objetivo: Conocer el uso y aplicaciones del mortiño, para a base de este crear un recetario.

Instrucciones:

Lea detenidamente las siguientes preguntas y marque su respuesta con una "X".

Preguntas:

1.- ¿Conoce usted recetas elaboradas a base de mortiño como ingrediente principal?

Sí_____ No_____

2.- ¿Consideraría el consumo del mortiño importante dentro de la dieta?

Sí_____ No_____

3.- ¿Conoce el porcentaje del valor nutricional que posee el mortiño?

Sí_____ No_____

4.- ¿Tiene conocimiento de formas innovadoras de preparación de recetas a base de mortiño?

Sí_____ No_____

5.- ¿estaría dispuesto a degustar nuevas formas de preparación y presentación de recetas a base de mortiño?

Sí_____ No_____

6.- ¿Con que frecuencia usted consume productos que tengan como ingrediente principal o secundario el mortiño?

- a) Una vez a la semana
- b) Una vez al mes
- c) Una cada 6 mese
- d) Una cada año
- e) No consume

7.- ¿Califique la calidad en la que usted generalmente encuentra las preparaciones de mortiño que consume?

- a) Buna
- b) Regular
- c) Mala

8.- ¿Considera que los alimentos a base de mortiño son parte importante de la cultura de consumo?

Sí_____ No_____

9.- ¿Estaría usted dispuesto adquirir un recetario que contenga una variedad de platillos que cuyo ingrediente principal se al mortiño?

Sí_____ No _____

10.- ¿está de acuerdo con fomentar el rescate de este producto tradicional?

Sí_____ No _____

11.- ¿estaría dispuestto adquirir un recetario?

Sí_____ No _____