



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

“Elaboración y Difusión de un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay para los puestos de alimentos del mercado 9 de octubre”.

AUTOR:

Patricio Alexander Calle Álvarez, María Gabriela Urgilés Nieto.

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTOR:

• Mag. María Fernanda Padilla Palacios.

CUENCA – ECUADOR, 2025

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 09

info@sudamericano.edu.ec



CARRERA DE GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: Calle Álvarez Patricio Alexander, Urgiles Nieto María Gabriela, con el título "Elaboración y Difusión de un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay para los puestos de alimentos del Mercado 9 de octubre", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



MARÍA FERNANDA PADILLA PALACIOS.

C.I 0102045820



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Calle Álvarez Patricio Alexander** estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la **Tecnología en Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **"Elaboración y Difusión de un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay para los puestos de alimentos del mercado 9 de octubre"** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Calle Álvarez Patricio Alexander

Cédula: 0106692064



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas

(593 7) 2538323 - 2843619

0999776449

info@sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Urgiles Nieto María Gabriela**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en Gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **"Elaboración y Difusión de un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay para los puestos de alimentos del mercado 9 de octubre"** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,


Urgiles Nieto María Gabriela
Cédula: 0103791935



DEDICATORIA

Yo Patricio Calle quiero dedicar esta investigación a la juventud del Azuay, herederos de una cultura rica en historia y tradición. Que este trabajo sea una motivación a descubrir, valorar y preservar las bebidas tradicionales que forman parte de nuestra identidad. Se espera que este proyecto sirva como un puente entre el pasado y el futuro motivando a los jóvenes a sentir orgullo por su herencia cultural a convertirse en guardianes de nuestras tradiciones manteniendo las raíces de nuestro país.

Yo Gabriela Urgilés, quiero dedicar este trabajo de titulación a mis padres quienes han sido los que me han brindado todo el apoyo no solo económico, sino también de seguir esforzándome cada día para llegar a ser una gran profesional de la carrera de gastronomía, mi padre ha sido un gran ejemplo de enseñanza que con mucho esfuerzo ha logrado todo lo que se ha propuesto y ha llegado a ser la persona que es hoy en día, la importancia de tener una buena educación y, sobre todo, el significado del sacrificio. A mi hijo Emilio quien ha sido el que me ha dado la fuerza para continuar en este camino y no dejar las cosas a medias, creo que sin él no hubiera estado estudiando ahora, Emilio ha sido mi mayor motivación.

A mi docente, María Fernanda Padilla, quien ha sido un ejemplo muy grande y la persona que ha hecho que ame la cocina nacional, sin ella no hubiera podido realizar mi proyecto de tesis. Con toda su enseñanza y su conocimiento me ha guiado de la mejor manera y ha respondido todas mis dudas. Ha sido quien nos ha dado el empujón para esforzarnos cada día más.

A mis amigos más cercanos Tebo y Pato, que a lo largo de esta carrera hemos llegado a crear una gran amistad y han sido las personas que siempre están estado ahí para

todo lo que he necesitado, además de las grandes cosas que hemos llegado a crear dentro de la carrera.

También a una persona muy especial, Santi, que ha sido quien siempre me ha dicho que nunca deje de estudiar, que puedo lograr grandes cosas en la vida, que cada logro mío le da mucha felicidad, gracias por estar ahí siempre.

AGRADECIMIENTO

Con profundo respeto y gratitud queremos dar nuestros agradecimientos a quienes hicieron posible la culminación de este proyecto. En primer lugar, a mis tutores académicos Magister Fernanda Padilla y Magister Richard Martínez, por su invaluable guía, paciencia y dedicación en cada etapa de este proceso. A la Fundación Turismo para Cuenca, Ingeniero Carlos Bacacela, por brindarme apoyo facilitándonos información esencial para el desarrollo de nuestra investigación.

El compromiso que conllevan con el turismo y el desarrollo de nuestra ciudad es admirable y me honra haber contado con su respaldo. A la presidenta del mercado 9 de octubre Rosa Matute y al director del mercado William Toapanta, por abrirnos las puertas y permitirnos conocer de cerca la riqueza cultural y comercial de este emblemático espacio. Su colaboración fue esencial para el éxito de nuestro trabajo a todos ustedes mi más sincero agradecimiento este logro no habría sido posible sin su ayuda y compromiso.

Yo Gabriela Urgilés, quiero dar mi agradecimiento a todas las personas que han estado detrás de este lindo proyecto de titulación, quienes nos han apoyado y brindado todo lo que hemos necesitado, quienes no han abierto las puertas con mucho cariño y respeto. Al Ingeniero Carlos Bacacela de Fundación Turismo para Cuenca, el Sr. William Toapanta, director del mercado 9 de octubre, la Sra. Rosa Matute, directora de los puestos de comida del mercado 9 de octubre y a las personas que fueron entrevistadas. Por último y no menos importantes a mis docentes de titulación, Magíster María Fernanda Padilla, Magíster Richard Martínez, quienes nos han guiado en todo el proceso, para que se pueda finalizar de la mejor manera.

INDICE

Contenido

Dedicatoria.....	5
AGRADECIMIENTO	8
INDICE.....	9
INDICE DE TABLAS	15
INDICE DE ILUSTRACIONES	15
INDICE DE ANEXOS	19
RESUMEN	20
ABSTRACT	21
1 INTRODUCCIÓN	23
Objetivos de la investigación.....	24
Objetivos específicos.....	24
Preguntas de investigación	25
Justificación.....	25
Determinación de hipótesis	26

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA	27
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL	32
2.1 Marco Teórico	32
2.1.1 Ashanga:	33
2.1.2 Fiestas Populares	35
2.2 Comparación de las ocho bebidas de la provincia del Azuay.	37
2.2.1 Chica de jora.....	37
2.2.2 Chicha huevona.	38
2.2.3 Colada morada.....	40
2.2.4 Pucha perro	42
2.2.5 Agua de pítimas	43
2.2.6 Rosero.....	44
2.2.7 Yaguana	45
2.2.8 Chaguarmishqui.....	46
2.3 Cuadro comparativo de las recetas de bebidas tradicionales.....	47
2.4 Investigación de los productos utilizados en las bebidas	48
2.4.1 Canela	48

2.4.2 Clavo de olor	48
2.4.3 Ishpingo	48
2.4.4 Pimienta de Dulce	49
2.5 Frutas	49
2.5.1 Capulí.....	49
2.5.2 Durazno	50
2.5.3 Naranja.....	50
2.5.4 Mora.....	50
2.5.5 Fresa.....	50
2.5.6 Piña	51
2.5.7 Chamburo	51
2.5.8 Babaco	51
2.5.9 Manzana.....	52
2.5.10 Limón.....	52
2.5.11 Naranja.....	52
2.6 Abarrotes	53
2.6.1 Huevo.....	53

2.6.2 Almidón de achira	53
2.6.3 Harina de jora	53
2.6.4 Maicena	54
2.6.5 Harina morada	54
2.6.6 Azúcar	54
2.6.7 Panela.....	55
2.6.8 Maíz blanco	55
2.7 Bebidas	55
2.7.1 Aguardiente	56
2.7.2 Cerveza	56
2.7.3 Chaguarmishqui.....	56
2.8 Hierbas aromáticas.....	56
2.8.1 Ataco.....	57
2.8.2 Hierba Luisa	57
2.8.3 Cedrón	57
2.8.4 Valeriana.....	58
2.8.5 Claveles	58

2.8.6 Flores de fucsia.....	58
2.8.7 Arrayan	58
2.8.8 Hojas de naranja	59
2.8.9 Toronjil.....	59
2.9 Marco Contextual.....	59
2.10 Marco Conceptual.....	63
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	67
3.1 Enfoque Mixto.....	68
3.2 Enfoque cualitativo.....	68
3.3 Entrevista.....	68
3.4 Encuesta	69
3.5 Observación de campo.....	69
3.6 Sociabilización.....	70
3.7 Difusión	71
3.8 Metodología de trabajo.....	72
3.8.1 Mixto	72
3.8.1.1 Fase 1 Observación de campo	73

3.8.1.2 Fase 2 Desarrollo Teórico.....	74
3.8.1.3 Cierre	74
3.9 Población y Muestra	75
CAPÍTULO IV:	76
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.	76
5.1 Resultados de las encuestas a los docentes del instituto.	76
5.2 Interpretación de resultados de las bebidas en el mercado 9 de octubre. ..	79
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN	83
5.1 Bitácoras	84
5.2 Recetas estándar	93
5.3 Ficha de costo	99
5.4 Base de datos	103
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	111
CONCLUSIONES	112
RECOMENDACIONES	114
A nivel institucional.....	114
A nivel técnico.....	114

A nivel teórico	115
Bibliografía.....	116
anexos.....	128

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 tabulación de textura y características organolépticas.....	76
Tabla 2 tabulación de sabores.....	77
Tabla 3 tabla de aroma y color.....	78
Tabla 4 tabulación de Observaciones Generales.....	79
Tabla 5 texturas y características mercado 9 de octubre	80
Tabla 6 sabores mercado 9 de octubre	80
Tabla 7 aroma y color mercado 9 de octubre.....	81
Tabla 8 observaciones generales mercado 9 de octubre	81

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 mercado 9 de Octubre 1943	61
Ilustración 2 mercado 9 de Octubre 2024.....	61

Ilustración 3 ubicación mercado google maps	62
Ilustración 21 Bitácora pucha perro	84
Ilustración 22 bitacora 2 puchaperro.....	85
Ilustración 23 bitácora 3 puchaperro.....	85
Ilustración 24 bitácora 4 puchaperro.....	86
Ilustración 25 bitácora colada morada.....	86
Ilustración 26 bitácora 2 colada morada	87
Ilustración 27 bitácora agua de pítimas.....	87
Ilustración 28 bitácora chaguarmishqui	88
Ilustración 29 bitácora del rosero.....	89
Ilustración 30 bitácora 2 rosero	89
Ilustración 31 bitácora 3 rosero	90
Ilustración 32 bitácora chicha de jora.....	91
Ilustración 33bitácora chicha huevona.....	91
Ilustración 34bitácora yaguana	92
Ilustración 35 bitácora 2 yaguana	92
Ilustración 36 receta estándar puchaperro	93
Ilustración 37receta estándar chicha de jora.....	93

Ilustración 38 receta estándar chicha huevona.....	94
Ilustración 39 receta estándar colada morada.....	95
Ilustración 40 receta estándar chaguarmishqui.....	95
Ilustración 41 receta estándar agua de pítimas	96
Ilustración 42 receta estándar rosero.....	97
Ilustración 43 receta estándar yaguana.....	98
Ilustración 44 ficha de costo puchaperro.....	99
Ilustración 45 ficha de costo chicha de jora	99
Ilustración 46 ficha de costo chicha huevona	100
Ilustración 47 ficha de costo colada morada	100
Ilustración 48 ficha de costo chaguarmishqui	101
Ilustración 49 ficha de costo agua de pítimas	101
Ilustración 50 ficha de costo rosero.....	102
Ilustración 51 ficha de costo yaguana.....	103
Ilustración 4 base de datos	103
Ilustración 57 recetario de las bebidas	105
Ilustración 5 Cuadro comparativo chicha de jora.....	128
Ilustración 6 cuadro comparativo chicha huevona.....	128

Ilustración 7 cuadro comparativo colada morada.....	129
Ilustración 8 cuadro comparativo colada chaguarmishqui	130
Ilustración 9 cuadro comparativo colada de capulí.....	130
Ilustración 10 cuadro comparativo del rosero.....	131
Ilustración 11 cuadro comparativo agua de pítimas.....	132
Ilustración 12 cuadro comparativo de la yaguana	132
Ilustración 13 fotografía Patricia Jara	133
Ilustración 14 Fotografía entrevista Rosa Inga(yaguana)	134
Ilustración 15 fotografía entrevista Nydia Vásquez(colada morada)	135
Ilustración 16 fotografía entrevista Tatiana Rodriguez(chicha de jora).....	135
Ilustración 17 fotografía entrevista a Remigio Capelo(chaguarmishqui)	136
Ilustración 18 fotografía entrevista Mag. María Fernanda Padilla(colada de capulí)	137
Ilustración 19 fotografía entrevista Sra. Sandra Guamán(agua de pítimas)	137
Ilustración 20 Fotografías de la sociabilización en el Mercado 9 de Octubre.....	139
Ilustración 52 oficio de colaboración.....	141
Ilustración 53 oficio turismo para cuenca.....	141
Ilustración 54oficio de compromiso de difusión.....	142
Ilustración 55 encuestas de las bebidas	143

Ilustración 56 encuestas mercado 9 de octubre	170
--	------------

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Cuadros comparati vos de Bebidas	128
Anexo 2 fotografías de entrevistas	133
Anexo 3 Fotografías de sociabilización.....	139
Anexo 7 oficio de colaboración.....	141
Anexo 8 oficio turismo para cuenca.....	141
Anexo 9 oficio de compromiso de difusión.....	142
Anexo 10 encuestas de las bebidas	143
Anexo 12 fotografía de las bebidas para el recetario	195

RESUMEN

La elaboración y difusión de un recetario de ocho bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, se observó la falta de manejo de las bebidas y tradición que busca revitalizar su consumo en el mercado 9 de octubre, donde estas bebidas han perdido valor debido a cambios culturales y la falta de conocimiento entre las nuevas generaciones. Se desarrollará un recetario en base a nuestro conocimiento e investigación bibliográfica para el desarrollo de la misma. La Fundación Turismo Cuenca apoyará la difusión del recetario, se realizará encuestas y entrevistas con los vendedores para educarlos sobre estas bebidas. Se empleará una metodología mixta que consta de métodos de observación, entrevistas, investigación bibliográfica y capacitación, con el fin de tener una buena aceptación entre los beneficiarios. Nuestro objetivo es generar un impacto positivo en el mercado y asegurar que estas tradiciones no se pierdan con el tiempo. Se espera un apoyo significativo de la Fundación y del mercado para lograr este propósito. La creación de un recetario de bebidas tradicionales es esencial para preservar y revitalizar la cultura culinaria de la provincia del Azuay, asegurando que las nuevas generaciones reconozcan y valoren su patrimonio. Promover estas bebidas en el mercado 9 de octubre no solo ayuda a conservar tradiciones, sino que también puede fortalecer la economía local, aumentando la demanda y el reconocimiento de productos autóctonos. Destacar la importancia de la acción colectiva y el compromiso para asegurar que las bebidas tradicionales del Azuay no solo se mantengan, sino que también florezcan en el futuro. Se procedió a realizar las entrevistas a las personas que elaboran las bebidas, mediante un seguimiento e investigación, así mismo se realizaron las visitas a las personas que nos apoyaron en nuestro proyecto, como Fundación turismo y director de mercados, mediante oficios para tener evidencia de lo que se está haciendo. También se procedió a elaborar las bebidas mediante un seguimiento de bitácoras y fichas técnicas para luego realizar las encuestas a los docentes y señoras del mercado, para tener una buena aceptación de las mismas. Además de la sociabilización en el mercado 9 de octubre como parte de nuestro objetivo. Eso ha sido todo lo que se ha llevado a cabo en este proyecto de titulación.

Palabras clave: Ashanga, Difusión, Infusiones, Revitalizar, Tradición.

ABSTRACT

The creation and dissemination of a recipe book featuring eight traditional beverages from the province of Azuay stemmed from the observed lack of proper management and preservation of these drinks and their cultural significance. This project aims to revitalize their consumption in the 9 de Octubre market, where these beverages have lost value due to cultural shifts and a lack of knowledge among younger generations. The recipe book will be developed based on our expertise and bibliographic research. The Fundación Turismo para Cuenca will support its dissemination through its website. Additionally, surveys and interviews with vendors will be conducted to educate them about these traditional beverages. A mixed-method approach will be used, incorporating observation, interviews, bibliographic research, and training to ensure positive reception among beneficiaries. Our goal is to create a meaningful impact in the market and ensure that these traditions are not lost over time. Significant support from both the foundation and the market is expected to achieve this purpose. The creation of a traditional beverage recipe book is essential for preserving and revitalizing Azuay's culinary culture, ensuring that new generations recognize and appreciate their heritage. Promoting these beverages in the 9 de Octubre market not only helps preserve traditions but also strengthens the local economy by increasing demand and recognition of native products. Emphasizing collective action and commitment is crucial to ensuring that Azuay's traditional beverages not only endure but also thrive in the future. As part of the project, interviews were conducted with the beverage makers through ongoing research and follow-ups. Visits were also made to key supporters of the project, such as the Fundación Turismo para Cuenca and the market director, with official documentation to provide evidence of the project's progress. The beverages were then prepared following detailed records and technical sheets, followed by surveys conducted among teachers and market vendors to

assess their reception. Additionally, the project was socialized within the 9 de Octubre market as part of our objectives. These efforts encapsulate the entire process carried out in this thesis project.

1 INTRODUCCIÓN

En Ecuador, muchas personas, especialmente de clases bajas, enfrentan dificultades para acceder a una dieta adecuada, lo que se relaciona con la polarización de la riqueza y bajos ingresos. En 1980, aproximadamente el 18% de la población vivía en "pobreza absoluta", lo que limitaba su acceso a alimentos. Las encuestas en áreas rurales muestran que estas familias tienen dietas insuficientes y desequilibradas.

El crecimiento de Cuenca fue lento y no superó sus límites del siglo XVI hasta el siglo XX, expandiéndose principalmente entre los ríos Cullca y Matadero. La ciudad se benefició de un ciclo de lluvias constante y de ríos que proporcionaban agua, lo que favoreció un entorno agrícola. Los mercados urbanos ofrecían una amplia variedad de productos gracias a la diversidad ambiental y al trueque, incluso con regiones como la Amazonía. Aunque productos europeos estaban presentes, fueron reemplazados por alimentos locales como yuca y plátano.

Las bebidas tradicionales están profundamente arraigadas en antiguas costumbres, siendo preparadas por las abuelas en casa con gran esfuerzo. Estas bebidas se elaboraban en ocasiones especiales y se compartían en reuniones familiares, utilizando ingredientes frescos y de temporada, lo que les daba sabores y aromas únicos. A lo largo de los años, estas recetas se transmitieron a las siguientes generaciones para preservar la costumbre y la tradición.

La formación de los vendedores sobre la historia y elaboración de las bebidas tradicionales es crucial para fomentar un sentido de orgullo y pertenencia, lo que a su vez puede influir en la percepción del consumidor. La creación de un recetario de bebidas tradicionales es esencial para preservar y revitalizar la cultura culinaria de la provincia del Azuay, asegurando que las nuevas generaciones reconozcan y valoren su patrimonio.

La utilización de encuestas y entrevistas permite una comprensión profunda de las necesidades y opiniones de los vendedores, lo que facilita la implementación de estrategias más efectivas para la preservación de las bebidas tradicionales.

Objetivos de la investigación

General: Elaborar un recetario de ocho bebidas tradicionales de la provincia del Azuay. Mantener y rescatar las tradiciones asociadas a estas bebidas, estableciendo sus recetas originales, la Fundación Turismo Cuenca apoyará la difusión en su página web, asegurando su disponibilidad en el mercado.

Objetivos específicos

Recopilar información acerca de las bebidas tradicionales de la provincia del Azuay. Además de la historia detrás de cada bebida.

Realizar un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, cantón Cuenca, mercado 9 de octubre.

Elaborar encuestas y entrevistas sobre el tema que estamos realizando, y responder las dudas de los vendedores.

Sociabilizar y capacitar a los vendedores de alimentos del mercado 9 de octubre mediante el apoyo de Fundación turismo para Cuenca y el director del mercado.

Se busca preservar las tradiciones y recetas originales de las bebidas tradicionales del Azuay, recopilando información sobre su historia, contexto cultural y los vendedores, a través de encuestas y entrevistas.

Se contribuirá a conservar las tradiciones y recetas ancestrales, mientras que la capacitación mejorará los conocimientos sobre productos autóctonos, potencialmente aumentando la demanda de las bebidas y beneficiando a los vendedores y la economía local.

Preguntas de investigación

- ¿Cree que las bebidas tradicionales están presentes en el conocimiento de la juventud?
- ¿Considera usted que este recetario presentado será útil para los comerciantes del sector gastronómico del mercado 9 de octubre?
- ¿Por qué las tradiciones han perdido un peso muy grande en la cultura de Cuenca y del Azuay?

Justificación

Elaborar un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, enfocándose en aquellas que están siendo infravaloradas y que se preparan solo en fechas específicas. Se realizará una investigación exhaustiva para rescatar y mantener las tradiciones asociadas a estas bebidas, garantizando su preservación para las futuras generaciones. Además, se fomentará su conocimiento entre las nuevas generaciones, quienes tienden a optar por opciones más accesibles y fáciles de preparar, sin conocer la riqueza cultural y los procesos detrás de estas bebidas autóctonas.

Los beneficiarios principales de esta investigación sobre las bebidas tradicionales serán los comerciantes y artesanos del Mercado 9 de octubre, un espacio emblemático

para la venta de productos autóctonos, quienes podrán aprovechar la documentación y los conocimientos generados en el proceso. Además, los beneficiarios secundarios incluyen al equipo de investigación y la Fundación Turismo Cuenca, que desempeñarán un papel clave en la difusión de estos conocimientos. Su apoyo será esencial para la creación de estrategias de marketing y promoción que ayuden a revitalizar estas bebidas.

Durante la investigación, se observó que la pérdida de tradición y el desconocimiento generalizado de estas bebidas son los principales desafíos que enfrenta la provincia. Este proyecto forma parte de un trabajo de titulación que tiene como objetivo dar visibilidad a estas tradiciones, y, al mismo tiempo, contribuir al fortalecimiento de la identidad cultural local. Lo que se busca es mejorar la valoración y el reconocimiento de las bebidas tradicionales de Azuay, asegurando que no se pierdan con el tiempo y que sigan siendo parte activa del patrimonio cultural de la región.

De igual manera, se desea fortalecer el manejo de la presentación y comercialización de estas bebidas, buscando que las mismas no solo resalten por su valor cultural y tradicional, sino también por su atractivo en el mercado moderno. Para ello, se explorarán nuevas formas de presentación que respeten la esencia de cada bebida, pero que a su vez sean innovadoras y adaptadas a los gustos y necesidades actuales.

Determinación de hipótesis

No es indispensable

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

Las bebidas refrescantes surgieron hace más de dos siglos, inicialmente en el ámbito farmacéutico para tratar infecciones, utilizando agua (natural o gaseosa) con frutas y edulcorantes. Con el tiempo, en el siglo XIX, se convirtieron en bebidas comunes en los hogares, especialmente las colas en EE. UU., que combinaban agua carbonatada, azúcar, vainilla y nueces de cola. El avance de la soda y las bebidas carbonatadas fue facilitado por los progresos en la tecnología de carbonatación, lo que permitió la creación de bebidas más estables y agradables al paladar. Las primeras versiones de estas bebidas gaseosas eran consideradas un lujo y se comercializaban en farmacias y pequeñas tiendas, donde los consumidores las adquirían no solo por sus supuestos beneficios para la salud, sino también por su sabor refrescante (ANFABRA, 2024).

Durante la Segunda Guerra Mundial, su consumo aumentó entre los soldados, y tras el conflicto, se expandieron globalmente gracias a mejoras en la distribución. En los años 50, la gaseosa se popularizó en España, y en los 60, se introdujeron opciones bajas en calorías y refrescos no carbonatados. Además, surgieron sabores amargos y bebidas energéticas, diversificando aún más el mercado (ANFABRA, 2024).

En México subsisten más de 70 pueblos indígenas, cada uno con su propia riqueza cultural, que se muestra en su organismo social y religioso, así como en sus prácticas productivas, conocimientos, festividades y ceremonias; entre otras tradiciones. Sin embargo, una de las características más destacadas es su comida, sus bebidas. Las cuales evidencian un profundo conocimiento de los recursos que ofrece su entorno. Cabe recalcar que las bebidas tradicionales no solo acompañan las comidas, sino que también tienen un papel muy importante en eventos ceremoniales. A pesar de su peso cultural,

estas bebidas son muy limitadas (INSTITUTO NACIONAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS , 2022).

Un ejemplo es el tesgüino, bebida de gran valor entre los tarahumaras, cuyo desarrollo de preparación y consumo está relacionado con el conocimiento de las plantas y frutos de su entorno natural. De manera semejante, el vino de sahuaro, usado por los pápagos, es considerado sagrado. Estas bebidas tradicionales muestran el conocimiento sobre los ingredientes, la preparación y su difusión, porque hoy en día se comercializan en mercados de las ciudades (INSTITUTO NACIONAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS , 2022).

Por último, dado que este tema permite valorar la variedad de los pueblos indígenas de México, el INPI considera fundamental difundirlo para impulsar su apreciación y conservación. Esto es aún más un problema en un contexto donde muchos de estos saberes están en riesgo de desaparecer, por eso encuentran en manos de adultos mayores los cuales están profundamente relacionados con la identidad de los pueblos indígenas (INSTITUTO NACIONAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS , 2022).

Las bebidas refrescantes tienen sus orígenes al terminar el siglo XVIII, cuando empezaron a desarrollarse en el ámbito farmacéutico con fines medicinales, para aliviar dolencias menores. Se elaboraban con agua natural o gaseosa, mezclada con frutas y edulcorantes como la miel. Ya en las primeras décadas del siglo XIX, estos refrescos empezaron a despojarse de tener solo una función terapéutica para ser consumidos en los hogares, convirtiéndose en una opción popular para acompañar las comidas. A medida que la demanda subía, los fabricantes empezaron a crear bebidas carbonatadas con distintos sabores. En Estados Unidos, también surgieron los refrescos de cola, producidos

con agua carbonatada, azúcar, y vainilla, los cuales ofrecían un efecto energético y rápidamente ganaron su popularidad gracias a su sabor y frescura (ANTONIO, 2019).

Con la llegada de los españoles, surgió un proceso de intercambiar la cultura en el que las tierras americanas recibían nuevos cultivos y habitantes. Las bebidas se transformaron en un elemento esencial de difusión cultural a lo largo de América, a través de diferentes canales como las alianzas políticas, los rituales, el comercio y el intercambio ilegal de productos, entre otros. Los nuevos ingredientes que trajeron los colonizadores se fusionaron con los productos locales, dando prioridad a preparaciones que se ajustaban a las características del entorno. De ahí surgieron bebidas como jugos, batidos, coladas, cervezas, destilados y los come y bebe (MALDONADO, 2017).

A nivel país la mayoría de la población ecuatoriana, sobre todo la perteneciente a la clase más pobre y de bajos recursos, la población enfrenta un acceso restringido a una alimentación completa y adecuada, lo cual se relaciona mucho con la desigualdad en la distribución de la riqueza y la presencia de sectores con ingresos bajos. En 1980, se calculó que el 18% de los habitantes del país vivían en condiciones de pobreza extrema, esto les impedía acceder al mercado de alimentos. Varias encuestas sobre consumo realizadas en grupos familiares de ingresos delimitados y en sectores rurales demuestran que la dieta es insuficiente desequilibrada (ESTRELLA, 1986).

Al comenzar Ecuador su vida republicana, persistían hatos, quintas, haciendas, tierras comunales, huasipungos, cuadras y chacras, en los cuales convivían propietarios, huasicamas, conciertos, indios propios, hombres y mujeres esclavizados, mestizos con y sin tierras, habitantes urbanos, indígenas regatonas y mitayos, todos en diversas condiciones de vecinos, estantes, foráneos y transeúntes (BORRERO, 2021).

El clima y la geografía son dos factores muy importantes por lo que se refiere a los ingredientes básicos de una determinada zona. Si una tierra no reúne las condiciones adecuadas de cultivo, su población dependerá del pastoreo para su subsistencia, y, en consecuencia, sus platos adoptarán el estilo de vida nómada de los pastores. Los alimentos básicos consistirán en panes planos y ázimos, que pueden prepararse rápidamente, productos lácteos fermentados y carnes asadas y secadas al sol. Los países y regiones marinos dependen del pescado, tanto natural como en conserva. Cuanto más rica sea la agricultura de un lugar, muchas más posibilidades tendrá su cocina de ser variada (PAZOS, 2017).

Con frecuencia, la geografía, el clima y el transcurso de la historia han colaborado estrechamente para moldear las tradiciones culinarias de las regiones. En muchos casos, nuevos ingredientes llegaron a diversos países a través de rutas comerciales, intercambios culturales o migraciones. Estas introducciones encontraron un entorno favorable gracias a condiciones geográficas y climáticas adecuadas, que permitieron su adaptación y cultivo exitoso (PAZOS, 2017).

El Patrimonio Alimentario se refiere a los alimentos e ingredientes nativos de un país o comunidad, utilizados en la preparación de platos y bebidas tradicionales, transmitidos a lo largo de generaciones en un contexto cultural e identitario. Este patrimonio es dinámico, evolucionando mediante un diálogo entre tradición y modernidad (FAO, 2021).

Para promover una alimentación saludable y con identidad, es fundamental fortalecer y revalorizar el Patrimonio Alimentario en el contexto de la soberanía y seguridad alimentaria, reconociendo la diversidad cultural y las prácticas alimentarias de cada pueblo (FAO, 2021).

A nivel local se habla como todas las ciudades españolas en un plano de damero, el crecimiento de Cuenca fue lento y pausado; solamente bien entrado el siglo XX, la ciudad llegó a superar los límites definidos por Augusto de San Miguel a mediados del siglo XVI. Durante décadas, sus límites dependieron del trazo entre Cullca y el río Matadero, entre San Blas, ya en los extramuros, y San Sebastián (una vez olvidado San Fabián). Este espacio acunó a los pocos cientos y más tarde miles de habitantes que serán conocidos como morlacos. Un ciclo de lluvias más o menos estable y sus ríos: Grande o Matadero (hoy Tomebamba), Yanuncay, Tarqui y, por el norte, Machángara, que corren todos ellos por la superior sin labrar profundas cañadas, proveyeron del agua necesaria y reunieron el primer hinterland humano y agrícola (BORRERO, 2021).

Variados productos estuvieron disponibles en los mercados urbanos gracias a la diversidad ambiental del territorio, por la siembra en pequeñas chacras o a través del trueque. En algunos casos, las redes de intercambio alcanzaron hasta los territorios de las misiones de la Amazonía, de donde provenían productos como el palmito o diversas variedades de coco o de madera de palma. La oferta no se limitó a los productos de origen europeo, que han sido vistos como dominantes en la cocina andina de la época; si bien el pan de trigo estuvo presente desde momentos muy tempranos, fue sustituido sin conflicto por la yuca, el plátano y otros tubérculos y raíces. La ciudad también se debía a un amplio espacio coincidente con los límites del antiguo Corregimiento y Gobernación coloniales, que se redujeron poco a poco para constituir el Departamento del Azuay (BORRERO, 2021).

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1 Marco Teórico

El proyecto de titulación está basado en la formulación de un recetario de bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, el cual se presentará en el mercado 9 de octubre de la ciudad de Cuenca. Este esfuerzo cuenta con el apoyo de la Fundación Turismo Cuenca y del dirigente del mercado, quienes han mostrado gran interés en la difusión de la cultura local. Además, el recetario se difundirá en la página web de la Fundación Turismo para Cuenca, con un objetivo de promover y fortalecer nuestra identidad cultural cuencana, así como atraer a turistas y residentes interesados en las tradiciones gastronómicas de la región.

El recetario incluirá una cuidadosa selección de bebidas, cada una con su historia y su significado dentro de la cultura local. Para llevar a cabo este proyecto, se realizará una socialización dirigida a los comerciantes de comida, donde se presentarán las ocho bebidas tradicionales que hemos investigado. Esta socialización no solo abarcará la preparación de las bebidas, sino también su origen, ingredientes, y métodos de elaboración, buscando involucrar a la comunidad en un proceso de recuperación y valorización de su patrimonio cultural.

Además, el proyecto contempla la realización de entrevistas, encuestas e investigación de campo para recopilar información más amplia de la costumbres y preferencias de esta población local en conexión con estas bebidas. Este enfoque nos permitirá entender mejor la relevancia de cada receta en la vida cotidiana de los cuencanos.

Como parte de la iniciativa, se llevará a cabo una capacitación práctica sobre la preparación de una o varias de las recetas seleccionadas, utilizando técnicas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. A través de estas actividades, buscamos no solo preservar la herencia cultural, sino también empoderar a los comerciantes locales, brindándoles herramientas para diversificar su oferta y atraer a un público más amplio.

Este proyecto representa una oportunidad única para revitalizar la cultura cuencana a través de la gastronomía, fomentando la participación de la comunidad y generando un sentido de pertenencia y orgullo por sus tradiciones. Al final, esperamos que este recetario no solo sirva como un compendio de bebidas, sino como un vehículo para fortalecer los lazos entre los cuencanos y su rica herencia cultural.

2.1.1 Ashanga:

La importancia de preservar las tradiciones gastronómicas y culturales es un tema abordado por varias figuras destacadas, como Nydia Vásquez y Eulalia Vintimilla, quienes han dedicado sus vidas a la investigación y conservación de la identidad culinaria. A través de su labor, nos transmiten el valor de la cocina tradicional y su relación con el entorno cultural. Nydia Vásquez, quien dedicó más de 40 años a la investigación gastronómica, ha compartido sus conocimientos sobre la cocina tradicional a través de videos en YouTube, donde enseña a preparar recetas antiguas como las del Corpus Christi. Ella se enfoca en rescatar la comida típica y resaltar la cocina cuencana que practicaban sus ancestros. Por su parte, Eulalia Vintimilla, con su obra, pone en evidencia la profunda conexión entre la comunidad rural y su entorno natural, destacando cómo la chacra, el río y la montaña forman parte del espíritu colectivo. Su labor también se centró en la preservación de las costumbres rurales y los alimentos tradicionales, a pesar de la

urbanización. Además, fue una ferviente defensora de las tradiciones populares, contribuyendo al rescate de bordados y tejidos, y fundando el Instituto Azuayo de Folklore junto a Carvalho Neto. (Vasquez, 2016). La labor de ambas, Vásquez y Vintimilla, refleja el compromiso con la conservación de las tradiciones que forman parte integral de la identidad cultural de sus comunidades, lo que nos recuerda la importancia de seguir transmitiendo estos conocimientos a las futuras generaciones.

En la región de Azuay, Ecuador, la cultura cañari está marcada por una profunda relación con las bebidas tradicionales, que forman parte de los Alimentos Sagrados que Sanan. Estas bebidas tienen un rol importante en las fiestas, ritos y en la vida diaria, siendo ofrecidas como una forma de agradecimiento a la Madre Tierra durante las celebraciones. Las bebidas tradicionales, elaboradas en tiempos especiales, son preparadas con ingredientes frescos y de temporada, lo que les otorga sabores únicos y aromas que impregnan las cocinas de los hogares. Estas recetas se transmitían de generación en generación, principalmente por las abuelas, quienes realizaban el arduo trabajo en la cocina, asegurándose de preservar las costumbres. Con el paso de los años, sin embargo, las nuevas generaciones han mostrado un conocimiento limitado sobre estas prácticas tradicionales. Esta situación se debe a la creciente presencia de marcas extranjeras en el mercado y a la facilidad con la que se accede a opciones más modernas. Además, el desinterés por aprender sobre las costumbres locales es alimentado por las tendencias y las influencias predominantes en las redes sociales. (Las bebidas de la tierra Azuayo-Cañari del Ecuador, 2017). El hecho de que estas bebidas estén disponibles solo en ocasiones específicas y en determinados lugares, sumado al proceso laborioso que implica su preparación, contribuye a su desvanecimiento. Este fenómeno está llevando a una pérdida significativa de conocimiento sobre estas tradiciones culinarias y poniendo en

peligro la riqueza de la gastronomía tradicional que ha sido parte fundamental de la cultura cañari a lo largo del tiempo.

2.1.2 Fiestas Populares

El carnaval, celebrado entre febrero y marzo, ha cambiado notablemente con el tiempo. Antes era una fiesta caótica, marcada por lanzamientos de bombas y juegos de agua intensos, mientras que hoy es más organizada y familiar. Antiguas tradiciones, como pedir tributos para cruzar calles, han desaparecido, pero la riqueza gastronómica permanece. Platos como el chancho, el mote pata y el dulce de higos destacan, siempre acompañados de licor que realza el espíritu festivo.

El carnaval se lleva a cabo entre febrero y marzo, y su fecha se determina en relación con la Semana Santa. Hasta hace algunos años, las celebraciones eran más caóticas y violentas, con bombas lanzadas sin consideración alguna. Los festejos comenzaban semanas antes del evento principal. Durante los días de la festividad, el uso de las bombas se reducía significativamente, optándose por jugar con cubos de agua o mangueras.

En la actualidad, el carnaval ha evolucionado hacia una celebración más familiar, donde no se acostumbra mojar a los transeúntes en las calles. A inicios del siglo XX, quienes participaban en el carnaval exigían un tipo de "tributo" para permitir que la gente pasara por ciertas calles, y el grito habitual era: "¡Agua o peseta!" En cuanto a la gastronomía del carnaval, destacan platos como el chancho y sus derivados, el mote pata, y el dulce de higos, todos ellos acompañados con generosas cantidades de licor (Vasquez, 2005, pág. 29).

Por otro lado, el Septenario es una celebración organizada por la iglesia que tiene lugar siete días después del Corpus. Cada jornada es dirigida por un sacerdote, generalmente perteneciente a alguna corporación, aunque también hay patrocinadores individuales cuyos nombres se exhiben en la parte superior de los castillos. En esta festividad, la dimensión religiosa, que incluye la misa y las procesiones, ha sido eclipsada por las actividades seculares. El ambiente del Septenario está marcado por una gran variedad de fuegos artificiales, la venta de los tradicionales dulces de Corpus, y juegos de azar como la maraca. Además, hay carameleros, ruleteros, vendedores de juguetes y chicleros. Los jóvenes se congregan en el parque Calderón para observar a las chicas, intentar cortejarlas y lanzarles los famosos piropos característicos de esta celebración (Vasquez, 2005, pág. 47).

En el Día de los Difuntos, es común que las personas visiten las tumbas de sus seres queridos para honrar su memoria. Durante estas visitas, se dedican a limpiar las lápidas, colocar flores frescas y rezar por el descanso eterno de sus almas. La noche anterior a esta celebración, la afluencia de público es especialmente notable, ya que muchas familias se reúnen para rendir homenaje a sus difuntos.

Es habitual que quienes tienen nichos en lo alto alquilen escaleras para poder acercarse y hacer sus ofrendas. Afuera del cementerio, se puede observar una especie de pequeña feria donde comerciantes ofrecen una variedad de productos, como flores, alimentos típicos, golosinas y juguetes. Este ambiente festivo permite que la comunidad se reúna y comparta, convirtiendo el luto en una celebración de la vida y el recuerdo. La mezcla de colores, aromas y sonidos crea una atmósfera única, donde la tristeza se entrelaza con el amor y la memoria, recordando que los que han partido siguen vivos en el corazón de quienes los aman (Pazos, 2017, pág. 55).

2.2 Comparación de las ocho bebidas de la provincia del Azuay.

A continuación, para el desarrollo del recetario, se hizo un breve estudio a lo largo de la historia, y las tradiciones de las mismas para ampliar las dudas de las personas a leer este documento, con el cual se las definirá cada una de ellas.

2.2.1 Chica de jora.

Según Julio Pazos Barrera en “Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador” (2017), la cocina ecuatoriana refleja influencias culturales ancestrales y desempeña un papel importante en la vida social y cultural del país. Además, no solamente tienen una simple fuente de nutrición, las bebidas del Azuay están profundamente relacionadas con las costumbres locales, es por eso que se pretende mantener viva las tradiciones.

Sin embargo, esta dimensión no ha sido suficientemente explorada en la historia, literatura y leyendas ecuatorianas. A pesar de ello, crónicas y relatos de viajeros han documentado detalles sobre los alimentos y su preparación, destacando, entre otros, la relevancia de las chichas en la mesa ecuatoriana.

Las chichas, que varían desde las más conocidas, como la de jora, aloja y morocho, hasta las menos comunes, como las de yuca, chontaduro y avena con frutas (Barrera, 2017). La jora, indispensable para la producción, se destaca como símbolo clave de este ciclo, marcando tanto el inicio como el final del trabajo agrícola. Se establece una conexión simbólica entre la doncella y la jora, en su etapa de fertilidad, se asocia al maíz germinado que se transforma en chicha, representando pureza y transmisión de la vida (Alumnos de la tercera promoción de LAEF, 1996).

Según los Alumnos de la tercera promoción de LAEF (1996), las canciones indígenas del ciclo agrícola representan relatos poéticos que reflejan el contexto histórico y las condiciones de vida de los Cañarís (Cuenca, Huigra y Riobamba) especialmente durante la época colonial y en el entorno de las haciendas.

A continuación, en una entrevista con Tatiana Rodríguez, cocinera y dueña del restaurante La Chichería, describe la chicha de jora como una bebida ancestral central en la cosmovisión andina, extendida desde el Tahuantinsuyo (norte de Argentina al sur de Colombia). Es considerada tanto alimento como bebida, con usos ceremoniales, medicinales y festivos. No requiere un maíz específico, ya que la jora es un estado del maíz; se elabora principalmente con maíz cusco, jima o morocho.

El proceso incluye remojar y germinar el maíz durante nueve a doce días, secarlo, tostarlo y tritararlo para obtener harina gruesa, cocinarlo en agua y luego fermentar el líquido en recipientes de barro de forma espontánea durante un mes.

Como conclusión la chicha de jora es una bebida ancestral, que ha perdido valor en los últimos años, en la actualidad se conoce que ya no se elabora en las zonas urbanas del cantón Cuenca, lo que hace que esta bebida muy tradicional se desaparezca por completo en estas costumbres.

2.2.2 Chicha huevona.

La chicha huevona, es una bebida tradicional de Cuenca, tiene sus raíces en las culturas precolombinas de la serranía ecuatoriana. Amalia Peralta Flores, en las décadas de 1920 y 1930, vendía esta bebida por un "calé" (2,5 centavos de sucre) en su casa en la Colina de Cullca, lugar emblemático donde los cuencanos se reunían para disfrutarla.

La receta, transmitida por su madre y abuela, data del siglo XIX y se ha preservado como un legado familiar que luego heredaron sus hijas, Julia y Ermelinda Álvarez Peralta (Diario El Mercurio, 2016). Ermelinda, nacida en 1920, es la actual guardiana de la tradición de la jora, ingrediente esencial para la chicha, considerada sagrada por los ancestros indígenas.

Con voz temblorosa, comparte los secretos para prepararla. Su casa en Cullca, en la intersección de Francisco Tamariz y Yaupi, sigue siendo un símbolo de esta herencia cultural. La tradición perdura en su familia, ya que su hijo mantiene la tienda donde se vendía la chicha, preservando esta práctica que ha sido transmitida de generación en generación (Diario El Mercurio, 2016).

Según Rogelio Guilcapi, quien fue entrevistado para un estudio sobre bebidas tradicionales, la chicha huevona ya era conocida en 1947. Cuando él, con solo cinco años la disfrutaba en su familia. En ese entonces, la chichería más popular era la de Hermelinda Ruiz. Guilcapi explica que la preparación se hacía a mano en baldes, utilizando una cuchara de madera y un método llamado "carrizo en cruces".

Originalmente, la chicha huevona se elaboraba con huevos de gallina runa, azúcar, chicha de jora y aguardiente, con un grado alcohólico muy elevado, con la idea de embriagar un poco a las personas que lo consumían. Poco después se le agregó cola, probablemente debido a experimentos posteriores, los cuales no tuvieron mucho éxito (Fernández León & Viracucha Tamay, 2014).

La bebida recibe su nombre debido a los huevos batidos que se utilizan en su receta, y su efecto de emborrachar por el uso de alcohol, como punta de caña, que se

añade durante la elaboración. (Crespo, 1993). Esta mezcla de ingredientes hace de esta bebida un sabor único, sino que también sea parte de las celebraciones familiares.

No se encontró información de personas que la realicen en Cuenca, páginas web o libros. En los últimos años se ha perdido el conocimiento y elaboración de la misma.

2.2.3 Colada morada

"El amor y la muerte" de Joyce Baus, en Cuentos de trigo, Alma de maíz (Andrade et al., 2021), propone una interpretación histórica de la colada morada, situando su origen en Santa Elena, específicamente en "Los amantes de Sumpa", un hallazgo arqueológico que demuestra la presencia de asentamientos paleoindios en las costas ecuatorianas (Reyes, s. f.).

La historia cuenta cómo dos comunidades, que, al ser divididas por líderes enfrentados debido a un amor compartido, crearon la colada morada, una bebida que está elaborada con ingredientes autóctonos y auténticos, hace que simbolicen el amor como la muerte. Tras la muerte de los líderes, la tribu se unió para compartir sus tradiciones, como la elaboración de guaguas de pan. Esta costumbre se celebra cada 2 de noviembre, rindiendo homenaje a los muertos (Rivera, 2021).

La colada morada y las guaguas de pan son elaboraciones tradicionales ecuatorianas con profundas raíces ancestrales, consumidos especialmente durante el Día de los Difuntos. Tienen profundas raíces ancestrales. Según el Mtr. Rubén Pozo, docente de la PUCE, estas costumbres culinarias permiten rastrear la historia de los pueblos

indígenas, quienes las utilizaban en rituales funerarios con la creencia de que ayudaban a guiar a los espíritus de los difuntos hacia el más allá (Ramirez, 2024).

Aunque se desconoce la fecha exacta de su origen, se estima que la preparación de la colada morada data de hace más de 5.000 años. Con la llegada de los colonizadores, la receta de la colada morada y las guaguas de pan experimentó cambios, incorporando ingredientes como el azúcar y la harina, traídos por los españoles. Estas elaboraciones siguen siendo símbolos de identidad cultural, acompañada de tradición ancestral, la cual se han transmitidos de generación en generación (Ramirez, 2024).

Nydia Vázquez Fernández de Córdoba, de 88 años, autora del libro “Ashanga”, que fue entrevistada en su casa, nos cuenta que proviene de una familia dedicada a la cocina, influenciada por la tradición española, lo que la convierte en una representante de la cocina mestiza, la cual la hace una de las personas con mayor tradición a lo largo de los años.

Ella nos habla de la colada morada, bebida no originaria de Cuenca, ya que la receta tradicional incluye harina negra, ella utiliza maíz del norte, una zona de clima templado, para preparar la colada, que tiene una textura suave. Los ingredientes que incluyen son, harina morada, maicena, mortiño, azúcar, piña, mora, naranjillas, frutilla, pasa sin semilla, canela, ishpingo, esencia de vainilla, clavo de olor, pimienta de dulce, arrayán, laurel, hoja de naranja, ramita de hierbaluisa, cedrón y agua.

Es una bebida tradicional del día de los difuntos, llamativa por su color, aroma, sabor a fruta, especias dulces y hierbas aromáticas, que nos transportan al calor de hogar, a la unión familiar y al compartir con los seres que uno más ama. No se ha perdido su tradición, su historia, por el mismo hecho de que todavía la elaboran en los hogares y en

algunos lugares de la ciudad de Cuenca. Preparada en el mes de noviembre y la acompañan con las famosas guaguas de pan.

2.2.4 Pucha perro

El jucho, o pucha perro, es una bebida tradicional sagrada que simboliza el agradecimiento por la fertilidad de la tierra. Su preparación es esencial en las celebraciones indígenas del Pawkar Raymi, que celebra el florecimiento, y también se consume en comunidades mestizas durante el Carnaval.

Se caracteriza por su sabor dulce, aroma especiado y consistencia espesa, lograda mediante la mezcla de almidón de maíz y yuca, junto con capulíes y duraznos cocidos en almíbar (El Comercio , 2015). Así mismo, el capulí es considerado una planta especial en la cosmovisión indígena, asociada con la energía positiva y los buenos presagios del nuevo año andino, celebrado en marzo.

En la entrevista con la docente, María Fernanda Padilla, nos cuenta un poco el conocimiento que tiene acerca de esta bebida tradicionales de la época de carnaval, elaborado con frutas estacionarias como el capulí, que solo se da entre los meses de febrero y marzo, durazno, pera, manzana y membrillo, ligado con almidón de maíz, que le da el toque de espesor a la colada. Además, nos comenta que hace mucho tiempo esta bebida se elaboraba con una marca industrializada, llamada tapioca agregada como sabores muy artificiales como la mora, fresa, entre otros.

Esta bebida es una de la más tradicionales, actualmente su elaboración es casi nula debido a que el ingrediente principal solo se da en cierta época y su costo es elevado, es por eso que se ha perdido la tradición de elaborarla en los hogares, sino también en algunos de los mercados de la ciudad.

2.2.5 Agua de pítimas

En la Plaza de las Flores de Cuenca, cerca del convento del Carmen de la Asunción, las monjas de claustro preparan productos naturales como miel, jarabes, cremas y, especialmente, la tradicional agua de pítimas. Esta bebida, originada hace más de 70 años, mezcla pétalos de rosas y claveles con hierbas como valeriana, hierba luisa y cedrón, destacándose por su sabor refrescante y sus propiedades medicinales (Ministerio de Turismo, 2021).

El agua de pítimas, con beneficios tónicos, calmantes y febrífugos, se asocia con la mejora de problemas renales y la regulación menstrual. Las religiosas carmelitas del convento del Carmen en Cuenca han mantenido un vínculo con la comunidad a través de la elaboración de productos tradicionales, destacando entre ellos el agua de pítimas, con tres elaboraciones distintas, su base el agua blanca de las hierbas aromáticas, otra incluida el ataco para darle el color fucsia, y otra agregada azúcar, para las personas que desean el toque de dulzor.

Hoy esta bebida, muy popular entre locales y visitantes, especialmente entre los fieles que la consumen tras asistir a misa, e incluso ser exportada, se ha convertido en un refresco apreciado tanto por su sabor como por sus propiedades revitalizantes y estimulantes (Gonzalo Cadena, 2012).

Sandra Guamán, quien trabaja en el Monasterio de la Asunción, vendiendo estas aguas por varios años, nos cuenta que todos los días atienden desde las ocho de la mañana y que la gente en algunas ocasiones hace fila para comprar su agua curativa, que incluso los más fieles compradores son las personas que salen de misa.

El agua de pítimas ha pasado de ser un remedio curativo a una bebida emblemática, apreciada tanto por turistas, como gente de la ciudad. Con sus propiedades revitalizantes, aromas de las hierbas aromáticas y ese potente olor de la valeriana, hace de esta bebida parte de tradición cuencana.

2.2.6 Rosero

Indica Drouet Molestina e Irene Palma Ordóñez señalan que el rosero es una bebida típica del cantón Gualaceo, en la provincia del Azuay, que también se la encuentra en Quito provincia de Pichincha. El Rosero surge en la época de la colonia, cuando los españoles en Ecuador combinaron productos locales en experimentos empíricos. La bebida mezcla frutas, babaco, piña y naranjilla, especias como ishpingo, canela y pimienta dulce, maíz blanco (mote).

Tras un proceso de fermentación, se logra la integración de sabores únicos y cítricos que potencian y caracterizan a esta bebida refrescante. Entrevistas con historiadores y expertos en gastronomía permitieron reconstruir la historia y riqueza cultural de esta larga preparación (Drouet Molestina & Palma Ordoñez, 2018).

Julio Pazos Barrera indica que (Barrera, 2017), el rosero es una bebida tradicional de Gualaceo, que se expende durante todo el año en algunas pastelerías y locales comerciales, además con registros históricos que datan del siglo XVIII.

El rosero, de sabor dulce y ligeramente agrio combina ingredientes nativos con azúcar, un elemento introducido en la época colonial, se consume como un "come y bebe" independiente, similar a la chicha o la horchata de chufa española. Históricamente, su elaboración criolla estuvo asociada a la fiesta de Corpus Christi, que fusionaba elementos

de celebraciones indígenas como el Inti Raymi, aunque actualmente el champús es más común en estas festividades

En la entrevista con Patricia Jara propietaria de Dulcería La Delicia, quien lidera la cuarta generación del negocio familiar, ahora junto a su hijo, señala que, desde pequeña ayudó en la panadería, combinando estudios y trabajo. En 1993 asumió la dulcería y comenzó a elaborar rosero diariamente. Esta bebida se hacía solo en Navidad y Corpus Christi. Se prepara con harina de maíz blanco, frutas como la piña y babaco, especería dulce y esencia de vainilla, con una elaboración que inicia tres días antes.

El rosero es una bebida refrescante de color amarillo pálido, originaria del Cantón Gualaceo. Su ingrediente principal es el mote. Se acompaña con una variedad de frutas cítricas y deliciosas. Tiene un proceso de fermentación el cual se logra caracterizar para resaltar su sabor, la misa que tiene una duración de tres días en refrigeración.

2.2.7 Yaguana

Según Miller (2021), la Yaguana es una bebida tradicional de Paute. Rosa Inga, heredera de su receta, ha preparado por más de 50 años, quien aprendió la receta trabajando desde los 11 años para la familia Vintimilla en la hacienda Pirincay, popularizó esta bebida que se servía en las celebraciones como navidad, carnaval y cumpleaños.

La Yaguana elaborada con una combinación de frutas cocidas y crudas. El día anterior se cocina la mora, babaco y chamburo, mientras que la sandía, guanábana, jugo de naranja y piña picada se agregan al día siguiente. Su distintivo color rosado-fucsia proviene de las moras y la sandía. Finalmente, las frutas se mezclan con agua hervida infundada, especias dulces como canela, ishpingo y clavo de olor.

Esta receta incluye frutas cítricas, como el babaco, piña, naranjilla, mora, limón, naranja, y sangurache, además de almidón de achira para ligar y dar el espesor, especias dulces. Para prepararla, se cortan la piña y el babaco en cubos, se extraen los jugos de la mora, naranjilla, limón y naranja, para luego incorporarlas en la preparación. Además, se elabora una especie de preparado con almidón de achira, agua y especias, que se mezcla con el almíbar y las frutas congeladas. A medida que la mezcla se descongela, la bebida se va integrando poco a poco. Luego de su proceso de elaboración se congelan durante unas 48 horas.

Rosa Inga, propietaria del restaurante Yaguana Paute, aprendió a elaborar esta bebida tradicional de la familia Vintimilla. Tras la muerte de los mismos, Rosa comenzó a vender almuerzos, ofreciendo la yaguana como un refresco para acompañar las comidas. Su primer local está ubicado en la avenida Interoceánica, en el sector de Granda Centeno.

Con más de 50 años de experiencia, Rosa utiliza frutas como la mora, guanábana, babaco, chamburo, piña, sandía, naranja, limón y especias. Su preparación consiste en cocinar las frutas un día antes y agregar las frutas frescas al momento de servir. Es considerada como un come y bebe por estos trozos de fruta ya que se sienten al momento de ingerirla.

2.2.8 Chaguarmishqui

En la comunidad de Ñamarín, en la provincia de Azuay, el Chaguarmishqui se elabora a partir del mishqui, un ingrediente clave que se extrae de la planta de penco negro. A diferencia de las bebidas similares en México, la preparación en esta región sigue un proceso tradicional propio, lo que le otorga una identidad única.

La bebida tiene una historia que se remonta a sus inicios en Ecuador y ha perdurado hasta la actualidad, siendo un elemento esencial en la vida cotidiana de los habitantes andinos. Su importancia no solo es gastronómica, sino también social, cultural y económica para las comunidades de Azuay, aunque su comercialización sigue siendo limitada a pequeña escala. Es una bebida ancestral extraída de una planta similar al agave, se consume desde tiempos preincaicos en regiones de Ecuador como Cayambe, Pedro Moncayo y Nabón (Quito Tapia & Ayora León, 2013).

Remigio Capelo, dueño de Licor Chaguarmishqui, ha estado involucrado en la producción de esta bebida desde 1983 en la parroquia Cocha Pata, ubicada en el cantón Nabón, Azuay. Actualmente, cuenta con 65 proveedores, materia prima con la que se elabora productos como el reposado en barril de roble, el gran barón, el tequila Warmy, el rey mishqui y el jarabe, todos a base de agave.

Como conclusión se sabe que esta bebida no se encuentra en las zonas por su baja producción, además se conoce que la venta del pulcre se encuentra en algunos de los mercados de Cuenca, solamente hay una señora que trae y vende bajo pedido, además dice que le cuesta venir desde muy lejos.

2.3 Cuadro comparativo de las recetas de bebidas tradicionales

El cuadro comparativo, es la recopilación de varios autores, con los cuales se va haciendo un análisis de forma dinámica, con la cual se facilita el desarrollo de recetas apegadas de al desarrollo de tradiciones, este cuadro tiene el fin de ayudar a ver cuál receta es la más idéntica a la tradicional que cada autor ha desarrollado en su vida profesional (Bravo & Vallejo, 2018). El cuadro comparativo descubre las diferentes

formas de conservar y consumir los productos autóctonos que nos brinda para desarrollar nuestro recetario, para ello veremos el **Anexo 1**.

2.4 Investigación de los productos utilizados en las bebidas

Como desarrollo del proyecto, se realizará el análisis de las especias e ingredientes para la elaboración de nuestro recetario, con el objetivo de desarrollar de una manera más detallada para las combinaciones en cuanto a los beneficios de los ingredientes de acuerdo a las ocho bebidas propuestas en este recetario.

2.4.1 Canela

Los chinos han utilizado la canela de manera medicinal, por más de cuatro mil años. Los antiguos egipcios y romanos también reconocían sus muchos usos, y han seguido siendo una de las especies más comunes en el mundo hasta la fecha. (Colbert, 2011). Siguiendo la definición, las especerías dulces ayudan a infundir las bebidas dándoles aromas característicos.

2.4.2 Clavo de olor

Syzygium aromaticum, ha sido ampliamente estudiado y se le ha atribuido un importante efecto sobre una variedad de microorganismos que afectan a seres humanos. (Melissa Martínez Domínguez, Veritamen, 2015). Las especerías dulces ayudan a infundir las bebidas dándoles aromas que atraen al consumidor.

2.4.3 Ishpingo

Teniendo en cuenta que las especias y condimentos, son un mundo de nunca acabar, y cada lugar tiene su propia variedad, que en otros lugares no se conoce o no se

considera como tal. Ese es el caso del Ishpingo, que es propio de la Amazonía ecuatoriana y peruana (Telmo Moreno L. C., 2022). Siguiendo la definición las especerías dulces infusionan las bebidas dándole aroma característico.

2.4.4 Pimienta de Dulce

La pimienta dulce es originaria de los tiempos de la colonia, durante las exportaciones de los esclavos a América. Los esclavos africanos al tomar el fruto identificaron su sabor con la malagueta de Guinea o granos de Guinea, que tiene sabor a La pimienta y es familia del jengibre (Moreno et al, 2022). La especería dulce ayuda a infundir las bebidas dándoles aromas característicos.

2.5 Frutas

Se la conoce así porque se empieza a desarrollarse poco tiempo después de la polinización y la fertilización de las plantas, es un referente para el desarrollo de las frutas en las plantas (Martinez, 2017), a continuación se definirán la materia prima utilizada en cada receta.

2.5.1 Capulí

El capulí es una especie perenne y puede alcanzar alturas que sobrepasan los diez metros. Posee hojas lanceoladas simples que se unen a una rama por medio de un peciolo corto. Las flores son pequeñas, blancas y se presentan agrupadas en racimos. Los frutos corresponden a grupos de color, negro a rojizo, cuando llegan al estado de madurez poseen una sola semilla rodeada por el endocarpio. (Ortiz, 2022). Siguiendo la definición el capulí ayuda a dar color al pucha perro.

2.5.2 Durazno

El fruto del duraznero es una fruta de alto consumo. Además de tener un sabor dulce y un aroma delicado, se caracteriza por ser de color amarillo, rojo, rosa o una combinación de estos, tienen un tamaño de 4 cm a 8 cm de diámetro, cuenta con un surco longitudinal marcado y con un mesocarpio muy carnoso. (Zenteno et al, 2020). Siguiendo la definición el durazno aporta textura al momento de beber en el pucha perro.

2.5.3 Naranjilla

El lulo o naranjilla (*Solanum quitoense Lam.*) es un fruto originario de los bosques húmedos de la región subtropical, en las vertientes y occidental de la cordillera de los Andes. Se encuentra entre los 1200 y los 2000 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), en las regiones pertenecientes a Ecuador, Colombia y Perú. (Fandiño, 2000). Siguiendo la definición la naranjilla aporta acidez y aromatiza las bebidas como la yaguana, colada morada, chicha de jora y rosero.

2.5.4 Mora

Es un arbusto verde, con tallos de una longitud mínima aproximada de 30 centímetros, y un grosor de 1 centímetro. El tallo es densamente cubierto por espinas y tricomas de color rojo, lo cual representaría el principal problema para la colecta del fruto en el campo comercial. (Ballesteros et al, 2012). Siguiendo la definición la mora aporta color y textura a la colada morada.

2.5.5 Fresa

EL origen de la fresa salvaje o silvestre, conocida como frutilla de los bosques, es realmente incierto. Se sabe de su existencia desde tiempos remotos por hallazgos

encontrados en yacimientos arqueológicos prehistóricos. (ASAJA, 2021). Siguiendo la definición la fresa ayuda a dar espesor, color rojizo y aroma a la colada morada, dándole toques diferentes en la sensación organoléptica de la bebida.

2.5.6 Piña

La piña es endémica de la zona brasilera del Mattogroso y fue diseminada en el caribe por los españoles. la piña no se conoce en estado verdaderamente silvestre y no parece derivarse. (Bonilla, 2021). Siguiendo la definición la piña aporta textura sabor y acidez a las bebidas como el rosero, colada morada y yaguana, dándoles la característica definición de cómo y bebe, al encontrar pedacitos de esta fruta en ellas.

2.5.7 Chamburo

Con respecto al Chamburo (*Vasconcellea x heilbornii*), con sus frutos se preparan dulces postres, jugos y mermeladas, además tiene un uso medicinal, su época de fructificación (julio- octubre) con una frecuencia anual, cargando de ocho a doce frutos por planta, manteniéndose en estado maduro durante dos meses (Matute Jaramillo & Tirado Valladares, 2013). Siguiendo la definición el chamburo aporta aroma, acidez y color al rosero.

2.5.8 Babaco

Un fruto de importancia relevante es el babaco (*V. x heilbornii var. pentagona*, *V. cundinamarcensis* y *V. stipulata*) resultante de la hibridación de estas dos especies, es considerada la única especie de papaya de altura que es cultivada a nivel comercial en Ecuador a elevaciones por encima de los 1000 metros, reportándose localmente la preparación de jugos, salsas, dulces y una variedad de postres. (Matute Jaramillo & Tirado

Valladares, 2013). Siguiendo la definición el babaco aporta sabor, aroma y textura a las bebidas como la colada morada, rosero y yaguana.

2.5.9 Manzana

Las manzanas producen compuestos químicos volátiles, que son responsables del aroma característico del fruto. Éstos compuestos son de interés porque tienen gran influencia en la calidad de la manzana, que determinan su aroma. (Salazar & Orozco, 2011). Siguiendo la definición la manzana aporta notas aromáticas y textura al pucha perro, además da espesor y se encuentra pedacitos de la misma.

2.5.10 Limón

Los limones se calibran en una escala descendente de 0 a 9 de diámetro, es una fruta que varía en color de amarillo a verde, tiene una piel gruesa que oculta una tenue capa blanca esponjosa, su pulpa tiene un tinte amarillo pálido y se divide en 8 o 10 gajos o secciones, consta de segmentos que contienen pulpa pequeña (Vicente, 2023). Siguiendo la definición el zumo de limón aporta acidez y aromatiza el rosero.

2.5.11 Naranja

Todas las especies del género Citrus se originaron en el sureste asiático, especialmente en las vertientes de la cordillera del Himalaya, en el noreste de India, Myanmar y suroeste de China (José Alejandro Cleves Leguízamo, 2013). Siguiendo la definición la naranja aporta acidez, dulzor, además le da frescura a la yaguana obteniendo esas notas características de la propia bebida.

2.6 Abarrotes

Los abarrotes se los llaman a varios productos que eran no solo comestibles sino también de uso diario, que se vendía en pequeñas tiendas de los barrios. Además, tenían mucha mercancía para abastecer a la comunidad (Tomasini, 2017).

2.6.1 Huevo

El huevo es un alimento altamente nutritivo con potenciales beneficios para la salud. Sin embargo, debido a su elevado contenido de colesterol, su consumo ha sido restringido en la población general (Catalina Dussailant, 2017). Siguiendo la definición el huevo aporta a la chicha huevona texturas cremosas, junto al azúcar al combinarla con la chicha.

2.6.2 Almidón de achira

La achira (*Canna Edulis ker*) es una planta de origen sudamericano, cultivada para la extracción de almidón, tradicionalmente ha sido un cultivo de minifundio y de huerto familiar para el autoconsumo (de León Carmen Matilde, 2022). Siguiendo la definición el almidón ayuda a ligar la yaguana, dándole espesor y textura a la bebida, esta no afecta en la frescura de la misma.

2.6.3 Harina de jora

La jora se prepara con maíz remojado y germinado, para luego secarlo con el sol y proceder a moler obteniendo de esta forma la harina de jora (Mónica Pinto, 2017). Siguiendo la definición la harina de jora ayuda a espesar, ligar la bebida, además de eso es el principal agente que ayuda a la fermentación dándole acidez y sabores característicos y que abrazan al paladar.

2.6.4 Maicena

El almidón es el principal constituyente del maíz (*Zea mays L.*), las propiedades fisicoquímicas y funcionales de este polisacárido están estrechamente relacionadas con su estructura. (Edith Agama Acevedo, 2012). Siguiendo la definición el almidón o maicena de maíz ayuda a ligar el pucha perro, dándole el espesor y textura necesaria de la bebida.

2.6.5 Harina morada

El maíz morado (*Zea mays L.*), es un importante cereal del Perú, el cual contiene polifenoles, entre los que se encuentran los flavonoides, siendo los más importantes, las antocianinas. (Melissa Rabanal Atalaya, 2021). Siguiendo la definición la harina morada es el principal agente que ayuda a ligar y espesar la preparación, además aporta el color morado característico de la colada.

2.6.6 Azúcar

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum L.*) es uno de los principales cultivos más importantes en las regiones tropicales y subtropicales a nivel mundial. Representa el cultivo más importante en la producción de endulzante del mundo. La caña de azúcar se cultiva en más de 130 países, siendo Brasil el mayor productor con 28% del total de la producción; México ocupa el quinto lugar a nivel mundial (Cinthia Vanesa Ibarra González, 2018). Siguiendo la definición el azúcar da el dulzor necesario a las siguientes bebidas, rosero, yaguana, pucha perro, colada morada y chicha huevona.

2.6.7 Panela

la panela, denominada azúcar sin centrifugar, se estima que los evaporadores de múltiple efecto (EME), emiten un mayor control e incrementan en un 36 % la eficiencia global del proceso (Luz Esperanza Prada Forero, 2014). Siguiendo la definición la panela es uno de los agentes específicos que ayuda a la fermentación de la chicha de jora, además aporta el dulzor necesario a la colada de mishqui.

2.6.8 Maíz blanco

El mote o maíz blanco, se utilizan como ingredientes de sopas, locro, guisos, relleno para humitas, tamales o hervidos en agua, escurridos y condimentados, acompañan las principales comidas como guarnición o entremés (Andrea Paula Cravero, 2003). Siguiendo la definición, el maíz aporta espesor a las bebidas como la chicha y el rosero, el cual lleva un proceso de cocción para las mismas.

2.7 Bebidas

Las bebidas tradicionales son preparaciones líquidas que demuestra nuestra identidad cultural del Ecuador, naciendo de la urgencia de beber líquidos y de la creatividad local al mezclar varios ingredientes. Estas bebidas, que con los años han ido evolucionado pueden incluir fermentaciones como la chicha, lo que les otorga un valor alcohólico y las convierte en parte de celebraciones o rituales debido a sus efectos embriagantes. En Ecuador, nuestras bebidas tradicionales no solo son líquidas, sino que pueden ser espesas como la colada morada que están elaboradas a base de frutas, harinas, hierbas o flores aromáticas (Maldonado, 2017).

2.7.1 Aguardiente

El agua ardiente de caña es un subproducto de gran demanda en las actividades de la agroindustria, debido a que genera grandes beneficios económicos por su requerimiento en un sin número de actividades y procesos productivos (Alfredo, 2021). Siguiendo la definición el aguardiente es un acompañante tradicional de la chicha huevona, aporta un poco más de picor a la bebida.

2.7.2 Cerveza

La cerveza es una bebida alcohólica que se consume ampliamente en todo el mundo, por volumen se ubica después del agua y el té, como la tercera bebida más popular (Ramona Cecilia Párraga Alava, 2022). Siguiendo la definición la cerveza aporta efervescencia, además le da sabores característicos a la chicha huevona, además sube su grado alcohólico.

2.7.3 Chaguarmishqui

El chaguarmishqui, penco negro, se ha convertido en un recurso para rescatar tradiciones ya que era utilizada para dividir terrenos y también la elaboración de la famosa bebida Chaguarmishqui (la denominación de esta bebida varía dependiendo de la región del Ecuador, en algunas localidades se denomina también como mishqui). (Andrea Santander, 2022).

2.8 Hierbas aromáticas

Hierbas aromáticas o conocidas también como plantas medicinales, juegan un papel muy importante en el mundo del cuidado de la salud, gracias a sus beneficios que

presentan en la sociedad (Zambrana, 2005), para las bebidas se detallaran las que se utilizaran en el desarrollo de nuestras bebidas para el recetario.

2.8.1 Ataco

El ataco es una planta anual de tipo arbustivo herbáceo, poco ramificada de color verde al inicio y morado o purpura a la madurez. La raíz es pivotante, con abundantes raíces secundarias y terciarias, puede alcanzar hasta 40 cm o más de profundidad (Peralta I., 2008). Siguiendo la definición el ataco aporta aroma y color característico llamativo de las siguientes bebidas, colada morada, yaguana y agua de pítimas.

2.8.2 Hierba Luisa

La hierbaluisa es una planta popular usada en la medicina ancestral por sus propiedades antibacterianas, antifúngicas, antioxidantes, anti proliferativas, antivirales y antiinflamatorias, para diversas enfermedades humanas (Motta, 2023). Siguiendo la definición, la hierba luisa aporta aroma al rosero, agua de pítimas, colada morada y colada de chaguarmishqui.

2.8.3 Cedrón

El cedrón (*Aloysia triphylla Britton*), es una planta espontánea de América del Sur, originaria del Perú, popularmente se la conoce como cedrón, limón verbena, verbena o hierba de la princesa, según el país o la región. (Juan Rojas Armas, 2015). Siguiendo la definición, el cedrón es una de las plantas más aromáticas que aportan notas agradables, se infusiona para las siguientes bebidas, rosero y colada morada.

2.8.4 Valeriana

La valeriana es el término que comúnmente se utiliza para definir las más de 250 especies de plantas, pertenecientes al género Valerianaceae, que existen en el mundo. Si bien todas poseen similares características y componentes efectos medicinales, la más popular en América y Europa, es la valeriana officinalis (Oscar Medina Ortiz, 2008). Siguiendo la definición, la valeriana es una de los ingredientes más potentes del agua de pítimas, dándole el aroma y sabor característico de la misma.

2.8.5 Claveles

Los claveles representan aproximadamente el 12 % de la exportación mundial de flores, por lo que constituyen una de las más cotizadas en el mercado internacional, debido a su belleza y diversidad de colores (Yanelis CastillaI y Dra.C. María E. GonzálezII, 2009). Siguiendo la definición, los claveles son parte fundamental del agua de pítimas, da aroma y color.

2.8.6 Flores de fucsia

Esta revisión incluye algunos ejemplos de flores comestibles como las rosas, violetas y capuchinas entre otras, sus usos y aplicaciones como alimento, las características organolépticas y valor nutrimental pueden considerarse un alimento funcional. (Estrella Lara Cortés, 2013). Siguiendo la definición, las flores de fucsia son fundamental en el agua de pítimas ya que agrega color y aroma.

2.8.7 Arrayan

Arrayán es una planta arborescente de 5 a 6 m de altura y aproximadamente 5 m de cobertura, que crece desde los 2.500 a los 4.000 m de altitud en los Andes de

Sudamérica central, entre Perú, Bolivia y Chile. (Jane Torres Chatia, 2017). Siguiendo la definición, el arrayán aporta sabor, aroma y es una hierba medicinal que ayuda al fortalecimiento del cuerpo.

2.8.8 Hojas de naranja

Los cítricos constituyen un género de plantas rico en contenido de fenoles y flavonoides, metabolitos secundarios, que debido a su efecto antioxidante y baja toxicidad, han recibido en los últimos años mucha atención como potenciales fármacos. (MSc. Katia Ojito Ramos, 2012). Siguiendo la definición, las hojas de naranja dan aroma, frescura y sabor a las siguientes bebidas, rosero y colada morada.

2.8.9 Toronjil

Pertenece a la familia *Lamiaceae*, es conocida en nuestro país como toronjil y en otros como *melissen blat* o *lemon balm*, por su olor a limón, es una planta medicinal muy estudiada, se describen como principales compuestos, los ácidos hydroxycinámicos y los aceites esenciales, donde los mayores constituyentes son los terpenoides, como el citral, citronelal, geraniol, nerol y linalol (Acevedo, Navarro, & Montero, 2013). Siguiendo la definición, aporta un aroma muy penetrante y potencia el sabor en algunas bebidas.

2.9 Marco Contextual.

El Mercado 9 de octubre es un mercado municipal ubicado en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, Ecuador. Su construcción original comenzó en septiembre de **1953** y se terminó un año más tarde. El edificio se construyó a principios de los

años **30** en el siglo pasado, y reúne los rasgos y características de la arquitectura de la época en la ciudad.

Con unos 90 años de historia, este lugar se ha convertido en una parada esencial para que los turistas que nos visitan conozcan los productos locales, compren recuerdos como artesanías y exploren la gastronomía de Cuenca. Está ubicado en el Centro Histórico de la ciudad, entre las calles Mariscal Lamar y Hermano Miguel, abarcando un área de 5.190 m². La primera construcción comenzó en septiembre de 1953 y finalizó un año después.

El mercado de octubre de la ciudad de Cuenca, este situado en pleno centro histórico, tiene una construcción en los años 30, este ha influido en el desarrollo no solo comercial si no turístico de su entorno. Tiene una estructura muy original que se ha mantenido, pero la presencia de las instalaciones externas ha deteriorado su imagen. Es por eso que se realizó un proyecto de rehabilitación que busco conservar el edificio y mejorar las condiciones de venta, higiene y seguridad. Además, se ha diseñado áreas exteriores como espacios públicos de calidad para la gente de la zona (Albornoz, 2010).

El mercado es administrado por el Señor William Toapanta, quien ha desempeñado este cargo durante varios años y ha contribuido al desarrollo y organización del espacio. A su lado, la señora Rosa Matute asume la responsabilidad de coordinar los puestos de comida, asegurando que la oferta gastronómica sea variada y de calidad. Este mercado alberga más de 45 puestos, donde comerciantes locales ofrecen una rica gama de productos tradicionales que son parte integral de la cultura culinaria de la región, como ensaladas frescas, tortillas de maíz, humitas, papas con cuero y un delicioso caldo de gallina.

Además de la comida, los vendedores también cuentan con una selección de productos frescos, que incluye frutas y verduras de temporada, mariscos recién pescados y carnes de alta calidad. Esta variedad no solo enriquece la experiencia de compra, sino que también apoya a los agricultores y pescadores locales. El mercado no se limita a alimentos; también ofrece prendas de vestir a precios accesibles y artículos de decoración que reflejan la artesanía local, lo que lo convierte en un punto de encuentro cultural.

El ambiente del mercado es vibrante y acogedor, atrayendo a visitantes y residentes por igual. Está abierto todos los días de la semana, desde las 8 de la mañana hasta las 5 de la tarde, lo que permite a las personas disfrutar de una experiencia de compra cómoda y accesible en cualquier momento. Este espacio no solo es un lugar para adquirir productos, sino también un punto de encuentro social donde se celebran las tradiciones y se fomenta el sentido de comunidad.

Ilustración 1 mercado 9 de Octubre 1943

Mercado municipal 9 de octubre 1943



Nota: Colaboración de Juan Ríos Villacis

Ilustración 2 mercado 9 de Octubre 2024

Mercado Municipal 9 de octubre 2024



Nota: Tomada por grupo de investigación

Ilustración 3 ubicación mercado google maps

Ubicación del mercado 9 de octubre



Nota: Imagen tomada de Google Maps.

2.10 Marco Conceptual

- **Ancestrales:** Relacionados con los ancestros o tradiciones que se transmiten de generación en generación.
- **Ashanga:** Un libro o tratado culinario que compila recetas y conocimientos sobre la cocina tradicional, especialmente de la región morlaca.
- **Autóctonos:** Originarios de un lugar; se refiere a las especies o culturas que son nativas de una región específica.
- **Biocultural:** Concepto que integra la diversidad biológica y cultural, resaltando la interrelación entre los ecosistemas y las culturas humanas.
- **Chacras:** Parcelas de tierra dedicadas al cultivo agrícola o a la producción de alimentos, comúnmente en áreas rurales.
- **Ceremoniales:** Relativos a ceremonias o rituales que tienen un significado cultural o espiritual.
- **Conciertos:** Eventos musicales donde artistas o grupos presentan su música ante una audiencia.
- **Conservación:** Práctica de proteger y mantener los recursos naturales, culturales o patrimoniales para las generaciones futuras.
- **Contexto cultural:** Conjunto de circunstancias sociales, históricas y culturales que influyen en la interpretación y comprensión de un fenómeno.
- **Corregimiento:** División administrativa que históricamente se utilizó en la organización territorial de algunas regiones.
- **Corpus Christi:** Fiesta religiosa que celebra la presencia del cuerpo de Cristo en la Eucaristía, marcada por procesiones y rituales.
- **Cualitativo:** Relacionado con la calidad o características de un fenómeno, en lugar de

con cantidades o cifras.

- **Cuantitativo:** Relacionado con la cantidad, medidas o datos numéricos que se pueden contar o medir.
- **Damero:** Plano o diseño urbano que se organiza en una cuadrícula o en bloques regulares.
- **Departamentos coloniales:** Divisiones administrativas establecidas durante el periodo colonial en diversos territorios.
- **Desvalorización:** Proceso de disminución del valor o importancia de algo, ya sea cultural, social o económico.
- **Difusión:** Proceso mediante el cual ideas, culturas o innovaciones se propagan entre diferentes grupos sociales.
- **Difusión cultural:** Específico proceso de propagación de elementos culturales (costumbres, tradiciones, prácticas) entre sociedades.
- **Diversidad ambiental:** Variedad de ecosistemas, especies y recursos naturales en un área determinada.
- **Estantes:** Estructuras de soporte donde se colocan objetos, libros u otros elementos, comúnmente en tiendas o bibliotecas.
- **Etnia:** Grupo humano que comparte una cultura, idioma, tradiciones y, a menudo, un origen geográfico común.
- **Extramuros:** Fuera de los límites de una ciudad o murallas; se refiere a áreas que están más allá del espacio urbano.
- **Extractos:** Sustancias concentradas obtenidas de plantas, frutas u otros materiales, a menudo utilizados en la cocina o en medicina.
- **Foráneos:** Personas o cosas que provienen de un lugar diferente al de referencia, a menudo forasteros o extranjeros.

- **Folklore:** Conjunto de tradiciones, cuentos, creencias y prácticas culturales de un grupo social o comunidad.
- **Gobernación colonial:** Administración de un territorio bajo control colonial, que incluye funciones políticas y económicas.
- **Hinterland:** Región situada detrás de una zona costera o urbana que influye en la economía y la cultura de la ciudad.
- **Huasicamas:** Término que puede referirse a habitantes de comunidades rurales o a costumbres relacionadas con la vida agrícola.
- **Huasipungos:** Sistema tradicional de trabajo agrícola en el que se asignan tierras a campesinos para cultivar a cambio de tributo.
- **Infravaloradas:** Cosas, ideas o prácticas que se consideran menos importantes o valiosas de lo que realmente son.
- **Ingapirca:** Sitio arqueológico en Ecuador que fue un importante centro cultural de los incas y su legado.
- **Intercambio ceremonial:** Práctica cultural en la que se realizan trueques o canjes durante rituales o celebraciones.
- **Intercambio ilegal:** Transacciones o intercambios que se llevan a cabo fuera de la ley o de manera clandestina.
- **Identidad cultural:** Sentido de pertenencia y conexión de un grupo con su cultura, tradiciones e historia.
- **Mitayos:** Término que se refiere a trabajadores indígenas obligados a trabajar en las haciendas o minas durante la época colonial.
- **Morlacos:** Término que puede referirse a ciertas tradiciones o prácticas culturales en regiones específicas.
- **Morlaca:** Referente a la cocina tradicional morlaca, que puede incluir recetas y

costumbres alimenticias de la región.

- **Nutricional:** Relacionado con la nutrición o el aporte alimentario de una dieta.
- **Observación de campo:** Método de investigación que implica la observación directa de fenómenos en su entorno natural.
- **Panes ázimos:** Panes sin levadura, comúnmente utilizados en diversas tradiciones religiosas y culturales.
- **Pastoreo:** Práctica de cuidar y guiar ganado a pastar en tierras o campos.
- **Patrimonio Alimentario:** Conjunto de conocimientos, prácticas y tradiciones relacionadas con la alimentación de una comunidad.
- **Patrimonio biocultural:** Conjunto de saberes y recursos biológicos que son valorados culturalmente por una comunidad.
- **Patrimonio cultural:** Bienes y prácticas culturales que son importantes para la identidad y la historia de un grupo.
- **Prioste:** Persona encargada de organizar y dirigir ceremonias o festividades religiosas.
- **Propagación:** Proceso de difusión o expansión de ideas, costumbres o especies.
- **Regatonas:** Música o bailes que pertenecen al género del reguetón, que combina ritmos latinos y urbanos.
- **Recetario:** Colección de recetas de cocina que detalla cómo preparar ciertos platillos o bebidas.
- **Ritualidad:** Conjunto de rituales y ceremonias que son parte de la vida social y cultural de un grupo.
- **Sahuaro:** Bebida tradicional que puede estar hecha a base de cactus, especialmente en la cultura mexicana.
- **Seguridad alimentaria:** Situación en la que todas las personas tienen acceso a suficientes alimentos seguros y nutritivos.

- **Soberanía alimentaria:** Derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y sistemas de producción de alimentos.
- **Septenario:** Celebración o ritual que se lleva a cabo durante siete días.
- **Sociabilizar:** Proceso de interactuar y establecer relaciones con otras personas en un contexto social.
- **Sociabilización:** Proceso de aprendizaje de normas, valores y habilidades necesarias para vivir en sociedad.
- **Tesguino:** Bebida tradicional de maíz fermentado, consumida en varias culturas indígenas de México.
- **Trueque:** Intercambio directo de bienes o servicios sin uso de dinero.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Este enfoque se centra en fomentar y rescatar las bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, especialmente en el cantón Cuenca. A través de esta iniciativa, se busca preservar las tradiciones y dar valor a los productos locales, así mismo promueve el desarrollo económico de la región. Con el fin de concientizar a la población sobre la importancia de sostener estas costumbres para las futuras generaciones.

Al promover estas bebidas, no solo se celebra la herencia cultural, sino que también se apoya a los agricultores y productores locales, creando un ciclo de sostenibilidad que beneficia a toda la comunidad. Al brindar visibilidad a estas tradiciones, se contribuye a fortalecer la identidad cultural de Azuay y a generar una conexión más profunda y su historia. Este proyecto emplea una metodología mixta, que incluye investigación, estudio de campo, entrevistas, encuestas y sociabilización en el Mercado 9 de octubre.

3.1 Enfoque Mixto

Para realizar un análisis estructurado que combine los métodos cuantitativos y cualitativos, es importante entender cómo ambos enfoques aportan diferentes perspectivas al fenómeno estudiado. Los datos cuantitativos proporcionan medidas objetivas, revelando tendencias, frecuencias y relaciones, mientras que los cualitativos permiten comprender las experiencias, percepciones y contextos detrás de esos números (Ruíz, 2017).

3.2 Enfoque cualitativo

Hace referencia a disciplinas académicas y campos profesionales, se centra en los significados, experiencias y realidades sociales de las personas dentro de sus contextos naturales. Usa varios métodos cualitativos para recopilar y analizar datos no numéricos, como palabras, imágenes y comportamientos, con el objetivo de lograr percepciones profundas y contextualizadas sobre los fenómenos que se investigan (ATLAS.ti, 2025).

3.3 Entrevista

Técnica de gran utilidad para recopilar información, se describe como una conversación que expone con un objetivo específico, más allá de conversar, la entrevista se muestra como una herramienta que toma la forma de un diálogo informal. Es más efectiva que el cuestionario, ya que nos brinda información más detallada, clara y profunda sobre los temas de interés (Díaz, Metodología de la investigación en educación médica, 2013).

A mediados del mes de octubre y comienzos del mes de noviembre, se procedió a realizar las entrevistas a las personas encargadas de elaborar las bebidas

relacionadas a nuestro proyecto de tesis, se visitó los cantones de la provincia del Azuay como: Gualaceo, Paute y Nabón, para obtener información necesaria que aporta a nuestra investigación, ver **Anexo 2**.

3.4 Encuesta

Se basa en la recopilación de datos de interés, además es un procedimiento de preguntas que tiene como finalidad conseguir datos para una investigación. También resulta ser un eficaz asistente en la observación científica. Esta técnica iguala la técnica de la observación, también permite apartar ciertos problemas, tiene que ya haberse obtenido todos los datos para que las preguntas nos lleven a una verificación de nuestra hipótesis (Montes, 2000).

Se procedió a realizar las pruebas de las bebidas a los docentes del Instituto, así mismo a las personas encargadas de los puestos de comida del mercado 9 de octubre mediante bitácoras, las cuales nos ayudó a realizar los cambios necesarios, hasta obtener la elaboración correcta y conseguir la aceptación de las mismas con resultados positivos.

3.5 Observación de campo

Las técnicas de investigación de campo se emplean para interactuar directamente con las personas y el entorno donde se manifiesta el fenómeno a estudiar. Su propósito principal es obtener datos de fuentes primarias, lo cual se alcanza mediante una observación meticulosa, aplicación de diversas herramientas previamente diseñadas, como encuestas, entrevistas, estudios de caso y actividades prácticas, entre otras. Estas herramientas no se utilizan de manera aislada; por el contrario, se suelen combinar con métodos de investigación documental, lo que permite realizar un análisis más integral, detallado de la información. La integración de ambas técnicas facilita una comprensión

más profunda y contextualizada del fenómeno, contribuyendo a la validez, riqueza de los datos obtenidos (Guzmán, 2019).

En noviembre del 2024 se realizó la primera visita al mercado 9 de octubre con el objetivo de recopilar información para nuestro proyecto de tesis, nos reunimos con el dirigente del mercado, el señor William Toapanta, quien nos proporcionó información valiosa sobre la organización del espacio y el funcionamiento de los distintos puestos. Además, se conversó con la señora Rosa Matute, encargada de los puestos de comida en el mercado, se le informó a cerca de nuestro proyecto de tesis, el propósito los objetivos que se buscan alcanzar. Se procedió a realizar los oficios solicitados, tanto para el dirigente de nuestro campo de estudio, como al dirigente de todos los mercados de la ciudad, Mgst. Diego Gerardo Cedillo Auquilla.

3.6 Sociabilización

La sociabilización es el proceso mediante el cual las personas aprenden además de asimilar las normas, valores junto con habilidades necesarias para interactuar en sociedad. Este proceso comienza desde la infancia, extendiéndose a lo largo de la vida. Dicho aprendizaje se lleva a cabo por medio de diversas influencias, como la familia, la escuela, los amigos además de los medios de comunicación. A través de estas experiencias, los individuos forman su identidad al mismo tiempo que aprenden a relacionarse, lo que facilita su integración en el entorno social además de su participación activa. En esencia, la sociabilización es fundamental para el desarrollo social además de emocional, permitiendo que las personas establezcan relaciones al mismo tiempo que se adapten a su comunidad.

Se realizará degustaciones de bebidas tradicionales dirigidas por los estudiantes de titulación quienes compartirán detalles sobre las mismas, el contexto histórico y el proceso de elaboración.

El día 22 de enero del presente año, se realizó la visita al mercado 9 de octubre, ver **Anexo3**; para llevar a cabo la sociabilización, lo cual asistieron a nuestra demostración de la elaboración bebidas tradicionales, las mismas que realizaron las encuestas para saber cuáles son las de mayor consumo a nivel local. En este caso se elaboraron cuatro bebidas, la yaguana, rosero, agua de pítimas y colada de chaguarmishqui. Se explicó detalladamente su proceso, para mayor comprensión de las asistentes y se les entregó una copia del recetario.

3.7 Difusión

La difusión es un proceso de ideas, innovaciones, culturas, productos o información entre diversos grupos sociales y contextos. Puede suceder de forma natural, a través de interacciones cotidianas, o de manera intencionada, mediante campañas de marketing. Además, recopila documentación, recoge y procesa información con el propósito de difundirla y darla a conocer. Como conclusión la difusión transmite información necesaria para mayor conocimiento, mayor solidez a un documento. (Castillo, 2005).

Se procedió a conversar con el Ingeniero Carlos Bacacela, encargado de la Fundación Turismo para Cuenca, en donde se le explicó con detalle nuestro tema de titulación, el cual nos brindó su apoyo, además se comprometió con la difusión de

nuestro recetario a la página web. Así mismo se procedió a enviar un oficio para mayor compromiso, tanto de La Fundación, como de nosotros los estudiantes. **anexo**

3.8 METODOLOGÍA DE TRABAJO

Se conoce como un sistema compuesto por prácticas, técnicas, procedimientos y reglas aplicadas por quienes desempeñan su labor en una determinada disciplina. Con el propósito de estas metodologías es asistir a los gestores de proyectos en la dirección de equipos profesionales, colocando estrategias que permitan mejorar los desafíos y obtener los objetivos establecidos (Equipo Editorial de Indeed, 2023).

3.8.1 Mixto

Es un enfoque que junta información, análisis de datos tanto cualitativos como cuantitativos, centrados en un mismo objeto de estudio. Este prototipo cede a los investigadores aprovechar las ventajas de ambos tipos de datos para potenciar el análisis y obtener una visión más completa del fenómeno en cuestión. Al formar los hallazgos de ambos métodos, se gana una comprensión más profunda y equilibrada, lo que facilita la elaboración de conclusiones más fundamentadas y la toma de decisiones más acertadas. Este método resulta especialmente valioso en estudios complejos, donde una sola metodología no es suficiente para rodear todos los aspectos del problema (ATLAS.ti, 2025).

3.8.1.1 Fase 1 Observación de campo

Realizar una observación de campo en el mercado 9 de octubre de la ciudad de Cuenca, con el objetivo de recopilar información para nuestro proyecto de tesis, durante la visita, se observó una variedad de puestos comerciales, variedad en comida típica, y bebidas, esto pone en relevancia la variedad gastronómica de la región y resalta el papel fundamental de este mercado en la ciudad.

Las interacciones comenzaron con el dirigente del mercado, el señor William Toapanta, quien proporcionó información valiosa sobre la organización del espacio y el funcionamiento de los distintos puestos. Esta conversación facilitó una mejor comprensión de la dinámica del mercado, así como de los desafíos que enfrentan los vendedores el día a día y arduo trabajo de los mismos.

Posteriormente, se conversó con la señora Rosa Matute, encargada de los puestos de comida en el mercado, quien tiene su puesto en la parte de abajo al lado de las oficinas, ella vende almuerzos desde las doce del día hasta las 3 de la tarde. Se le explicó el propósito del proyecto de tesis y los objetivos que se buscan alcanzar mediante la creación de un recetario. La señora Rosa mostró interés en el proyecto y se mostró dispuesta a brindar apoyo.

Esta experiencia de observación en campo resultó ser altamente enriquecedora y provechosa, ya que facilitó el contacto directo con los actores principales del estudio. Gracias a esta interacción, fue posible comprender de manera más profunda sus perspectivas, dinámicas y contextos. Además, la información recabada no solo complementará los datos existentes, sino que también será una base esencial para guiar y fortalecer los siguientes pasos de la investigación.

3.8.1.2 Fase 2 Desarrollo Teórico

Como parte de nuestro proyecto sobre las bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, hemos realizado una amplia investigación bibliográfica, lo cual realizamos la visita a varias bibliotecas de la ciudad, como el CIDAP, Universidad de Cuenca y Universidad del Azuay, para obtener información que cumpla con las necesidades de nuestro proyecto y así podamos seguir avanzando con nuestro documento.

La investigación bibliográfica ha sido esencial para crear un marco teórico sólido. Hemos revisado libros, artículos académicos y documentos históricos que exploran la cultura y las tradiciones de la región, prestando especial atención a las bebidas autóctonas. Esta revisión nos ha permitido descubrir las raíces culturales y los métodos de preparación de estas bebidas, así como su papel en la identidad local.

Para complementar la investigación, realizamos varias entrevistas con las personas que elaboran estas bebidas tradicionales en los diferentes cantones de la provincia del Azuay, como Gualaceo, Paute y Nabón. A través de estas conversaciones, obtuvimos información sobre las técnicas de elaboración, ingredientes que utilizan y la historia que rodea a cada una de estas bebidas. Estas entrevistas no solo nos proporcionaron datos relevantes, sino que también nos permitieron apreciar la pasión y el conocimiento ancestral que estas personas transmiten a través de su trabajo.

3.8.1.3 Cierre

Como finalización de nuestro proyecto de tesis, estamos trabajando arduamente para asegurar que los resultados sean satisfactorios. Una de nuestras principales actividades consiste en llevar a cabo encuestas y socializar con los vendedores de los puestos de comida en el mercado 9 de octubre. Esta interacción no solo nos permitirá

recopilar información valiosa sobre las preferencias y hábitos de consumo de las bebidas tradicionales, sino que también fortalecerá el vínculo con la comunidad local.

Además, estamos comprometidos con la difusión del recetario de las bebidas tradicionales de la provincia del Azuay. Creemos que, al promover el consumo y la preparación de estas recetas, contribuiremos a preservar nuestras tradiciones y a fomentar un sentido de identidad en nuestra comunidad. Estamos confiados en que, mediante estos esfuerzos, lograremos un impacto positivo y relevante en nuestra investigación y en la apreciación de las bebidas tradicionales de Azuay.

3.9 Población y Muestra

En la ciudad de Cuenca Ecuador, se encuentran importantes mercados como: 3 de noviembre, 10 de agosto, el arenal, mercado de Ricaurte, plataforma de Miraflores, 27 de febrero, 12 de abril, 9 de octubre, etc. Estos mercados son los más relevantes de la ciudad, cuentan con una amplia variedad de puestos, tanto comerciales, puestos de fruta, hierbas aromáticas, verduras, hortalizas, granos y comida típica. Son lugares donde la gente local, y turistas pueden sumergirse en la cultura cuencana a través de su gastronomía y la interacción con los vendedores. Nuestro campo de estudio es el famoso mercado 9 de octubre, el cual se encuentra ubicado en pleno centro de la ciudad, el mismo que en la parte superior tiene un amplio patio de comidas, alrededor de 40 puestos, que ofrecen platillos tradicionales como empanadas, llapingachos, ceviches y jugos naturales, convirtiéndolo en un centro gastronómico y cultural de la región. Estos datos nos brindaron, el señor William Toapanta, presidente y encargado del mercado 9 de octubre.

CAPÍTULO IV:

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.

Para el análisis realizado en base a las encuestas realizadas en el proyecto, con el desarrollo del recetario, se realizó dos encuestas una a profesores del TEC Sudamericano y otra conjunta a las señoras vendedoras del mercado 9 de octubre. Este análisis permitirá si el recetario tendrá una gran aceptación y beneficiará para rescatar las bebidas tradicionales.

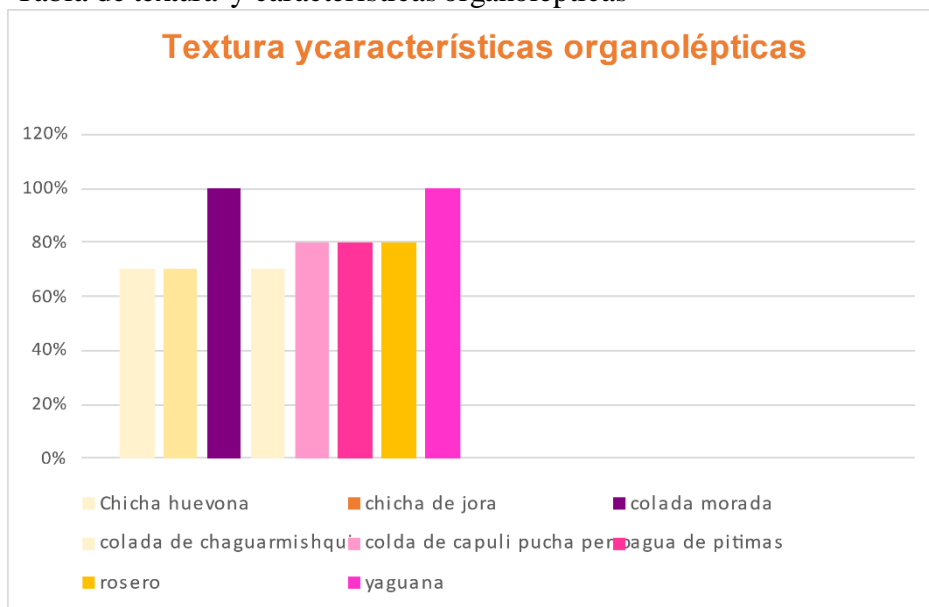
5.1 Resultados de las encuestas a los docentes del instituto.

Se presenta los resultados de las encuestas mediante degustación de las 8 bebidas, las cuales tuvieron su aceptación en su mayoría positivas.

A continuación, se puede observar que en la pregunta número uno, en la cual se analiza la textura y características organolépticas de las 8 bebidas fueron positivas.

Tabla 1 tabulación de textura y características organolépticas

Tabla de textura y características organolépticas

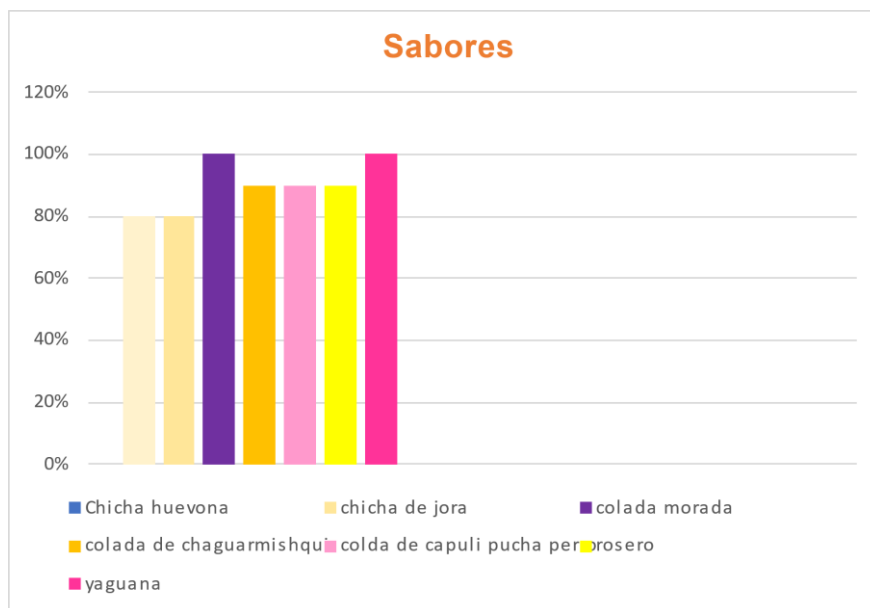


Nota: tabulación de propia autoría

Así mismo se analiza los resultados de la pregunta número dos en la cual se refiere a los sabores de las ocho bebidas, las mismas que tuvieron alto porcentaje positivo. Sin embargo, una sola bebida que es el agua de pítimas con un 20 % de negatividad se observó que el sabor no es agradable.

Tabla 2 tabulación de sabores

Tabla de sabores

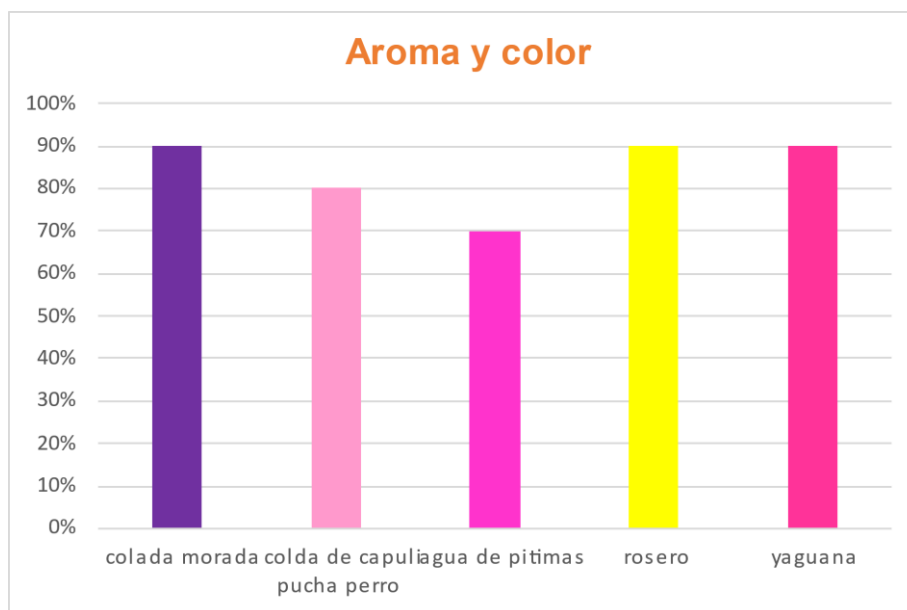


Nota: tabulación de propia autoría

En cuanto a color y aroma de estas bebidas se obtuvo que 5 bebidas obtuvieron resultados positivos, ya que la colada de chaguarmishqui con un 80%, chicha huevona 70% y chicha de jora 70% de negatividad, fueron las bebidas que menos les agradó a los encuestados, sin embargo, fueron mejoradas mediante pruebas previas a la degustación.

Tabla 3 tabla de aroma y color

Tabla de aroma y color

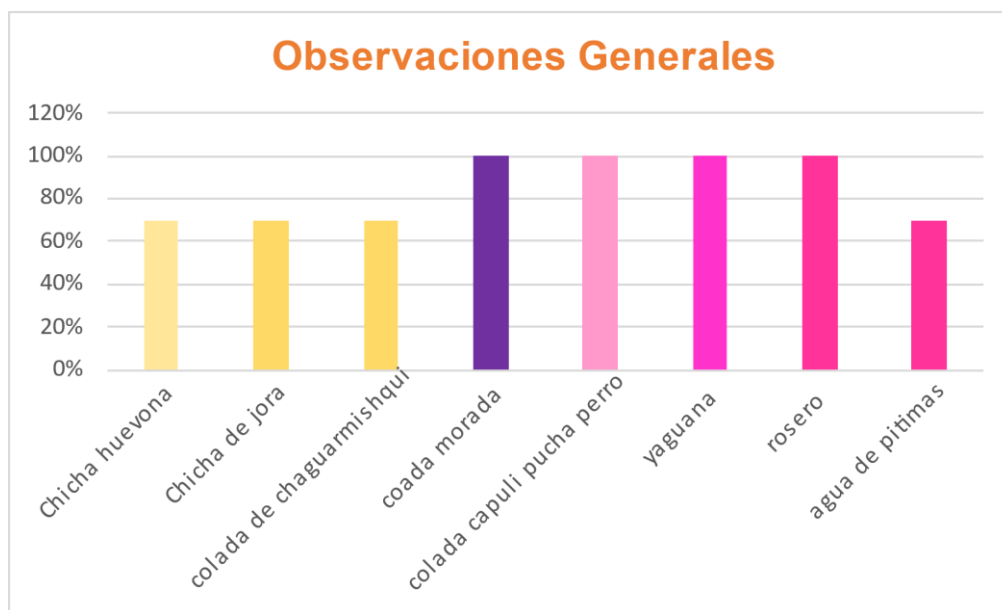


Nota: tabulación de propia autoría

Por último, se analizó las observaciones generales, que en su mayoría fueron positivas, con buenos comentarios y recomendaciones, lo cual hace que nosotros mejoramos cada vez más en nuestras elaboraciones.

Tabla 4 tabulación de Observaciones Generales

Tabla de observaciones generales



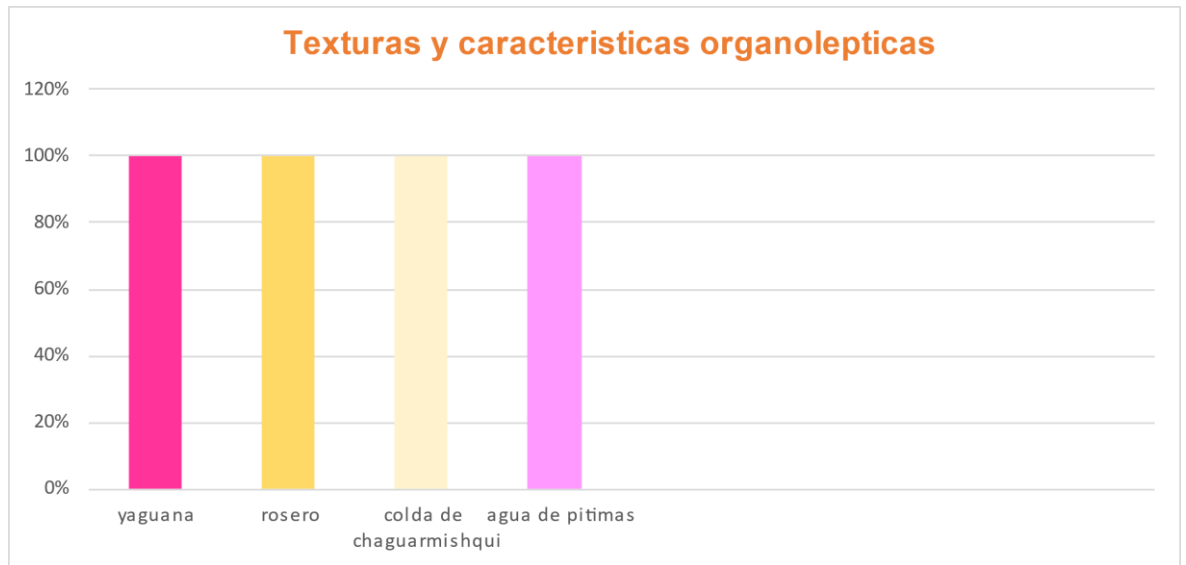
Nota: tabulación de propia autoría

5.2 Interpretación de resultados de las bebidas en el mercado 9 de octubre.

A continuación, el análisis de resultados de las bebidas elegidas por las señoras del mercado, las cuales fueron 4, rosero, yaguana, colada de chaguarmishqui y agua de pítimas. A base de las texturas y características organolépticas de las mismas, fueron todas positivas y sin ninguna observación. Además, se les explicó detalladamente a las señoras del mercado cada pregunta ya que ellas desconocían algunas palabras.

Tabla 5 texturas y características mercado 9 de octubre

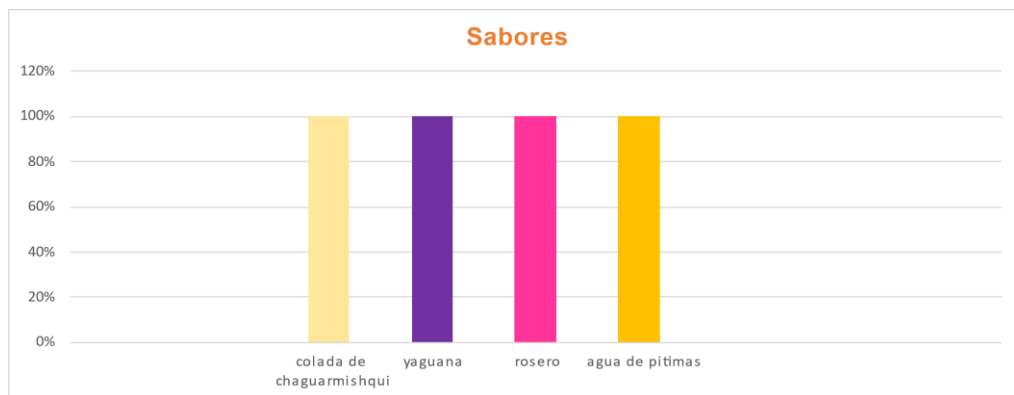
Tabla de texturas y características organolépticas



Así mismo en cuanto a sabores no tuvimos ningún inconveniente, todos los resultados fueron positivos y les pareció muy agradable las elaboraciones.

Tabla 6 sabores mercado 9 de octubre

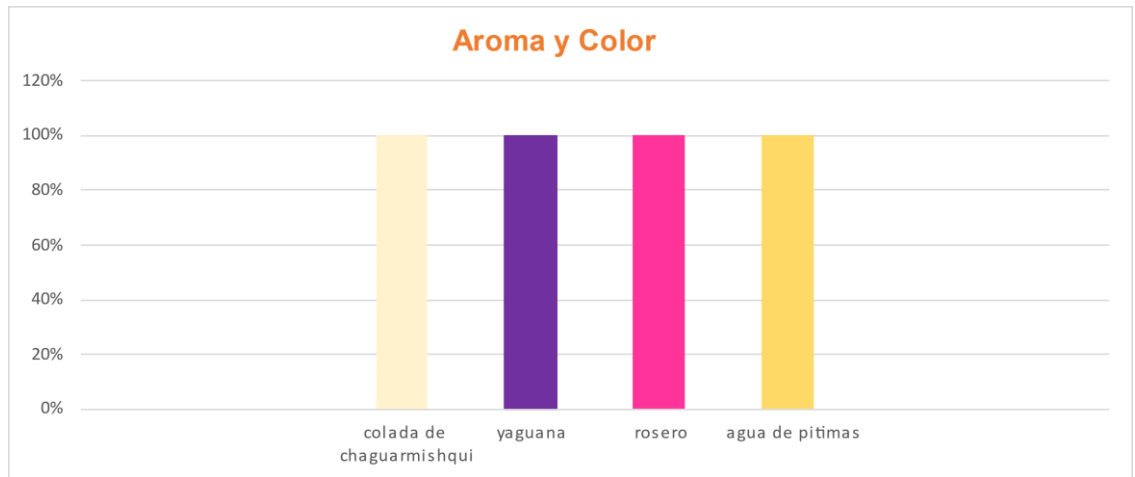
Tabla de sabores



En aroma y color, también les pareció muy agradable y obtuvimos resultados buenos, lo cual nos motivó mucho y nos entusiasmó al ver que estaban contentas con las bebidas realizadas.

Tabla 7 aroma y color mercado 9 de octubre.

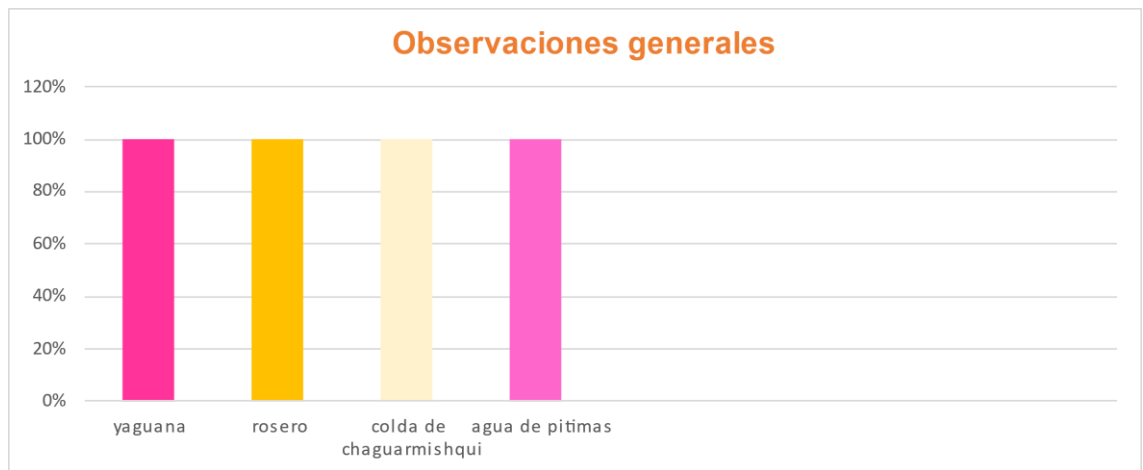
Tabla de aroma y color



Para finalizar se obtuvo resultados de las observaciones generales, así mismo obtuvimos resultados positivos y con buenos comentarios de las señoras del mercado, muy agradecidas, con muchas felicitaciones por ofrecerles ese tipo de bebidas.

Tabla 8 observaciones generales mercado 9 de octubre

Tabla de observaciones



Para finalizar los resultados del análisis de las bebidas mediante una degustación se concluye que en algunas de estas bebidas aún mantienen sus ingredientes y elaboraciones tradicionales, la aceptación de estas preparaciones tanto como en el mercado y en el instituto fueron bien recibidas por las personas que fueron encuestadas declararon que las texturas organolépticas, sabores y aromas que son particular de cada bebida fueron de su agrado por que algunas de ellas les traen recuerdos de su niñez.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Este proyecto de titulación, realizado por Patricio Calle y Gabriela Urgilés, consiste en un recetario de ocho bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, elaborado con la mayor dedicación empeño para que los resultados sean los mejores, desde el diseño hasta las fotografías tomadas por nosotros mismo y las detalladas descripciones de cada receta, incluyendo técnicas de preparación y gramajes exactos. Nuestro Uno de nuestros objetivos es difundirlo a través de la Fundación Turismo para Cuenca, para su revisión y aprobación, con el fin de ser publicado en su página web, el mismo que está en proceso.


Parte de la investigación, consultamos varias fuentes bibliográficas de autores relevantes como, Nydia Vázquez, Eulalia Vintimilla y Patricio Matute García, entre otros, los mismo que han trabajado en la conservación y tradición de la gastronomía cuencana. Nuestro propósito es que el recetario se difunda y se promueva a las nuevas generaciones a valorar la cocina local y así evitar el consumo de bebidas artificiales o poco nutritivas.

Como parte de nuestra iniciativa, realizamos una sociabilización en el Mercado 9 de octubre, enseñando a las vendedoras de los puestos de comida a elaborar estas bebidas, lo que no solo preservaría la tradición, sino que también beneficiaría económicamente a sus familias. En este proyecto no solo buscamos conservar las bebidas tradicionales, sino también tener una conexión con el patrimonio cultural y la gastronomía local.

Ilustración 11 bitácora chaguarmishqui

Bitácora chaguarmishqui



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración Colada de Chaguarmishqui										
Prueba # 1												
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones	
Mishqui	1lt	Suave	Expansión	90°C	15 minutos	Refrigeración	-4°C	5 días	Restablecer	40°C	<ul style="list-style-type: none"> • El dulce y el espesor estaba bien • El sabor muy bueno • Color pálido • agregar harina de maíz y con el mismo pulcre diluir la arina además usar espeseriadulce y arrayan hojas de naranja 	
Panela	70 gr											
Maicena	35 gr											

Bitácora 3 rosero

Nombre del realizador Patricio Calle		Nombre de la elaboración Rosero									Fotografía de la elaboración
Prueba #2											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Mote blanco	0.250	Suave	Expansión	90°C	1hora	Refrigeración	5°C	1 día	n/a	35°F	Observaciones: Bajar un poco a la acides de la bebida y se le agregó en esta preparación la yerbaluisa y se elaboró un almíbar infusionado con las especias dulces.agregar un poco del resto de mias agregar mas azúcar
Piña	0.150	Suave	Expansión	90°C	1hora	Refrigeración	5°C	1 día	n/a	35°F	
Babaco	0.100	Suave	Expansión	90°C	1hora	Refrigeración	5°C	1 día	n/a	35°F	
Chamburro	0.100										
Naranja	0.80										
limón	0.060										
Azúcar	0.200										
Agua	3.000										
Rajas de canela	0.008										
Clavo de olor	0.001										
Ishpingo	0.003										
Hojas de naranja	0.020										
Naranja	0.120										
Yerbaluisa	0.010										



5.2 Recetas estándar

Las recetas estándar, son esenciales porque ayudan a tener más claro cómo se elaboran las ocho bebidas tradicionales, además aseguran que los ingredientes usados son con gramajes pesados serán el resultado de una buena elaboración además de tener en cuenta para cuantos litros sale cada una y que el resultado final sea el correcto. Al seguir paso a paso la receta, se puede conseguir sabores únicos, aromas muy fuertes y texturas correctas. Se puede decir que brinda un mejor apoyo para la preparación que deseamos realizar y con la ayuda de estas se logra realizar el recetario.

Ilustración 19 receta estándar puchaperro

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Colada de capuli pucha perro			
Tipo de Plato:		bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,227	KG	capuli
	0,160	KG	durazno
	0,160	KG	manzana
	0,030	KG	maicena
	0,100	KG	azúcar
	0,005	KG	hojas de cedrón
	0,010	KG	canela
	0,003	KG	clavo olor
0,002	KG	pimienta dulce	
1,500	L	agua	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
capuli	n/a	durazno	macedonia
manzana	macedonia	maicena	n/a
azúcar	n/a	hojas de cedrón	n/a
canela	n/a	clavo olor	n/a
pimienta dulce	n/a	agua	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
capuli, durazno y manzana , coccion , 15 minutos , 90°C			
maicena, coccion, 30 minutos , 90°C			
cedron y especeria dulce, infusion, 5 minutos , 75°C			
Equipos y Utensilios:			
cacerolas, colador, cucharon			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar un litro y medio de agua junto al capuli, dejar hervir durante 10 minutos hasta soltar el sabor del capuli.			
2. Colocar la maicena en agua fria para disolver.			
3. infusionar las hojas de cedron con la especeria dulce y reservar.			
4. Colocar el azúcar junto a la maicena y mezclar.			
5. Colocar la manzana y durazno, cocinar durante 5 minutos. Mezclar todo y remover			
6. retirar del fuego. (servir caliente o fria)			
Observaciones:			

Ilustración 20 receta estándar chicha de jora



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Chicha de jora				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,100	KG	harina de jora
		1,300	L	agua
		0,178	KG	panela
		0,001	KG	pimienta dulce
		0,001	KG	clavo de olor
		0,004	KG	ishpingo
		0,004	KG	canela
		0,080	KG	narajilla
0,170	KG	mosto de chicha		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
harina de jora	n/a	agua	n/a	
panela	n/a	pimienta dulce	n/a	
clavo de olor	n/a	ishpingo	n/a	
canela	n/a	narajilla	cuartos	
mosto de chicha	n/a	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
harina de jora por expansión a 90°C por 30 minutos				
Equipos y Utensilios:				
cacerola,cuchareta, olla de barro, licencillo				
PREPARACIÓN:				
1. Agregar el agua junto con la especería dulce, la narajilla, panela y llevar a punto de ebullición hasta que la panela se disuelva. Colar y reservar. 2. Llevar a fuego la preparación. 3. Mezclar la harina de jora con un poco de agua fría para disolver agregar en la infusión en forma de hilo, dejar cocinar por 30 minutos a fuego medio, retirar del fuego y dejar enfriar. 4. En un madurador u olla de barro agregar mosto de chicha junto con la preparación, mezclar bien sin batir. 5. Tapar con un licencillo y dejar reposar en una zona oscura para que realice su proceso de fermentación, cada dos días destapar y remover la chicha para una fermentación uniforme. (servir fría) Nota: Si se agregó mosto de chicha su fermentación dura 7 días, si no su fermentación duraría alrededor de 15 días.				
Observaciones:				

Ilustración 21 receta estándar chicha huevona



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA: Chicha huevona				
Tipo de Plato:		bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1,000	L	chicha de jora
		0,030	KG	azúcar
		0,080	KG	huevos
		0,050	L	agua ardiente
		0,200	L	cerveza
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
chicha de jora	n/a	azúcar	n/a	
huevos	n/a	agua ardiente	n/a	
cerveza	n/a	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Crema los huevos con la azúcar por 3 minutos				
Equipos y Utensilios:				
globo, bowl, jarra, cuchareta				
PREPARACIÓN:				
1. Batir los huevos junto con el azúcar hasta obtener una textura cremosa. 2. Agregar a la chicha los huevos cremados mezclando suavemente. 3. Agregar el agua ardiente junto con la cerveza al mismo tiempo y mezclar. 4. Una vez listo mantener en refrigeración para su conservación. (servir fría)				
Observaciones:				

Ilustración 22 receta estándar colada morada


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
FICHA TÉCNICA: Colada morada				
Tipo de Plato:		bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,150	KG	harina morada
		0,400	KG	azúcar
		0,150	KG	mora
		0,150	KG	mortiflo
		0,200	KG	naranja
		0,250	KG	fresas
		0,250	KG	babaco
		0,350	KG	piña
		0,008	KG	cedron
		0,02	KG	ataco
		0,008	KG	hierbaluisa
		0,010	KG	ishpingo
0,010	KG	clavo de olor		
0,008	KG	hojas de naranja		
0,035	KG	camela		
2,000	L	agua		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
harina morada	n/a	mora	n/a	
mortiflo	n/a	mortiflo	n/a	
fresas	masedoria	naranja	masedoria	
piña	masedoria	fresas	n/a	
hierba luisa	n/a	babaco	n/a	
ataco	n/a	clavo de olor	n/a	
hierbaluisa	n/a	hojas de naranja	n/a	
camela	n/a	piña	masedoria	
azúcar	n/a			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
fresas, piña, babaco Cocción, 88 minutos/90°C				
mora, cocción, mortiflo, naranja/90°C 10 minutos				
Hierbas aromáticas, infusión, 10 minutos/90°C				
especiería dulce, infusión, 10 minutos/90°C				
Equipos y Utensilios:				
cacerolas, cucharón, bowl, licuadora, colador.				
PREPARACIÓN:				
Colar y reservar.				
2. Infundir la especiería dulce, colar y reservar.				
3. Cocinar la mora, mortiflo y naranja, licuar, colar y reservar. Mezclar las preparaciones anteriores, y mezclar. Disolver la harina morada en una taza de agua fría y colocar en la preparación.				
4. Hervir durante unos treinta minutos aproximadamente hasta espesar. Colocar el azúcar y remover.				
5. Una vez ya espesa la colada, colocar la fruta picada en cubos pequeños de aproximadamente 5 milímetros, para que se la fruta se cocine, durante 15 minutos.				
Observaciones:				

Ilustración 23 receta estándar chaguarmishqui


INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		
FICHA TÉCNICA:				
Tipo de Plato:		colada de chaguarmishqui		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1,000	L	mishqui
		0,070	KG	panela
		0,035	KG	harina de maíz
		0,010	KG	pimienta dulce
		0,010	KG	canela
		0,010	KG	clavo olor
		0,006	KG	cedrón
		0,006	KG	arrayan
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
mishqui	n/a	panela	disolver	
harina de maíz	n/a	pimienta dulce	n/a	
canela	n/a	clavo olor	n/a	
cedrón	n/a	arrayan	n/a	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
mishqui, panela hervir, 15 minutos, 90°C				
harina de maíz, cocinar, 30 minutos, 90°C				
hierbas aromáticas y especiería dulce, infundir, 5 minutos				
Equipos y Utensilios:				
cacerola, cucharón, colador				
PREPARACIÓN:				
1. Colocar un litro de mishqui junto a la panela, remover hasta disolver la panela.				
2. Infundir las hierbas aromáticas junto a la especiería dulce por 5 minutos y colar.				
3. Disolver la maicena en un poco de mishqui frío y colocar en la cacerola.				
4. Hervir durante 15 minutos y retirar del fuego. (servir caliente o fría)				
Observaciones:				

Ilustración 24 receta estándar agua de pitimas



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Agua de pitimas			
Tipo de Plato:		bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1,00	L	agua
	0,015	KG	valeriana
	0,010	KG	flores de fucsia
	0,010	KG	claveles
	0,020	KG	hierba luisa
	0,020	KG	ataco
	0,010	KG	torojil
	0,002	KG	azúcar
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
agua	n/a	valeriana	n/a
flores de fucsia	n/a	claveles	n/a
hierba luisa	n/a	ataco	n/a
torojil	n/a	azúcar	n/a
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Infusión de la hierbas aromáticas y flores a 90°C por 3 minutos.			
Equipos y Utensilios:			
cacerola , cucharon,bowl			
PREPARACIÓN:			
<p>1. Colocar el agua junto a todas las hierbas, torojil, hierba luisa, cedrón, ataco, flores fucsia , fucsia roja, claveles, y valeriana para infusionar durante diez minutos , colar y reservar.</p> <p>2. Dejar reposar durante doce horas (al sereno) , (servir fría). Nota: opcional una pizca de azúcar.</p>			
Observaciones:			

Ilustración 25 receta estándar rosero



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small>		
FICHA TÉCNICA: Rosero				
Tipo de Plato:		bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		3,000	L	agua
		0,250	KG	maíz blanco remojado
		0,150	KG	azúcar
		0,002	KG	pimienta dulce
		0,002	KG	canela
		0,004	KG	clavo de olor
		0,007	KG	ishpingo
		0,007	KG	hierba luisa
		0,120	KG	cedrón
		0,006	KG	hojas de naranja
		0,120	L	zumo de limón
		0,150	KG	piña milagreira madura
		0,080	KG	naranja madura
0,100	KG	babaco maduro		
0,100	KG	chamburo maduro		
0,300	L	agua para (almibar infusión)		
0,200	KG	piña milagreira madura		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
agua	n/a	maíz blanco remojado	n/a	
azúcar	n/a	pimienta dulce	n/a	
canela	n/a	clavo de olor	n/a	
ishpingo	n/a	hierba luisa	n/a	
cedrón	n/a	agua para (almibar	n/a	
naranja madura	n/a	piña milagreira madura	masedonia	
babaco maduro	masedonia	chamburo maduro	n/a	
piña milagreira madura	n/a	zumo de limón	n/a	
hojas de naranja	n/a			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
infusión almibar especiería dulce y hierbas de olor a 90°C al agregar las hierbas apagar el fuego.				
Equipos y Utensilios:				
cacerola, cucharon, colador, bowl				
PREPARACIÓN:				
1. Agregar el agua con el morochillo, llevar a fuego medio, dejar cocinar por 40 minutos, hasta que el morochillo se abra y la preparación espese. 2. Dejar enfriar y colar guardando una pequeña parte de la zurrapa de la cocción y reservar. 3. Preparar el almibar: agregar el agua junto con el azúcar hasta que se disuelva. 4. Una vez listo el almibar en ebullición agregar cedrón, hojas de naranja, hierba luisa, especiería dulces y apagar el fuego dejando infundir el almibar, una vez frío reservar. 5. Con un procesador agregar la pulpa de las frutas junto con los zumos y licuar hasta formar un puré. 6. Agregar la cocción (a la menor cantidad del maíz), agregar una cucharada de la zurrapa del mote, el almibar infundido, la pulpa procesada y mezclar suavemente todos los ingredientes por último agregar la piña y babaco. 8. Reservar en refrigeración a 4°C, su duración es de tres días (servir fría)				
Observaciones:				

Ilustración 26receta estándar yaguana

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Yaguana				
Tipo de Plato:		bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1,200	L	agua
		0,200	KG	babaco
		0,175	KG	naranja
		0,300	L	zum de naranja
		0,004	KG	ishpingo
		0,006	KG	canela
		0,002	KG	clavo de olor
		0,002	KG	pimienta dulce
0,065	KG	atacó		
0,130	KG	azúcar		
0,075	KG	almidon de achira		
0,200	KG	piña		
0,220	KG	cascara de piña para infusión		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
agua	n/a	babaco	brunoise	
naranja	cuartos	zum de naranja	n/a	
ishpingo	n/a	canela	n/a	
clavo de olor	n/a	pimienta dulce	n/a	
atacó	n/a	azúcar	n/a	
piña	brunice	cascara de piña para	n/a	
almidon de achira	n/a	n/a	n/a	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
infusión del ataco a 90°C por 3 min				
infusión de las frutas y cascara 90°C por 3 min				
Equipos y Utensilios:				
cacerola, buwl, cuchillo, colador, cuchareta				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para la primera infusión agregar agua la cascara de piña, naranja, babaco, especería dulce , retiramos del fuego colamos y reservar. 2. Infusión de ataco y reservar. 3. Agregar la primera infusión luego agregar la infusión del ataco poco a poco hasta obtener el color deseado. 4. Mezclar el almidón de achira disolviéndolo en un poco de agua para al momento de agregarlo a la preparación en forma de hilo no se forme grumos dejar cocinar hasta que espese. 5. Una vez fría la preparación agregar la piña y babaco 6. Mantenerlo en refrigeración a 4°C, duración de tres días. (servir fría) 				
Observaciones:				

5.3 Ficha de costo

Las fichas de costos de cada receta de las bebidas son una clave importante dentro del proyecto de tesis ya que permite controlar y dirigir los gastos para un negocio. Ayudan a reconocer los costos que permite establecer precios adecuados y tener ganancias fijas, para que las señoras del mercado 9 de octubre puedan ver si les favorece o no las ventas de las mismas en sus puestos para optimizar los recursos ver **Anexo 6**. En conclusión, las fichas de costos son muy importantes para sostener el rendimiento y el buen uso de los medios de un trabajo.

Ilustración 27 ficha de costo puchaperro

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																																																																																	
 www.sudamericano.edu.ec																																																																																																																																										
Costos:		pucha perro (colada de capuli)																																																																																																																																								
Chef:																																																																																																																																										
Tipo de Plato:		bebida		Tamaño porción		0,25																																																																																																																																				
Costo por Plato:		0,28		Raciones:		8																																																																																																																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>CANT</th> <th>UND.</th> <th>INGREDIENTE</th> <th>Costo por kilo</th> <th>Costo receta</th> <th>Presentación</th> <th>Gramaje bruto por comprar</th> <th>Factor Corrección</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>0,23</td><td>KG</td><td>capuli</td><td>5,00</td><td>1,14</td><td>enteros</td><td>0,227</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>2</td><td>0,16</td><td>KG</td><td>durazno</td><td>1,50</td><td>0,24</td><td>enteros</td><td>0,178</td><td>1,11</td></tr> <tr><td>3</td><td>0,16</td><td>KG</td><td>manzana</td><td>1,50</td><td>0,24</td><td>enteras</td><td>0,200</td><td>1,25</td></tr> <tr><td>4</td><td>0,03</td><td>KG</td><td>maicena</td><td>1,00</td><td>0,03</td><td>funda</td><td>0,030</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>5</td><td>0,10</td><td>KG</td><td>azúcar</td><td>2,00</td><td>0,20</td><td>funda</td><td>0,100</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>6</td><td>0,01</td><td>KG</td><td>hojas de cedrón</td><td>2,00</td><td>0,01</td><td>alado</td><td>0,005</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>7</td><td>0,01</td><td>KG</td><td>canela</td><td>31,00</td><td>0,31</td><td>funda</td><td>0,010</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>8</td><td>0,00</td><td>KG</td><td>clavo olor</td><td>22,00</td><td>0,07</td><td>funda</td><td>0,003</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>9</td><td>0,00</td><td>KG</td><td>pimienta dulce</td><td>17,00</td><td>0,03</td><td>funda</td><td>0,002</td><td>1,00</td></tr> <tr><td>10</td><td>1,50</td><td>L</td><td>agua</td><td>0,00</td><td>0,00</td><td>potable</td><td>0,000</td><td>0,00</td></tr> <tr> <td colspan="4">2,20</td> <td colspan="2">Peso Total receta</td> <td colspan="2">2,27</td> <td colspan="2">Costo de receta</td> </tr> <tr> <td colspan="4">P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</td> <td colspan="6">0,57</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Costo por kilo de elaboración</td> <td colspan="6">1,03</td> </tr> </tbody> </table>										N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	1	0,23	KG	capuli	5,00	1,14	enteros	0,227	1,00	2	0,16	KG	durazno	1,50	0,24	enteros	0,178	1,11	3	0,16	KG	manzana	1,50	0,24	enteras	0,200	1,25	4	0,03	KG	maicena	1,00	0,03	funda	0,030	1,00	5	0,10	KG	azúcar	2,00	0,20	funda	0,100	1,00	6	0,01	KG	hojas de cedrón	2,00	0,01	alado	0,005	1,00	7	0,01	KG	canela	31,00	0,31	funda	0,010	1,00	8	0,00	KG	clavo olor	22,00	0,07	funda	0,003	1,00	9	0,00	KG	pimienta dulce	17,00	0,03	funda	0,002	1,00	10	1,50	L	agua	0,00	0,00	potable	0,000	0,00	2,20				Peso Total receta		2,27		Costo de receta		P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,57						Costo por kilo de elaboración				1,03					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección																																																																																																																																		
1	0,23	KG	capuli	5,00	1,14	enteros	0,227	1,00																																																																																																																																		
2	0,16	KG	durazno	1,50	0,24	enteros	0,178	1,11																																																																																																																																		
3	0,16	KG	manzana	1,50	0,24	enteras	0,200	1,25																																																																																																																																		
4	0,03	KG	maicena	1,00	0,03	funda	0,030	1,00																																																																																																																																		
5	0,10	KG	azúcar	2,00	0,20	funda	0,100	1,00																																																																																																																																		
6	0,01	KG	hojas de cedrón	2,00	0,01	alado	0,005	1,00																																																																																																																																		
7	0,01	KG	canela	31,00	0,31	funda	0,010	1,00																																																																																																																																		
8	0,00	KG	clavo olor	22,00	0,07	funda	0,003	1,00																																																																																																																																		
9	0,00	KG	pimienta dulce	17,00	0,03	funda	0,002	1,00																																																																																																																																		
10	1,50	L	agua	0,00	0,00	potable	0,000	0,00																																																																																																																																		
2,20				Peso Total receta		2,27		Costo de receta																																																																																																																																		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,57																																																																																																																																						
Costo por kilo de elaboración				1,03																																																																																																																																						

Ilustración 28 ficha de costo chicha de jora

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Chicha de jora							
Chef:									
Tipo de Plato:		Bebida	Tamaño porción		2,5				
Costo por Plato:		0,24	Raciones:		6				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,10	KG	harina de jora	1,50	0,15	fundas	0,100	1,00	
2	1,30	L	agua	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00	
3	0,18	KG	panela	2,20	0,39	bloque	0,178	1,00	
4	0,001	KG	pimienta dulce	17,00	0,02	fundas	0,001	1,00	
5	0,001	KG	clavo de olor	22,00	0,02	fundas	0,001	1,00	
6	0,004	KG	ishpingo	110,00	0,44	fundas	0,004	1,00	
7	0,004	KG	canela	31,00	0,12	fundas	0,004	1,00	
8	0,08	KG	naranja	1,67	0,13	fundas	0,080	1,00	
9	0,17	KG	mosto de chicha	1,00	0,17	tarina	0,012	0,07	
10	0,00	0	0	0,00			0,000		
11	0,00	0	0	0,00			0,000		
12	0,00	0	0	0,00			0,000		
1,84 Peso Total receta				1,45	Costo de receta				
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		0,48							
Costo por kilo de elaboración		0,79							

Ilustración 29 ficha de costo chicha huevona


 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Chicha huevona							
Chef:									
Tipo de Plato:		bebida	Tamaño porción		0,250				
Costo por Plato:		0,20	Raciones:		6				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	1,00	L	chicha de jora	0,08	0,08	botella	0,048	0,05	
2	0,03	KG	azúcar	2,00	0,06	fundas	0,030	1,00	
3	0,08	KG	huevos	1,00	0,08	fundas	0,080	1,00	
4	0,05	L	agua ardiente	10,00	0,50	botella	0,050	1,00	
5	0,20	L	cerveza	2,50	0,50	botella	0,200	1,00	
6	0,00	0	0	0,00			0,000		
7	0,00	0	0	0,00			0,000		
8	0,00	0	0	0,00			0,000		
9	0,00	0	0	0,00			0,000		
10	0,00	0	0	0,00			0,000		
11	0,00	0	0	0,00			0,000		
12	0,00	0	0	0,00			0,000		
1,36 Peso Total receta				1,22	Costo de receta				
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		0,41							
Costo por kilo de elaboración		0,90							

Ilustración 30 ficha de costo colada morada


 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Colada morada							
Chef:									
Tipo de Plato:		bebida	Tamaño porción		0,25				
Costo por Plato:		0,30	Raciones:		12				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,15	KG	harina morada	2,00	0,30	funda	0,150	1,00	
2	0,15	KG	mora	2,00	0,30	funda	0,150	1,00	
3	0,20	KG	mortiño	3,00	0,60	funda	0,200	1,00	
4	0,25	KG	naranja	1,67	0,42	funda	0,250	1,00	
5	0,25	KG	fresas	2,00	0,50	funda	0,263	1,05	
6	0,35	KG	babaco	1,00	0,35	entero	0,412	1,18	
7	0,01	KG	piña	1,00	0,01	entera	0,011	1,43	
8	0,02	KG	cedron	2,00	0,04	atado	0,020	1,00	
9	0,01	KG	ataco	2,50	0,02	atado	0,008	1,00	
10	0,01	KG	hierbaluisa	2,00	0,02	atado	0,008	1,00	
11	0,04	KG	canela	31,00	1,09	funda	0,035	1,00	
12	0,015	kg	ishpingo	110,00	1,65	funda	0,015	1,00	
13	0,010	kg	clavo de olor	22,00	0,22	funda	0,010	1,00	
14	0,400	kg	azúcar	2,00	0,80	funda	0,400	1,00	
15	0,008	kg	hojas de naranja	1,00	0,01	atado	0,008	1,00	
16	2,00	L	agua	0,00	0,00	n/a	0,000	0,00	
		1,43	Peso Total receta		3,64	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,61					
Costo por kilo de elaboración				2,54					

Ilustración 31 ficha de costo chaguarmishqui


 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		colada de chaguarmishqui							
Chef:									
Tipo de Plato:		bebida	Tamaño porción		0,25				
Costo por Plato:		0,37	Raciones:		8				
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	1,00	L	mishqui	2,00	2,00	botella	1,000	1,00	
2	0,07	KG	panela	2,20	0,15	bloque	0,070	1,00	
3	0,04	KG	harina de maíz	2,00	0,07	funda	0,035	1,00	
4	0,01	KG	pimienta dulce	17,00	0,17	funda	0,010	1,00	
5	0,01	KG	canela	31,00	0,31	funda	0,310	31,00	
6	0,01	KG	clavo olor	22,00	0,22	funda	0,010	1,00	
7	0,006	KG	cedrón	2,00	0,01	atado	0,006	1,00	
8	0,006	KG	arrayan	2,00	0,01	atado	0,000	0,00	
		1,15	Peso Total receta		2,95	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,74					
Costo por kilo de elaboración				2,57					


Ilustración 32 ficha de costo agua de pítimas

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS		SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Costos:		agua de pitimas						
Chef:								
Tipo de Plato:		bebida	Tamaño porción		0,25			
Costo por Plato:		0,05	Raciones:		6			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,00	L	agua	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00
2	0,02	KG	valeriana	10,00	0,15	atado	0,015	1,00
3	0,01	KG	flores de fucsia	3,00	0,03	atado	0,010	1,00
4	0,01	KG	claveles	3,00	0,03	atado	0,010	1,00
5	0,02	KG	hierba luisa	2,00	0,04	atado	0,020	1,00
6	0,02	KG	ataco	2,50	0,05	atado	0,020	1,00
7	0,01	KG	torojil	1,00	0,01	atado	0,010	1,00
8	0,00	KG	azúcar	2,00	0,00	funda	0,002	1,00
		1,09	Peso Total receta		0,31	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,10				
Costo por kilo de elaboración				0,29				

Ilustración 33 ficha de costo rosero

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS		SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec				
Costos:		Rosero						
Chef:								
Tipo de Plato:		bebida	Tamaño porción		0,250			
Costo por Plato:		0,15	Raciones:		12			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	3,00	L	agua	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00
2	0,25	KG	maíz blanco remojado	1,00	0,25	funda	0,250	1,00
3	0,15	KG	azúcar	2,00	0,30	funda	0,150	1,00
4	0,00	KG	pimienta dulce	17,00	0,03	funda	0,002	1,00
5	0,00	KG	canela	31,00	0,06	funda	0,002	1,00
6	0,00	KG	clavo de olor	22,00	0,09	funda	0,004	1,00
7	0,01	KG	ishpingo	110,00	0,77	funda	0,007	1,00
8	0,01	KG	hierba luisa	2,00	0,01	atado	0,007	1,00
9	0,12	KG	cedrón	2,00	0,24	atado	0,120	1,00
10	0,30	L	agua para (almibar infusión)	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00
11	0,01	KG	hojas de naranja	1,00	0,01	atado	0,006	1,00
12	0,12	L	zum de limon	1,00	0,12	funda	0,400	3,33
13	0,15	KG	piña milagrena madura	1,00	0,15	entera	0,214	1,43
14	0,08	KG	naranja madura	1,67	0,13	funda	0,080	1,00
15	0,10	KG	babaco maduro	1,00	0,10	entero	0,118	1,18
16	0,20	KG	piña milagrena madura	1,00	0,00	entero	0,000	1,43
17	0,10	KG	chamburo maduro	1,00	0,10	funda	0,125	1,25
		3,85	Peso Total receta		1,76	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,29				
Costo por kilo de elaboración				0,46				

Ilustración 34 ficha de costo yaguana

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Yaguana						
Chef:								
Tipo de Plato:		bebida	Tamaño porción		0,250			
Costo por Plato:		0,27	Raciones:		8			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,20	L	agua	0,00	0,00	potable	0,000	0,00
2	0,20	KG	babaco	1,00	0,20	entero	0,235	1,18
3	0,18	KG	naranja	1,67	0,29	fundda	0,175	1,00
4	0,30	L	zum de naranja	1,00	0,30	fundda	0,545	1,82
5	0,00	KG	ishpingo	110,00	0,44	fundda	0,004	1,00
6	0,01	KG	canela	31,00	0,19	fundda	0,006	1,00
7	0,00	KG	clavo de olor	22,00	0,04	fundda	0,002	1,00
8	0,00	KG	pimienta dulce	17,00	0,03	fundda	0,002	1,00
9	0,07	KG	atac6	2,50	0,16	atado	0,065	1,00
10	0,13	KG	azúcar	2,00	0,26	fundda	0,130	1,00
10	0,08	KG	almidon de achira	3,00	0,23	fundda	0,075	1,00
10	0,20	KG	piña	1,00	0,20	entera	0,000	0,00
		2,16	Peso Total receta		2,14	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				0,54				
Costo por kilo de elaboración				0,99				

5.4 Base de datos

La base de datos sirve para recopilar información sobre costos por kilo de cualquier producto adquirido y además para poder sacar el costo de cierta cantidad utilizada en cualquier elaboración.

Ilustración 35 base de datos

Base de datos del proyecto

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS													
	bábaco	entero	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	0,85	0,15	0	85	1,18	1,18	
	piña	entera	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	0,7	0	0,3	70	1,43	1,00	
	naranja	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,67	1	0	0	100	1,00	1,67	
	chamburo	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	0,8	0,2	0	80	1,25	1,25	
	zum de naranja	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	0,55	0,45	0	55	1,82	1,82	
	manzana	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,50	0,8	0,2	0	80	1,25	1,88	
	fresa	funda	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	0,95	0,05	0	95	1,05	2,11	
	mortifo	funda	mercado 12 de abril	1	KG	3,00	1	0	0	100	1,00	3,00	
	mora	funda	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1	0	0	100,00	1,00	2,00	
	durazno	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,50	0,9	0,1	0	90	1,11	1,67	
	capulí	funda	mercado 12 de abril	1	KG	5,00	1	0	0	100	1,00	5,00	
	zum de limón	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	0,3	0,7	0	30	3,33	3,33	
HORTALIZAS													
	hierba Luisa	atado	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
	hojas de naranja	atado	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	ataco	atado	mercado 12 de abril	1	KG	2,50	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,50	
	toronjil	atado	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,00	
	arrayan	atado	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0,00	0,00	100	1	2,00	
	flores	atado	mercado 12 de abril	1	KG	3,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	claveles	atado	mercado 12 de abril	1	KG	3,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	3,00	
	valeriana	atado	mercado 12 de abril	1	KG	10,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	10,00	
	cedrón	atado	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,00	
ABARROTES													
	maiz blanco	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	canela	funda	mercado 12 de abril	1	KG	31,00	1,00	0	0	100	1,00	31,00	
	pimienta dulce	funda	mercado 12 de abril	1	KG	17,00	1,00	0	0	100	1,00	17,00	
	clavo de olor	funda	mercado 12 de abril	1	KG	22,00	1,00	0	0	100	1,00	22,00	
	ishpingo	funda	cadela	1	KG	110,00	1,00	0	0	100	1,00	110,00	
	almidon de achira	funda	mercado 12 de abril	1	KG	3,00	1,00	0	0	100	1,00	3,00	
	harina de jora	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,50	1,00	0	0	100	1,00	1,50	
	huevos	cupeta	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	Zhumir	botella	mercado 12 de abril	1	L	10,00	1,00	0	0	100	1,00	10,00	
	cerveza	botella	tinda	1	L	2,50	1,00	0	0	100	1,00	2,50	
	maicena	funda	mercado 12 de abril	1	KG	1,00	1,00	0	0	100	1,00	1,00	
	harina de maiz	funda	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	
	harina morada	funda	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	
	panela	funda	mercado 12 de abril	1	KG	2,20	1,00	0	0	100	1,00	2,20	
	chaguarmishqui	botella	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	
	azúcar	funda	mercado 12 de abril	1	KG	2,00	1,00	0	0	100	1,00	2,00	
* Grupo		Refiere al género del elemento de estudio											

Nota: Base de autoría propia.

5.5 Recetario terminado.

Con el resultado obtenido en las investigaciones y con el apoyo de las instituciones involucradas, en el desarrollo del recetario, se adjunta la evidencia del mismo que va a ser la parte fundamental del trabajo de titulación.



ÍNDICE

1. COLADA DE CAPULI, PUCHA PERRO.
2. COLADA DE CHAGUARMISHQUI.
3. COLADA MORADA.
4. DOSIDO.
5. YAGUANA.
6. CHICHA DE JORA.
7. CHICHA NUYOMA.
8. AGUA DE PÍTIMAS.

COLADA DE CAPULI: PUCHA PERRO

1

Bebida tradicional del cantón Cosma, elaborada en la época de carnaval. Sus ingredientes principales son: el capuli y frutas de temporada como el durazno y la manzana.

Ingredientes:

- 1 litro de agua.
- 227 gramos de capulín.
- 50 gramos de duraznos.
- 50 gramos de manzana de cabda.
- 30 gramos de maicena.
- 10 gramos de canela.
- 5 unidades de clavo de olor.
- 5 unidades de pimienta dulce.
- 100 gramos de azúcar.
- 6 hojas de cedrón.

• Rinde 8 vasos.



Elaboración:

1. Colocar en una cacerola un litro y medio de agua junto al capulí. Dejar hervir durante diez minutos hasta saltar el sabor.
2. Diluir la maicena en agua fría para no formar grumos.
3. Infundir las hojas de cedrón y especiería dulce y reservar.
4. Mezclar el azúcar junto a la maicena.
5. Cortar las manzanas y los duraznos en cubos pequeños de aproximadamente 2 milímetros de lado. Agregar a la preparación anterior y cocinar durante 5 minutos.
6. Retirar del fuego y servir (servir caliente o frío).

COLADA DE CHAGUARMISHQUI

2

El chaguarmishqui o pulcre es una bebida con un sabor característico dulce, extraído del centro del tronco del pance negro, que se encuentra, principalmente, en el cantón Nabón.

Ingredientes:

- 1 litro de chaguarmishqui.
- 70 gramos de panela.
- 35 gramos de hierba de maíz.
- 10 gramos de pimienta dulce.
- 10 gramos de clavo de olor.
- 10 gramos de canela.
- Hojas de arrabón.
- Hojas de cedrón.

• Rinde 8 vasos



Elaboración:

1. Colocar en una cacerola un litro de mishqui junto a la panela. Remover hasta disolver.
2. Infundir las hierbas aromáticas junto a la especiería dulce por 5 minutos y colar.
3. Disolver la maicena en un poco de mishqui y mezclar con la preparación anterior.
4. Hervir durante quince minutos y retirar del fuego (servir caliente o frío).

COLADA MORADA

Bebida tradicional preparada especialmente en el día de los difuntos que se celebra el 1 y 2 de noviembre. Es una bebida espesa, fría y ligeramente dulce.

Su origen se remonta a la tradición indígena de la región andina.

Ingredientes:

- 150 gramos de harina morada.
- 150 gramos de mora.
- 150 gramos de morrón.
- 100 gramos de naranjillas.
- 150 gramos de piña.
- 150 gramos de habaico.
- 150 gramos de fresas.
- 400 gramos de azúcar.
- 1 rama de ataca.
- 5 hojas de hierba Luisa.
- 4 hojas de cedrón.
- 5 hojas de naranja.
- 15 gramos de canela.
- 10 gramos de ishpingo.
- 10 gramos de clavo de olor.
- 2 litros de agua.



Elaboración:

1. Colocar en una cacerola dos litros de agua y añadir los hierbos aromáticos: ataca, hierba Luisa, cedrón y hojas de naranjo. Hervir e infusionar.
2. Calor y reservar.
3. En otra cacerola infusionar lo especeris dulce. Tamizar y apurar.
4. Cocinar la mora, el morrón y la naranjilla. Licuarlos, filtrar y guardar.
5. Mezclar las preparaciones anteriores.
6. Disolver la harina morada en una taza de agua fría y colocar en la preparación. Hervir durante treinta minutos, aproximadamente. Colocar el azúcar y remover.
7. Una vez espesa la colada, añadir la fruta picada en cubos pequeños de aproximadamente 5 milímetros. Cocinar durante 15 minutos.
8. Terminada la preparación de la colada morada, retiramos del fuego (servir caliente o fría).

ROSERO

El rosero es una bebida refrescante tradicional llamada también como y bebe del cantón Gualaceo, su ingrediente principal es el maíz blanco remojado.

Ingredientes:

- 3 litros de agua.
- 100 gramos de maíz blanco remojado.
- 100 gramos de azúcar.
- 6 gramos de canela.
- 2 gramos de pimienta dulce.
- 2 gramos de clavo de olor.
- 4 gramos de ishpingo.
- 3 gramos de hierba Luisa.
- 7 gramos de cedrón.
- 4 hojas de naranja.
- 6-12 litros de zumo de limón.
- 100 gramos de piña milagrosa madura.
- 80 gramos de naranjilla madura.
- 100 gramos de habaico maduro.
- 100 gramos de chamboro maduro.
- 6-8 litros de agua para almibar infusionado.



Elaboración:

1. En una cacerola agregar el agua junto con el morochón, durante cuarenta minutos, hasta que se abra y la mezcla espese.
2. Dejar enfriar y colar, reservando una pequeña parte de la cocción.
3. Prosegar el almibar, agregar el agua junto con el azúcar hasta que se disuelva.
4. Añadir canela, hojas de naranja, hierba Luisa, especeris dulce y apagar el fuego dejando infusionar el almibar. Reservar una vez que enfría.
5. En una licuadora agregar los pulpas de las frutas junto con los zumos y licuar hasta formar un puré.
6. Cortar la piña y el habaico en cubos pequeños de aproximadamente 5 milímetros y reservar.
7. En un recipiente grande agregar la cocción fría previamente colada del maíz, salar con un cacharrito de la rama del maíz, el almibar infusionado, la pulpa procesada y mezclar suavemente todos los ingredientes. Finalmente, agregar la piña y el habaico.
8. Reservar en refrigeración, su duración es de tres días (servir fría).

YAGUANA

5

Bebida de color fucsia refrescante del cantón Paute, muy valorada por su sabor y propiedades nutritivas. Su nombre proviene del quichua "llaguana", cuyos ingredientes principales son: babaco, almidón de achira y ataco.

Ingredientes:

- 1.2 litros de agua.
- 300 gramos de habaco.
- 175 gramos de naranjaña.
- 300 gramos de zumo de naranja.
- 4 gramos de inhpiago.
- 4 gramos de canela.
- 3 gramos de clavo de olor.
- 3 gramos de pimienta dulce.
- 65 gramos de ataco.
- 120 gramos de azúcar.
- 75 gramos de almidón de achira.
- 220 gramos de cascara de pila para infusión.



- Rinde 8 vasos.

Elaboración:

1. En una cacerola agregar el agua, para infusionar la cascara de pila, naranjaña, habaco y la especiería dulce. Retiramos del fuego, colamos y reservamos.
2. En otra cacerola, añadir el ataco con agua para infusionar y guandar.
3. Llevar la cacerola a fuego e integrar la infusión previamente preparada junto con la del ataco y colocarlo poco a poco hasta obtener el color deseado.
4. En un recipiente incluir el almidón de achira y disolver en agua para que al momento de agregarlo a la preparación, en forma de hilo, no se produzcan grumos y espese bien.
5. Pisar la pila y babaco en cubos pequeños de 5 milímetros, apretadosamente, para añadir a la preparación anterior sin calders. Mezclar todo en un recipiente.
6. Dejar enfriar y mantenerlo en refrigeración. Su duración es de tres días (servir frío).

CHICHA DE JORA

6

La chicha de jora es una bebida típica de la región andina, preparada con maíz jora fermentado. Se obtiene mediante la cocción y fermentación del maíz, lo que le confiere un sabor ligeramente ácido. Puede ser alcohólica o no. Ha sido tradicionalmente una bebida de gran significado cultural en diversas celebraciones y rituales indígenas.

Ingredientes:

- 100 gramos de harina de jora.
- 1.2 litros de agua.
- 170 gramos de panela.
- 1 gramo de pimienta dulce.
- 1 gramo de clavo de olor.
- 4 gramos de inhpiago.
- 4 gramos de canela.
- 80 gramos de naranjaña.
- 0.17 litros de mosto de chicha.



- Rinde 6 tazas.

Elaboración:

1. En una cacerola agregar el agua junto con la especiería dulce, la naranjaña, la panela y llevar a punto de ebullición hasta que la panela se disuelva. Colar y reservar.
2. En un recipiente mezclar la harina de jora con agua frío para disolver y agregarlo en la infusión en forma de hilo. Cocinar por treinta minutos a fuego medio. Retirar y enfriar.
3. En una olla de barro agregar el mosto de chicha junto con la preparación. Mezclar sin batir.
4. Tapar con un lienzo y dejar fermentar en una zona oscura. Cada dos días descubrir y remover para un proceso uniforme (servir frío).

CHICHA HUEVONA

7

La chicha huevona es una bebida tradicional del cantón Casma, su base de elaboración es la chicha de jero, mezclada con huevo, aguardiente y cerveza. Considerado como bebida nutricional, que se ha perdido en la cultura cuencana.

Ingredientes:

- 1 litro de chicha de jero.
- 50 gramos de azúcar.
- 50 gramos de huevos.
- 0.1 litros de agua ardiente.
- 0.2 litros de cerveza.
- Rinde 6 tazas.



Elaboración:

1. En un recipiente batir los huevos junto con el azúcar hasta obtener un textura cremosa.
2. En un recipiente aparte agregar la chicha y, en forma de hilo, colocar los huevos batidos, mezclando suavemente.
3. Añadir el agua ardiente justo con la cerveza, al mismo tiempo.
4. Mezclar suavemente y una vez listo mantener en refrigeración (servir fría).

AGUA DE PITIMAS

8

El agua de pitimas no solo es una tradición, sino también el fruto de años de experiencia de las monjas de la iglesia del Carmen, quienes cultivaban hierbas medicinales y flores en sus jardines interiores, para luego preparar infusiones que aliviaban sus molestias. Su ingrediente principal es la valeriana.

Ingredientes:

- 1 litro de agua.
- 15 gramos de valeriana.
- 10 gramos de toronjil.
- 10 gramos de flores de facelia.
- 10 gramos de clavos.
- 20 gramos de hierba luisa.
- 20 gramos de ataco.
- Rinde 6 vasos.



Elaboración:

1. En una cacerola colocar el agua junto a todas las hierbas para infundir durante diez minutos. Colar y reservar.
2. Reposar durante doce horas "al sereno" (servir fría).

Nota: opcional una pizca de azúcar.

REFERENCIAS

Entrevistas:

- * "Colada de cagnú, pacho perro (Cantón Cuenca)" - "Mgtr. Mario Fernando Padilla", Decente del Instituto Tecnológico Sudamericano.
- * "Colada de chaguarishquí (Cantón Nobón)" - "Sr. Romelio Cepelo".
- * "Colada morado (Cantón Cuenca)" - "Nidia Viquez".
- * "Rosero (Cantón Gualaes)" - "Patricia Jara".
- * "Yaguano (Cantón Píscos)" - "Rosa Inga".
- * "Chicha de jora (Cantón Cuenca)" - "Tatiana Rodríguez".
- * "Chicha huevona (Cantón Cuenca)" - "Tatiana Rodríguez".
- * "Agua de pitucas (Cantón Cuenca)" - "Sra. Sandra Guzmán".

Libros de Referencia

- Aahungo (Nidia Viquez).
- Viejos secretos de la cocina Cuencana (Evelin Vintimilla).
- Delicias del Jardín Azuayo.

Autores:

Patricio Alexander Calle Álvarez,
Mario Gabriela Urgilés Nieto.

Estudiantes de la carrera de Gastronomía
del Instituto Tecnológico Sudamericano

Proyecto de Titulación
"Elaboración y Difusión de un recetario de
bebidas tradicionales de la provincia del
Azuayo para los puestos de alimentos del
mercado 9 de octubre".

Tutores Académicos:
Mgtr. Mario Fernando Padilla,
Mgtr. Richard Martínez.

Con el apoyo de la Fundación Municipal
Turismo para Cuenca.
Proyecto Cuenca Destino Gastronómico.
Ing. Carlos Boracela.



ALCALDÍA DE
CUENCA
2016-2021

**AMOR POR
CUENCA**

CONCLUSIONES

El análisis llevado a cabo valida la posible implementar un recetario con ocho bebidas tradicionales de la provincia del Azuay para el mercado 9 de octubre, ubicado en el cantón Cuenca, algunas de estas bebidas conllevan un símbolo ritual como, la colada morada que es la favorita en el día de los difuntos o la chicha de jora para celebrar el abastecimiento de una buena cosecha en los pueblos andinos, estas bebidas fueron seleccionadas bajo un amplio campo de estudio utilizando como herramienta una metodología mixta que incluye entrevistas, encuestas, bitácoras, fichas, bases de datos, sociabilización y difusión, tomando los siguientes cantones como parte de este análisis que llevan consigo la tradición y cultura que aún prosperan en ellos: Nabón , Cuenca , Paute y Gualaceo, seleccionados para preservar la cultura en los jóvenes con bajos conocimientos sobre estas bebidas, por esta razón se trabajó conjuntamente de la mano de Fundación Turismo para Cuenca con el ingeniero Carlos Bacacela.

Los objetivos específicos fueron cumplidos, sin embargo, la difusión del recetario está en proceso, ya que toma un tiempo que lo revisen y lo aprueben. La sociabilización en el mercado 9 de octubre fue ejecutada gracias a la presidenta de los puestos de comida, la señora Rosa Matute y el director del mercado William Toapanta, siendo beneficiados los comerciantes del patio de comidas del ámbito gastronómico, tomando con mucho afecto y entusiasmo por aprender la elaboración de las cuatro bebidas elegidas, yaguana, rosero, agua de pítimas y colada de chaguarmishqui, sobre todo conservar nuestra tradición e historia en un ámbito cultural.

En el mundo las bebidas no son nada nuevo, surgieron hace cientos de años en el ámbito farmacéutico, había bebidas refrescantes que se sumergieron hace más de dos siglos, durante la Segunda Guerra Mundial su consumo aumentó entre los soldados y tras

el conflicto se expandieron globalmente gracias a mejoras en la distribución. En los años 50 la gaseosa se popularizó en España, y en los 60 se introdujeron opciones bajas en calorías y refrescos no carbonatados.

El enfoque utilizado se centra en fomentar y rescatar las bebidas tradicionales de la provincia del Azuay, especialmente en el cantón Cuenca. A través de esta iniciativa se busca preservar lo autóctono y dar mayor valor a la historia que hay detrás, así mismo promover el desarrollo económico de los comerciantes del patio de comidas del mercado. Todas las bebidas fueron preparadas personalmente y validadas por los profesores a cargo de la materia de gastronomía, dándonos las pautas necesarias para un mejor desarrollo, además una buena satisfacción de este recetario con breves definiciones de cada elaboración con sus ingredientes y formas de conservar, siendo de provecho para las futuras generaciones evitando olvidar las costumbres de nuestros abuelos y ancestros disfrutando de una buena bebida refrescante como un rosero y las fiestas populares de nuestro país.

RECOMENDACIONES

A nivel institucional

Es muy importante que, en el Instituto Sudamericano, los docentes de la carrera de gastronomía guíen e incentiven a los estudiantes acerca de las bebidas tradicionales, lo recomendado también sería que sigan siendo incluidas en las materias de cocina nacional y que se mantenga, ya que aporta mucho a nuestro aprendizaje. También guiarse de nuestro recetario elaborado con mucho esfuerzo que será difundido mediante la página web de Fundación Turismo para Cuenca, con acceso gratuito. Además, se debería capacitar sobre las bebidas que más les llame la atención aprender ya que algunas se las desconoce. Para que estas sean transmitidas a las nuevas generaciones y no pierdan el interés a lo largo del tiempo.

A nivel técnico

Para afrontar la desvalorización de las bebidas tradicionales del Azuay, se deben usar planes técnicos que nos garanticen la autenticidad y calidad de su elaboración. Algunas de las recomendaciones de importancia se hallan varios pasos como protocolos de elaboración, aclarar los ingredientes y técnicas de tiempos de las preparaciones de las bebidas. También se puede realizar capacitaciones y sociabilizaciones brindando información sobre las elaboraciones y los estándares tradicionales detrás de cada preparación. Además, se explica cómo mantener estas bebidas para su conservación sin que tener que aplicar nada artificial y se mantenga su sabor tradicional.

A nivel teórico

Nuestros resultados han sido en su mayoría positivos y con una buena aceptación en base a las encuestas realizadas a los docentes y señoras del mercado, ya que la mayoría de las bebidas han sido bien elegidas y elaboradas de la mejor manera posible, manteniendo su tradición. En cuanto a la difusión de nuestro recetario que ya ha sido diseñado por nosotros, con las 8 bebidas y descripción de cada una, enviado a Fundación Turismo, estamos a la espera de que sea difundido en su página web ya que el mismo lleva un proceso y revisión por parte del equipo y estamos detrás e insistiendo para que se haga posible la publicación.

BIBLIOGRAFÍA

Acevedo, D., Navarro, M., & Montero, P. (2013). *Composición Química del Aceite Esencial de las Hojas de Toronjil (Melissa officinalis L.)*. Cartagena: Universidad de Cartagena.

al., D. e. ((2013) , mayo 16).

ALBORNOZ, B. (2010). *REHABILITACIÓN DEL MERCADO 9 DE OCTUBRE*. CUENCA: BAQ.

Alfredo, Z. R. (2021). *CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE AGUARDIENTE DE CAÑA ARTESANAL ELABORADO EN EL CANTÓN CUMANDÁ*. Guayaquil: UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR.

Alumnos de la tercera promoción de LAEF. (1996). *Canciones del ciclo agrícola*. Cayambe: Ecuatorianos.

Andrea Paula Cravero, M. J. (2003). *Composición Química y Digestibilidad del Mote*. Salta : Universidad Nacional de Salta, Argentina.

Andrea Santander, C. T. (2022). *Análisis del uso aplicado del Miske-Agave en San Antonio de Pichincha del cantón Quito en el Ecuador*. Sangolquí: Instituto Tecnológico Universitario Rumiñahui.

ANFABRA. (2024). *ASOCIACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES*. Retrieved from <https://www.refrescantes.es/historia/>

ANTONIO, M. (2019). *HISTORIA DE LAS BEBIDAS A NIVEL MUNDIAL*. Retrieved OCTUBRE 25, 2024, from SCRIB:

<https://es.scribd.com/document/400981180/Historia-de-Las-Bebidas-a-Nivel-Mundial>

ASAJA, R. (2021). Asaja gana azucares . *Asociación Agraria Jóvenes Agricultores*, 108.

ATLAS.ti. (2025). *ATLAS. ti*. Retrieved from Lumivero Company:
<https://atlasti.com/es/guias/guia-investigacion-cualitativa-parte-1/investigacion-con-metodos-mixtos>

ATLAS.ti. (2025). *Guía fundamental de la investigación cualitativa* . Retrieved from
<https://atlasti.com/es/guias/guia-investigacion-cualitativa-parte-1/investigacion-cualitativa>

Barrera, J. P. (2017). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador*. Quito: Centro de publicaciones .

BERTOMEU, P. F. (n.d.). *LA ENTREVISTA*. Retrieved from pfolgueiras:
<https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>

Bertomo, P. F. (2004, Diciembre 5). *La Entrevista*. Retrieved from
<https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>

Bonilla, F. L. (2021). *MODELO DE VALORACIÓN DE LA GESTIÓN PRODUCTIVA DE LA PIÑA, PARA SU CERTIFICACIÓN*. Mercedes de Montes de Oca, San José: Universidad Estatal a Distancia, Costa Rica.

BORRERO, J. A. (2021). *EL SEGUNDO TERCIO DEL SIGLO XIX: la cocina de un país que nace. En Comer y vivir. Docientos años de la Cocina de Cuenca*. Cuenca : Editorial Don Bosco Centro Gráfico Salesiano.

Bravo, E. F., & Vallejo, J. A. (2018). LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA ACADEMIA A TRAVÉS DEL TIEMPO. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*.

Castillo, L. (2005). *Biblioteconomía. Segundo cuatrimestre. Curso 2004-2005. Tema6 Difusión de la información Profesora asociada: Lourdes Castillo*. Retrieved from <https://www.uv.es/macas/T6.pdf>

Catalina Dussailant, G. E. (2017). Consumo de huevo y diabetes mellitus tipo 2: Una revisión de la literatura científica. *ARTÍCULO DE REVISIÓN / REVIEW ARTICLE*, 393.

Cinthia Vanesa Ibarra González, O. R. (2018). *Rentabilidad de la caña de azúcar con manejo orgánico y convencional*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

Colbert, D. (2011). *La nueva cura bíblica para la diabetes*. New York: Charisma House.

Concepto. (2024, Septiembre 30). *Método Cualitativo*. Retrieved from Concepto: <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>

Crespo, E. V. (1993). *Viejos secretos de la cocina cuencana*. Cuenca: Derechos Editoriales.

de León Carmen Matilde, N. V. (2022, Noviembre 10). *Dialnet*. Retrieved from Fundacion Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9047051>

Diario El Mercurio. (2016). *Colada Morada y Guagua de pan: el origen de cultura popular Ecuador, Bebidas y Tradiciones cuenca Ecuador*. Retrieved from CIDAP: .

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/748/1/Ermelinda%2C%20testimoni>

Diaz, e. a. (2013, mayo 16). *Metodología de la investigación en educación médica*. Retrieved from Scielo Investigación en educación médica: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

Diaz, e. a. (2013, mayo 16). *Scielo*. Retrieved from https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

Diaz-Bravo, T.-G. M.-H.-R. (2013, mayo 16). *Scielo*. Retrieved from https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

Dolores Arévalo Zenteno, J. S. (2020). *Clasificación de frutos del durazno en maduros, no maduros y dañados hacia la cosecha automatizada*. Texcoco: Centro Univercitario UAEM Texcoco, Mexico.

Drouet Molestina, I. d., & Palma Ordoñez, A. J. (2018). *Analisis gastrinómico de la bebida Rosero*. Retrieved from Repositorio Institucional Universidad de Guayaquil: <https://repositorio.ug.edu.ec/items/b472b809-5acf-481d-8733-c4c7d864fd22>

Edith Agama Acevedo, E. J. (2012, noviembre). *Csielo*. Retrieved from https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-

Fernández León, G. E., & Viracucha Tamay, C. P. (2014, noviembre 11). *Guía de bebidas típicas representativas de la sierra centro y sur Ecuatoriana y su maridaje con platos típicos de esta zona*. Retrieved from Repositorio UCuenca: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/98da5f48-13e0-4b9e-ad20-3b9740b78c7f>

GAD Municipal de Paute. (2023). *La Yaguana*. Retrieved from Paute: <https://www.paute.gob.ec/paute/comida-tipica/>

Gonzalo Cadena, B. Z. (2012). Tendencias Gastronómicas. *CICT-UCT*.

GUZMÁN, J. (2019). *TÉCNICAS DE INVESTIGACION DE CAMPO*. (FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACION) Retrieved OCTUBRE 24, 2024, from UNIDAD DE APOYO PARA EL APRENDIZAJE: https://repositorio-uapa.cuaieed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/2796/mod_resource/content/1/UAPA-Tecnicas-Investigacion-Campo/index.html

Guzmán, J. (2019, Noviembre 22). *Técnicas de Investigación de Campo*. Retrieved from CUAED: https://repositorio-uapa.cuaieed.unam.mx/repositorio/moodle/pluginfile.php/2796/mod_resource/content/1/UAPA-Tecnicas-Investigacion-Campo/index.html

INSTITUTO NACIONAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS . (2022). *BEBIDAS TRADICIONALES DE LOS PUEBLOS INDIGENAS DE MÉXICO*. MÉXICO: INPI.

Jane Torres Chatia, J. L. (2017). *Actividad antibacteriana y antifúngica de extractos de hojas de Luma chequen (Molina) A. Gray "arrayán" frente a patógenos de origen clínico*. Lima : Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.

José Alejandro Cleves Leguízamo, J. O. (2013). Aportes de la investigación en cítricos al manejo agroecológico del cultivo en el piedemonte del departamento del Meta, Colombia. *UNAD*, 88.

Juan Rojas Armas, O. P. (2015). *Evaluación de la toxicidad del aceite esencial de Aloysia triphylla Britton (cedrón) y de la actividad anti-Trypanosoma cruzi del citral, in vivo*. Lima : Facultad de Medicina, Universidad Nacional Mayor de San Marcos (UNMSM), Lima, Perú.

LAS BEBIDAS DE LA TIERRA AZUAYO-CAÑARI DE ECUADOR. (2017, MAYO 23). Retrieved OCTUBRE 10, 2024, from ALIMENTOS SAGRADOS QUE SANAN: <https://alimentosagradosquesanan.blogspot.com/2017/05/las-bebidas-sagradas-de-la-tierra.html>

Laura Díaz-Bravo, U. T.-G.-H.-R. (2013, mayo 13). *Scielo*. Retrieved from https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

Luz Esperanza Prada Forero, H. R. (2014). *Efecto de las variables de evaporación: presión y flujo calórico en la calidad de la panela*. Bogota : Ciencia y Tecnología Agropecuaria.

MALDONADO, D. (2017, AGOSTO 9). *BEBIDAS TREDICIONALES, UNA EXPRESIÓN CULTURAL*. Retrieved OCTUBRE 15, 2024, from URKO COCINA LOCAL: <https://www.urko.rest/blogurko/bebidastradicionales>

Maldonado, D. (2017, agosto 9). *URKO*. Retrieved from <https://www.urko.rest/blogurko/bebidastradicionales>

Martinez, e. a. (2017). Poscosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*.

Matute Jaramillo, P. L., & Tirado Valladares, B. G. (2013). *ANÁLISIS BROMATÓLOGICO DE Vasconcellea pulchra V.M. Badillo Y Vasconcellea x heilbornii V.M. Badillo PROCEDENTES DE LA PROVINCIA BOLÍVAR, ECUADOR*. Quito: Univercidad Politecnica Saleciana SEDE-QUITO.

Melissa Martínez Domínguez, H. M. (2015, 12 30). *Dialnet*. Retrieved from Fundacion Dialnet : <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9430973>

Melissa Martínez Domínguez, H. M. (2015, 12 30). *Dialnet* . Retrieved from Fundacion Dialnet : <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9430973>

Melissa Martínez Domínguez, H. M. (2015, 12 30). Veritamen . *Aceite esencial de clavo de olor, Syzygium aromaticum*, pp. 15-38.

Melissa Rabanal Atalaya, A. M. (2021, Abril 5). *Csielo*. Retrieved from [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57792021000100201#:~:text=La%20antocianina%20es%20un%20pigmento,%E2%80%9D%20\(Pedraza%20et%20al.%2C](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-57792021000100201#:~:text=La%20antocianina%20es%20un%20pigmento,%E2%80%9D%20(Pedraza%20et%20al.%2C)

MÉTODO CUALITATIVO. (2024, SEPTIEMBRE 30). Retrieved OCTUBRE 20, 2024, from CONCEPTO: <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>

Miller, P. (2021). Secretos de la Yaguana, una bebida tradicional que se propaga en Paute. *Cuenca Ilustre*.

Ministerio de Turismo. (2021, Noviembre 26). *Agua de Pítimas: deliciosamente refrescantes y curativas*. Retrieved from <https://www.turismo.gob.ec/agua-de-pitimas-deliciosamente-refrescantes-y-curativas/>

Mónica Pinto, A. A. (2017, agosto). *Scielo*. Retrieved from http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2550-67222017000100047

Montes, G. (2000). *Scielo*. Retrieved from http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003

Motta, G. E. (2023). *Evaluación del aceite de hierbaluisa ecuatoriana como inhibidor de algunos patógenos orales*. Quito: Universidad Central del Ecuador, Facultad de Odontología. Quito, Ecuador.

MSc. Katia Ojito Ramos, L. Y. (2012). *Actividad antioxidante in vitro y toxicidad de extractos hidroalcohólicos de hojas de Citrus spp. (Rutaceae)*. Villaclara : Universidad Central "Marta Abreu" de Las Villas. Villaclara, Cuba.

Ortiz, C. V. (2022). *Usos y conocimientos tradicionales asociados al capuli (Prunus serotina) en una zona interandina de Ecuador*. Tayacajan : Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja Daniel Hernández Morillo.

Oscar Medina Ortiz, N. S. (2008). *Valeriana en el tratamiento a largo plazo del insomnio*. San Cristóbal: . Universidad de los Andes, Facultad de Medicina. San Cristóbal, Venezuela. .

PAZOS, S. (2017). *MEMORIAS DEL VI CONGRESO DE COCINAS REGIONALES ANDINAS*. ECUADOR : EL CID EDITOR INCORPORATED.

Peralta I., E. V. (2008). *El ataco, sangorache o amaranto negro (Amaranthus hybridus L.) en Ecuador*. Quito: Quito, EC: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos, 2008.

Quito Tapia, D. G., & Ayora León, K. J. (2013, Noviembre 11). *Procesos de Extracción del mishqui*. Retrieved from UCUENCA: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/5025>

Ramirez, K. (2024, noviembre 1). *Colada morada y guagua de pan: el origen de una tradición ancestral*. Retrieved from Conexión Puce: <https://conexion.puce.edu.ec/colada-morada-y-guagua-de-pan-el-origen-de-una-tradicion-ancestral/>

Ramona Cecilia Párraga Alava, J. J. (2022). *Calidad fisicoquímica y sensorial de cerveza artesanal estilo blonde ale con infusión de flor deshidratada de jamaica (Hibiscus sabdariffa)*. Manabí: Universidad Técnica de Manabí.

Rivera, A. (2021). *Cuentos de Trigo, alma de maíz*. Quito: UDLA Ediciones .

Ruiz, S. E. (2017). *USAC*.

Ruíz, S. H. (2017, Mayo 8). *El Diseño de la Investigación Cualitativa*. Retrieved from USAC: <https://digi.usac.edu.gt/sitios/capacitaciones2017/xela2017/presentaciones/MetodosPlanRegionalSandra.pdf>

Salazar, N. S., & Orozco, G. O. (2011). Interciencia. *Revista de ciencia y tecnología de América*, 265-2071. Retrieved from Fundacion Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3603665>

Sandra Ballester, A. B. (2012). Aspectos biológicos y taxonómicos de *Rubus ellipticus* “Mora amarilla silvestre”, un recurso fitogenético con potencial en Costa Rica. *Tecnología en Marcha*, 19.

Telmo Moreno, L. C. (2022). *Análisis de un sistema de industrialización de especias del oriente Ecuatoriano*. Chimborazo : Polo del Cano cimientto .

Telmo Moreno, L. C. (2022). *Análisis de un sistema de industrialización de especias del oriente Ecuatoriano*. Chimborazo: Polo del Cano cimientto.

Tomasini, C. (2017, enero 25). *Lopez Doriga Digital* . Retrieved from <https://lopezdoriga.com/vida-y-estilo/por-que-se-llaman-tiendas-de-abarrotes/>

VÁSQUEZ, N. (2016). *ASHANGA, UN LIBRO DE RECETAS MORLACAS*. CUENCA: DIARIO EL MERCURIO.

VÁSQUEZ, O. E. (2005). *LA FIESTA POPULAR EN EL ECUADOR*. CUENCA: CIDAP.

Vicente, V. C. (2023). *EFECTO COMPLEMENTARIO DE CUATRO INDUCTORES FLORALES SOBRE LA FLORACIÓN Y FRUCTIFICACIÓN DEL CULTIVO DE LIMÓN (Citrus limón)*. Guayaquil : UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR.

Yanelis CastillaI y Dra.C. María E. GonzálezII, D. X. (2009). *Establecimiento de una metodología para el conteo de cromosomas en el clavel español (Dianthus caryophyllus L.)*. La Habana : Universidad de La Habana.

Zambrana, T. (2005). Beneficios de la fitoterapia. *Revista Cubana de Plantas Medicinales*.

ANEXOS

Anexo 1 Cuadros comparativos de Bebidas

Ilustración 37 Cuadro comparativo chicha de jora

Cuadro comparativo chicha de jora.

	Chicha de Jora	
Libro Ashanga, Nydia Vázquez	Receta la Chichería	Contraste de recetas
<ul style="list-style-type: none"> • 6 litros de agua • 1 libra de jora • 1/2 libra más o menos de miel de panela 	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz cusco • Agua • Azúcares obtenidos por fermentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz • Agua • Miel de panela

Nota: tabla de autoría propia.

Ilustración 38 cuadro comparativo chicha huevona

Cuadro comparativo Chicha huevona

	Chicha huevona	
Libro de Eulalia Vintimilla Viejos Secretos de la cocina Cuencana	UNIVERSIDAD DE CUENCA	Contraste de recetas
<ul style="list-style-type: none"> • 1 litro de chicha de jora recién hecha • 1 libra de panela • 1 izhpingo (flor de canela) • 4 clavos de olor • 1 rama de canela • 4 pimientos de dulce • 8 huevos • ½ botella de cerveza 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos de gallina runa • azúcar • chicha de jora • aguardiente • cola • especería dulce 	<ul style="list-style-type: none"> • chicha de jora • panela • ishpingo • clavo de olor • canela • pimienta dulce • huevos • cerveza

Nota: tabla de autoría propia

Cuadro comparativo colada morada

	Colada Morada	
Ashanga, Nydia Vázquez	Receta aplicada en clases Profesora Fernanda Padilla	Contaste de recetas
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina morada • 4 onzas de maicena • 1 libra de mortiño • 6 libras más o menos de azúcar • 1 piña grande • 1 libra de mora • 10 naranjillas grandes • 2 libras de frutilla • 1 libra de pasa sin semilla • 1/2 onza de canela • 3 izhpingos • 1 cucharada de esencia de vainilla • 1 cucharada de clavo de olor • 1 cucharada de pimienta de dulce • 1 rama de arrayan • 1 rama de laurel • 1 ramita de hoja de naranja • 1 ramita de hierbaluisa 1 • 1 ramita de cedrón • 15 litros de agua 	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g de mora • 250 g de mortiño • 10 naranjillas cortadas en cuatro • 4 ramitas de canela • 10 clavos de olor • 10 pimientas dulces • 1 ishpingo • 3 hojas de naranja • 3 hojas de hierba luisa • 6 hojas de cedrón • 10 hojas de arrayán / ataco • 1/2 taza de harina de maíz morada • 1 piña picada • 500 g de frutilla picada • 300 g babaco picado 	<ul style="list-style-type: none"> • Harina morada • Mora • Mortiño • Naranjillas • Piña • Babaco • Fresas • Ataco • Hierba luisa • Cedrón • hojas de naranja • canela • ishpingo • clavo de olor • azúcar •

Nota: tabla de autoría propia

Ilustración 40 cuadro comparativo colada chaguarmishqui

Cuadro comparativo chaguarmishqui

	Colada de Chaguarmishqui	
		Receta de autor
Chaguarmishqui	Chaguarmisqui	<ul style="list-style-type: none">• Chaguarmishqui• pulpa de maracuyá• amaranto• canela• pimienta dulce• hielo

Nota: tabla de autoría propia

Ilustración 41 cuadro comparativo colada de capulí

Cuadro comparativo colada de capulí

	Colada de capulí Pucha perro	
Libro Delicias del jardín azuayo	Libro Ashanga	Contraste de recetas
<ul style="list-style-type: none">• Agua• Capulí• Maicena• Manzana	<ul style="list-style-type: none">• 2 tazas de capulíes• 10 duraznos• 2 cucharadas de maicena• 2 cucharadita de clavo de olor• 1 izhpingo• 6 pimientos de dulce• 1 raja de canela• Azúcar al gusto	<ul style="list-style-type: none">• Capulíes• Duraznos• Maicena• Especias dulces• Azúcar

Nota: tabla de autoría propia

Cuadro comparativo del rosero

	Rosero	
Libro de Eulalia Vintimilla Viejos Secretos de la cocina Cuencana, rosero de Gualaceo	Dulcería la Delicia	Contraste de recetas
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de maíz blanco, pelado • 1 libra de azúcar • 1/2 litro de agua • 1 rama de cedrón • 1 rama de yerbaluisa • 2 tazas de agua (para la infusión) • 4 granos de pimienta dulce • 1 izhpingo (la flor de la canela) • 4 clavos de olor • 1 rama de canela • 1 taza de agua para hervir las especerías • 1 piña • 4 naranjas • 2 limones • 6 naranjillas • 1 babaco • 2 chamburros muy maduros • 2 cucharadas de "agua de ámbar ", agua de azahar o la infusión de sus flores 	<ul style="list-style-type: none"> • harina de maíz blanco • Piña • Babaco • especería dulce • esencia de vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> • maíz blanco pelado • azúcar • agua • cedrón • hierbaluisa • pimienta dulce • ishpingo • claro de olor • canela • piña • naranja • limón • naranjilla

Nota: tabla de autoría propia

Ilustración 43 cuadro comparativo agua de pítimas

Cuadro comparativo agua de pítimas

	Agüita de pítimas	
Mojas Las Carmelitas de cuenca	Tendencias gastronómicas Universidad de Especialidades Turísticas	Contraste de recetas
<ul style="list-style-type: none"> • Valeriana • Toronjil • Flores • Ataco • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Ataco (1 ramita.) • Cedrón (1 ramita.) • Flores de clavel (5 un.) • Flores de fucsia blanca, roja y tomate (5 un.) • Hierba luisa (1 ramita.) • Hojas de oreja de burro (2 un.) • Pata con panga (2 un.) • Pimpinela (1 ramita.) • Toronjil (1 ramita.) • Violeta (1 ramita.) • Agua (1 lt.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Valeriana • Toronjil • Flores • Ataco • Agua

Nota: tabla de autoría propia

Ilustración 44 cuadro comparativo de la yaguana

Cuadro comparativo de la yaguana

	Yaguana	
Libro Viejos secretos de la cocina cuencana de Eulalia Vintimilla	Rosa Inga	Contraste de recetas
<ul style="list-style-type: none"> • 1-1/2 libras de azúcar • 3 litros de agua • 1/2 libra de almidón de achira • 10 granos de pimienta de dulce • 6 clavos de olor • 1 rama de canela • 1 izhpingo 	<ul style="list-style-type: none"> • Mora • Sandia • Guanábana • Babaco • Chamburo • piña • siglalon • naranja • limón • especierías dulces 	<ul style="list-style-type: none"> • mora • sandia • guanábana • chamburo • babaco • piña • siglalon • naranja • limón • especerías dulces

<ul style="list-style-type: none"> • 1 piña madura • 1 babaco de tamaño grande, amarillo y aromático • 5 naranjas • 6 naranjillas gotas de rojo 	<ul style="list-style-type: none"> • agua 	<ul style="list-style-type: none"> • agua •
---	--	---

Nota: tabla de autoría propia

Anexo 2 fotografías de entrevistas

Ilustración 45 fotografía Patricia Jara

Fotografía de entrevista a Patricia Jara (rosero).



Ilustración 46 Fotografía entrevista Rosa Inga(yaguana)

Fotografía entrevista Sra. Rosa Inga



Ilustración 47 fotografía entrevista Nydia Vásquez(colada morada)

Fotografía entrevista Sra. Nydia Vásquez



Ilustración 48 fotografía entrevista Tatiana Rodriguez(chicha de jora)

Fotografía entrevista Chef Tatiana Rodriguez



Ilustración 49 fotografía entrevista a Remigio Capelo(chaguarmishqui)

Fotografía entrevista Sr. Remigio Capelo

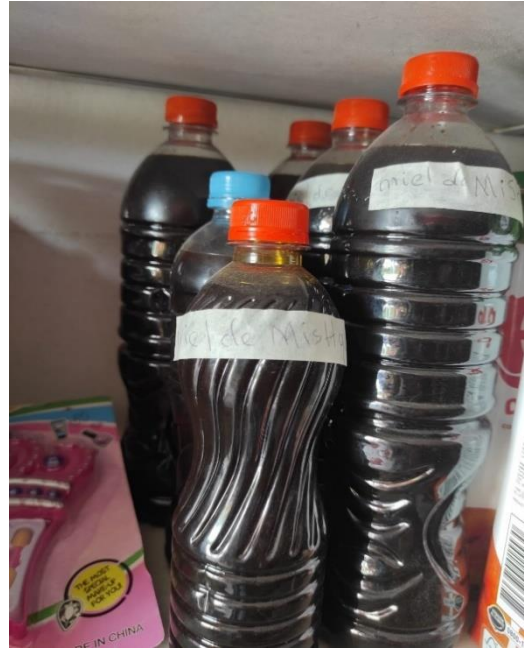


Ilustración 50 fotografía entrevista Mag. María Fernanda Padilla(colada de capulí)

Fotografía entrevista Mag. Fernanda Padilla



Ilustración 51 fotografía entrevista Sra. Sandra Guamán(agua de piñimas)

Fotografía entrevista Sra. Sandra Guamán





Anexo 3 Fotografías de sociabilización

Ilustración 52 Fotografías de la sociabilización en el Mercado 9 de Octubre

Fotografías de la sociabilización





Anexo 4 oficio de colaboración

Ilustración 53 oficio de colaboración

Cuenca, 9 de octubre de 2024

Estimado Magister Diego Cedillo :

Le saluda los estudiantes de Gastronomía del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano, María Gabriela Urgiles Nieto con cedula 0103791935, Patricio Alexander Calle Álvarez, con cedula 0106692064.

Le presentamos este oficio con el fin de poder trabajar en un proyecto de titulación conjunto con el mercado 9 de octubre, con el cual se realizará un recetario de bebidas tradicionales junto a una capacitación hacia los comerciantes de los puestos de comida. Esto se realizará con el apoyo del Licenciado Carlos Bacacela director de Fundación Turismo para Cuenca, esperamos contar con su apoyo para tener una junta con los comerciantes del área de alimentos del mercado.

Agradecemos de antemano su atención y su respuesta.

Atentamente:

Magister Fernanda Padilla, docente del área de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

Anexo 5 oficio turismo para cuenca

Ilustración 54 oficio turismo para cuenca



Anexo 6 oficio de compromiso de difusión

Ilustración 55 oficio de compromiso de difusión



Cuenca, 11 de febrero de 2025

Señores
Instituto Tecnológico Superior Sudamericano

Carta Compromiso

De mi consideración:

Reciba un atento y cordial saludo de quienes hacemos la Fundación Municipal Turismo para Cuenca.

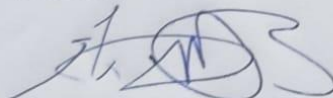
El motivo del presente es para expresar el compromiso por parte de la institución de la difusión del recetario titulado "Sabor y Tradición – Recetario de Bebidas Tradicionales del Azuay".

Para ello, nos permitimos señalar que el mencionado documento debe ajustarse a los parámetros técnicos y lineamientos de la dirección de comunicación de la corporación municipal y la fundación. Por tal razón, informamos que desde la institución se realizará el mencionado ajuste para su posterior difusión por nuestros canales oficiales.

Finalmente destacamos que, como Fundación Municipal Turismo para Cuenca, trabajamos arduamente para aportar en la revalorización de la identidad gastronómica local, y en ese sentido, todas las iniciativas que realizan nuestros aliados estratégicos para aportar con este propósito son muy valiosas.

Sin otro particular que informar, suscribo.

Atentamente,



Ing. Carlos Bacacela A.

Coordinador Proyecto Cuenca Destino Gastronómico
Fundación Municipal Turismo para Cuenca

Anexo 7 encuestas de las bebidas

Ilustración 56 encuestas de las bebidas

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Muy bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Fernando Barahona, C.I.: 010362879-2, TLF: 0999633018.

N.º 7 Colada Morada	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 7 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	La textura de la bebida 7 es adecuada					X
3	La bebida 7 es equilibrada y cumple con sus expectativas.					X
4	La presentación de la bebida 7 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					X
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la colada morada que tal les parece					X
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color						
7	Como describiría el aroma de la colada morada					X

10	El color de la colada morada que les parece						X
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15.	¿Qué aspectos de la bebida 7 consideren más destacados?	Su sabor.					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 7?	Ninguna, todo bien.					
17.	¿Cree que este producto podría ser aceptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Es muy caracida.					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Muy bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Mayra Moscoso . C.I.: 0107694098 TLF: 0998335779

N.º 7 Colada Morada	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 7 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	/				
2	La textura de la bebida 7 es adecuada		/			
3	La bebida 7 es equilibrada y cumple con sus expectativas.		/			
4	La presentación de la bebida 7 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización	/				
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la colada morada que tal les parece	/				
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	/ no			
Sección 3: Aroma y color						
7	Como describiría el aroma de la colada morada	/				

10	El color de la colada morada que les parece	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos de la bebida 7 consideren más destacados?	Su sabor y presentación					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 7?	N					
17. ¿Cree que este producto podría ser aceptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, es un producto que puede comercializarse fácilmente.					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Muy bueno

2 = Bueno

3 = Neutral

4 = malo

5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Sonia Alonso . C.I.: 010740533 . TLF: 0982979399

N.º 7 Colada Morada	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 7 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	X				
2	La textura de la bebida 7 es adecuada	X				
3	La bebida 7 es equilibrada y cumple con sus expectativas.	X				
4	La presentación de la bebida 7 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización	X				
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la colada morada que tal les parece		X			
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color						
7	Como describiría el aroma de la colada morada		X			

10	El color de la colada morada que les parece	X					
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15. ¿Qué aspectos de la bebida 7 considera más destacados?	El sabor, las frutas						
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 7?	Ninguna.						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si porque es una bebida que generalmente solo se consume en noviembre y sería bueno conseguirlo en otras épocas y en cualquier mercado.						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Edison D. Flores Q. C.I.: 0503756719 TLF: 09854 53165

N.º	chicha huevona	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 2 tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2		La textura de la bebida 2 es agradable y representa fresca.				X	
3		La bebida 2 es equilibrada y cumple con mis expectativas.				X	
4		La presentación de la bebida 2 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la chicha huevona como les parece		X			
7		Consumiría regularmente esta bebida 2 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	X	No		
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma de la bebida 2			X		

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 2 considera más destacados?	Apariencia.
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 2?	Reducir la cantidad de huevo (1H x 2 huevos).
17. ¿Cree que esta bebida podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Posiblemente, cumplir rigurosamente con BPM's. para la manipulación

como pasteurización de huevos.
y almacenamiento.

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Fernando Barahona . C.I.: 0105688492 TLF: 0999633018

N.º 2 chicha huevona	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 2 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	La textura de la bebida 2 es agradable y representa fresca.					✓
3	La bebida 2 es equilibrada y cumple con mis expectativas.					X
4	La presentación de la bebida 2 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5						
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predomina en la chicha huevona como les parece					✓
7	Consumiría regularmente esta bebida 2 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			
8						
Sección 3: Aroma y color						
9	Como describiría el aroma de la bebida 2				✓	

	1	2	3	4	5
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15. ¿Qué aspectos de la bebida 2 considera más destacados?	Su presentación.				
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 2?	Ninguna.				
17. ¿Cree que esta bebida podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, es muy buena.				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetivo, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Andrés Abate Díaz , C.I: 0104362819 , TEL: 0765518144

N.º de chicha huevona	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 2 tiene una apariencia atractiva para su consumo.		X			
2	La textura de la bebida 2 es agradable y representa frescura.	X				
3	La bebida 2 es equilibrada y cumple con mis expectativas.		X			
4	La presentación de la bebida 2 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.	X				
5						
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predomina en la chicha huevona como les parece		X			
7	Consumiría regularmente esta bebida 2 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	(Si)	No			
8						
Sección 3: Aroma y color						
9	Como describiría el aroma de la bebida 2	X				

	1	2	3	4	5
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)					
15. ¿Qué aspectos de la bebida 2 considera más destacados?	Textura				
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 2?	Equilibrar alcohol				
17. ¿Cree que esta bebida podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	medicinal.				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Muy bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Sonia Alonso . C.I.: 0107460533 . TLF: 0952979399

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 5 tiene una apariencia atractiva para su consumo.		X			
2	La textura de la bebida 5 es adecuada		X			
3	La bebida 5 es equilibrada y cumple con sus expectativas.		X			
4	La presentación de la bebida 5 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización			X		
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina el rosero que tal les parece		X			
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color						
8	Como describiría el aroma del rosero		X			

10	El color amarillo del rosero que les parece		X			
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida 5 considera más destacados?	El sabor, la textura.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 5?	Ninguna				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	No es algo que consumiría regularmente.				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Muy bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Moisés Moscoso . C.I.: 0102699099 . TLF: 099 8335 119

N.º 5 Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 5 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	✓				
2	La textura de la bebida 5 es adecuada			✓		
3	La bebida 5 es equilibrada y cumple con sus expectativas.			✓		
4	La presentación de la bebida 5 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización	✓				
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina el rosero que tal les parece		✓			
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color						
8	Como describiría el aroma del rosero	✓				

10	El color amarillo del rosero que les parece						
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15. ¿Qué aspectos de la bebida 5 considera más destacados?	el sabor debe ser el mismo que se oferta en Gualea.						
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 5?	El sabor o la preparación						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, existe demanda de este producto en la ciudad.						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Mu y bueno
- 2 = Bueno
- 3 = NeUtral
- 4 = malo
- 5 = des agradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Juan Bermeo . C.I.: 143827095. TLF: 223347

N.º	5 Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 5 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	x				
2		La textura de la bebida 5 es adecuada		x			
3		La bebida 5 es equilibrada y cumple con sus expectativas.		x			
4		La presentación de la bebida 5 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización		x			
Sección 2: Sabores							
5		Los sabores que predomina el rosero que tal les parece	x				
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color							
8		Como describiría el aroma del rosero	x				

10	El color amarillo del rosero que les parece	x					
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15.	¿Qué aspectos de la bebida 5 considera más destacados?	Chamburo y Naranja					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 5?	Mas textura					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Fernando Barahona . C.I.: 0103688492 . TLF: 0999633018.

N.º 1 Chicha de jora	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 1 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	La textura de la bebida 1 es agradable y representa frescura.			X		
3	La bebida 1 es equilibrada y cumple con mis expectativas.				X	
4	La presentación de la bebida 1 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					X
5						

Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predomina la chicha les parece					X
7	Consumiría regularmente esta bebida 1 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre,	si	No			X
8						
Sección 3: Aroma y color						
9	Como describiría el aroma y el color de esta bebida numero 1					X

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 1 considera más destacados?	<u>Esta muy espeso.</u>
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 1?	<u>Menos densa.</u>
17. ¿Cree que esta bebida puede ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<u>Si, esta muy rica.</u>

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asigntura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque lo casillo que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetivo, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Elisa D. Flores Q., C.I. 0505156710, N.R. 0785457165.

N.º	Chicha de jora	Respuesta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1	La bebida 1 tiene una apariencia atractiva para su consumo.						X
2	La textura de la bebida 1 es agradable y representa frescura.					X	
3	La bebida 1 es equilibrada y cumple con más expectativas.	X					
4	La presentación de la bebida 1 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X	
5							
Sección 2: Sabores							
6	Los sabores que predomina la chicha les parece		X				
7	Consumiría regularmente esta bebida 1 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	X	No				
8							
Sección 3: Aroma y color							
9	Como describiría el aroma y el color de esta bebida número 1		X				

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 1 considera más destacados?	Lo visual y la textura.
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 1?	Se ha parado de fermentar tiene sabor ácido. (añadir un poco más de dulce para disminuir el fermento).
17. ¿Cree que esta bebida puede ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, para diferentes autoconsumos

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Andrés Nicolás Díaz, C.I.: 0104367499, TEL: 0969552096

N.º	Chicha de jora	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 1 tiene una apariencia atractiva para su consumo.		X			
2		La textura de la bebida 1 es agradable y representa frescura.		X			
3		La bebida 1 es equilibrada y cumple con mis expectativas.		X			
4		La presentación de la bebida 1 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		X			
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina la chicha les parece		X			
7		Consumiría regularmente esta bebida 1 si estuviera disponible en el mercado 3 de octubre.	S	No			
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describía el aroma y el color de esta bebida número 1		X			

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 1 consideras más destacados?	<u>Aroma</u>
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 1?	<u>mejorar textura</u>
17. ¿Cree que esta bebida puede ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<u>se introduce</u>

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la signatura de **coche nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Amanda Espinoza .C.A.: _____, TEP: _____

N.º	Clasificación de ítem	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 1 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la bebida 1 es agradable y refrescante.				✓	
3		La bebida 1 es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida 1 es visualmente llamativa y adecuado para su comercialización.					✓
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina la etiqueta le parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida 1 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	si	No			
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y el color de esta bebida número 1					✓

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 1 considera más destacados?	Sabor, Color, Aroma.
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 1?	Mejorar Textura
17. ¿Cree que esta bebida puede ser adaptada o diversificada para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por su sabor.

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la signatura de codina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = buie no
- 2 = muy buieo
- 3 = Neutro
- 4 = mal o
- 5 = des agradable

Responda de firme y sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Edson J Flores A, c.i. 0503786710 tlf. 0985432165.

N.º	Ítem de chaguarmishqui	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 4 tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2		La textura de la colada es la adecuada.				X	
3		La bebida 4 es equilibrada y cumple con mis expectativas.			X		
4		La presentación de la bebida 4 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.			X		
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predominan en la bebida 4 que tal les parece			X		
7		Consumiría regularmente esta bebida 4 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Sí	X	No		
8							
Sección 3: Aroma y Color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida 4			X		

Sección 3: Observaciones Generales (Requeridas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 4 consideren más destacados?	<u>Aroma ligero a chaguarmishqui.</u>
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 4?	<u>Añadir más chaguarmishqui y reducir la pasta (autónomas de la).</u>
17. ¿Cree que este producto podría ser aceptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<u>Sí, cuando el vaso y pasteurizado.</u>

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **coina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Fernando Barahona, C.I.: 0103048711, Tlf: 0999/32018

N.º	colada de chaquarmahuzi	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 4 tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2		La textura de la colada es la adecuada.		X			
3		La bebida 4 es equilibrada y cumple con mis expectativas.			X		
4		La presentación de la bebida 4 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.			X		
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida 4 que tal les parece				X	
7		Consumiría regularmente esta bebida 4 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No	X		
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida 4				X	

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 4 considera más destacados?	Muy aspero.
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 4?	Un poco más líquida.
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	→

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **coctelería nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = buen no
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = des agradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Ana Dequere C.I: 024432478 I.D.F: 099356004

N.º	1	2	3	4	5
N.º 1: bebida de chaguarmitina					
Sección 1: Textura y Características Organolépticas					
1		X			
2		X			
3		X			
4		X			
5					
Sección 2: Sabores					
6		X			
7		(S)	No		
8					
Sección 3: Aroma y color					
9	X				

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas/Alterno)	
15. ¿Cuales aspectos de la bebida 4 conciben más destacado?	Sabor y aroma.
16. ¿Cuales sugerencias haría para mejorar la bebida 4?	Temperatura.
17. ¿Cree que este producto podría ser aceptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por ingredientes que no son tan utilizados.

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas , creadas en la asignatura de **cocina ancestral**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = **mucho** bueno
 2 = **mucho** bueno
 3 = Neutral
 4 = malo
 5 = desagradable

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Aracelis Espinoza, C.I.: 010794392, TIF: 09682-70542

N.º	1 colada de chaquarmisqui	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 4 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la colada es la adecuada.					✓
3		La bebida 4 es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida 4 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida 4 que tal los parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida 4 si estuviera disponible en el mercado de octubos.	Si	No			
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida 4					✓

Sección 3: Observaciones generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida 4 consideras más destacados?	Sabor
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 4	Ninguna
17. ¿Cree que este producto podría ser aclazado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por que demuestra innovación.

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina tradicional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responde de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos del Entrevistado:

Nombre y Apellido: Fernando Zamora, C.I.: 0000000000000, TLF: 0991612200

N.º	Agua de plátanos	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida 3 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2		La textura de la bebida 3 es adecuada					X
3		La bebida 3 es equilibrada y cumple con mis expectativas.					X
4		La presentación de la bebida 3 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					X
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida 3 que tal les parece					X
7		Consumiría regularmente esta bebida 3 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
8							
Sección 3: Aroma y Color							
9		Como describiría el aroma del agua de plátanos					X

10		El color hacia del agua que tal les parece					X
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15	¿Qué aspectos de la bebida 3 consideraría más destacados?	El color y el sabor.					
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 3?	Ninguna.					
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? (Por qué?)	Si, es muy atractiva y saludable en los restaurantes.					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Edison David Flores Q. C.I. 0603956710, TIF. 0935457165.

N°1 Agua de pitámas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 3 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	La textura de la bebida 3 es adecuada					X
3	La bebida 3 es equilibrada y cumple con mis expectativas.					X
4	La presentación de la bebida 3 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					X
5						
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predominan en la bebida 3 que tal les parece					X
7	Consumiría regularmente esta bebida 3 si estuviera disponible en el mercado 8 de octubre.	Si	X	no		
8						
Sección 3: Aroma y color						
9	Cómo describiría el aroma del agua de pitámas					X

10	El color fucsia del agua que tal les parece					X
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida 3 considera más destacados?	Todo.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 3?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, la mezcla base se puede comercializar como agua infusionada.				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = ~~buena~~ ^{buena}
 2 = ~~muy~~ ^{bueno}
 3 = Neutral
 4 = malo
 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: _____, C.I.: _____, T.I.F.: _____

N.º	Agua de pitayas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas:							
1		La bebida 3 tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la bebida 3 es adecuada.					✓
3		La bebida 3 es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida 3 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida 3 que tal les parece.					✓
7		Considera regularmente esta bebida 3 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.		Si	no		
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma del agua de pitayas.					✓

10		El color fucsia del agua ¿que tal les parece?					✓
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas):							
15.	¿Qué aspectos de la bebida 3 considera más destacados?	color.					
16.	¿Qué sugerencia haría para mejorar la bebida 3?	Ninguna					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por que se demuestra la innovación					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor le refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = bueno
- 2 = muy buena
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = des agradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Ana Dagnese, C.I.: 0107432432, TUP: 079554009

N.º	Agua de pitmas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas:							
1		La bebida 3 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	X				
2		La textura de la bebida 3 es adecuada.	X				
3		La bebida 3 es equilibrada y cumple con mis expectativas.		X			
4		La presentación de la bebida 3 es visualmente atractiva y adecuada para su comercialización.			X		
5							
Sección 2: Sabores:							
6		Los sabores que predominan en la bebida 3 que tal les parece.			X		
7		Consumiría regularmente esta bebida 3 si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	NO			
8							
Sección 3: Aroma y color:							
9		Como describiría el aroma del agua de pitmas.			X		

10	El color fuclo del agua que tal les parece		X				
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15	¿Qué aspectos de la bebida 3 considero más destacados?	Sabor, aroma tradicional.					
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar a la bebida 3?	Temperatura.					
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, destacando sus propiedades.					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **coctelería regional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Mu y bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Marcos Hoces C.I. 2101694019 Tlf. 0999336117

N.º de Pucha Perro - Colada de capulí	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida B tiene una apariencia atractiva para su consumo.		✓			
2	La textura de la bebida B es adecuada.			✓		
3	La bebida B es equilibrado y cumple con sus expectativas.			✓		
4	La presentación de la bebida B es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		✓			
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina del pucha perro que tal les parece.			✓		
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			

7	Como describiría el aroma de la pucha perro			✓		
10	El color del pucha perro que les parece		✓			
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15	¿Qué aspectos de la bebida B consideran más destacados?	—				
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida B?	— El sabor.				
17	¿Cree que esta producción podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los bebidas, creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Muy bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Sara Alvarado . C.I.: 0607860333 . Tlf: 0502499199

N.º	Pucha Perro, Colada de capul	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida B tiene una apariencia atractiva para su consumo.		X			
2		La textura de la bebida B es adecuada	X				
3		La bebida B es equilibrada y cumple con sus expectativas.			X		
4		La presentación de la bebida B es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización		X			
Sección 2: Sabor							
5		Los sabores que predomina del pucha perro que tal les parece			X		
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado B de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color							

7		Como describiría el aroma de la pucha perro		X			
10		El color del pucha perro que les parece	X				
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15.	¿Cuál aspecto de la bebida B considera más destacados?	el sabor, la textura.					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida B?	Ninguna					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	En la persona no consumiría el producto					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de **coctelería nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Muy bueno

2 = Bueno

3 = Neutral

4 = malo

5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Sonia Alfonso C.I: 0103740333 TEL: 0995093199

N.º de Yaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 6 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	X				
2	La textura de la bebida 6 es adecuada	X				
3	La bebida 6 es equilibrada y cumple con sus expectativas.		P			
4	La presentación de la bebida 6 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización	X				
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece		X			
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	(SI)	no			
Sección 3: Aroma y color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana			X		

10	El color fucsia de la yaguana que les parece		X			
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida 6 considera más destacados?	El color, el sabor, los frutos				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 6?	El color de la bebida				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si porque sería algo ya podría consumir en cualquier mercado				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **coctea nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Muy bueno
- 2 = Buena
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = des agradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Rosa Paredes, C.I.: 010204090, TLF: 0998 323779

N.º de Yaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 6 tiene una apariencia atractiva para su consumo.	✓				
2	La textura de la bebida 6 es adecuada.	✓				
3	La bebida 6 es equilibrada y cumple con sus expectativas.		✓			
4	La presentación de la bebida 6 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.	✓				
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece.	✓				
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 5 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana.	✓				

10	El color fuerza de la yaguana que les parece.					
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida 6 consideraría más destacados?	arabes y pasatiempo.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida 6?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si.				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Mu y bueno
- 2 = Bueno
- 3 = Neutral
- 4 = malo
- 5 = desagradable

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Fernando Baehoria, C.I. 040728879-3, Tlf. 09997633018

N.º de Vaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida 6 tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	La textura de la bebida 6 es adecuada					X
3	La bebida 6 es equilibrada y cumple con sus expectativas.				X	
4	La presentación de la bebida 6 es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					X
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece				X	
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	(S)	no			
Sección 3: Aroma y Sabor						
7	Como describiría el aroma de la yaguana					X

10	El color fucú de la yaguana que les pareció					X
Sección 4: Opiniones Generales (Preguntas abiertas)						
15	¿Qué aspectos de la bebida 6 consideraría más destacados?	El color y aspecto.				
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar a la bebida 6?	Ninguna				
17	¿Cree que este producto podría ser adoptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la signatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetivo, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: P. Maldonado

N.º de Yaguano	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	La textura de la bebida es adecuada.					✓
3	La bebida es equilibrada y cumple con sus expectativas.					✓
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece					✓
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y Color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana					✓

10	El color fucsia de la yaguana que les parece					
Sección 3: Opinión de los Entrevistados (Respuestas Abiertas)						
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	✓				
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida ?	✓				
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	✓				

Ilustración 57 encuestas mercado 9 de octubre

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Teresa Saaguiru

N.º de Yaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	La textura de la bebida es adecuada					<input checked="" type="checkbox"/>
3	La bebida es equilibrada y cumple con sus expectativas.					<input checked="" type="checkbox"/>
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No			
Sección 3: Aroma y color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana					<input checked="" type="checkbox"/>

10	El color fucia de la yaguana que les parece								
Sección 3: Observaciones Generales (Respuesta Abierta)									
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?								
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida ?								
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?								

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: María J. J. J.

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	La textura de la bebida es adecuada.					✓
3	La bebida es equilibrada y cumple con sus expectativas.					
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predominan la yaguana que tal les parece.					✓
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	SI	no			✓
Sección 3: Aroma y Color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana.					✓

10	El color fucsia de la yaguana que les parece.					✓
Sección 4: Observación (open questions) (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida ?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Polo Paschil Rogati

N.º de Yaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	La textura de la bebida es adecuada.					<input checked="" type="checkbox"/>
3	La bebida es equilibrada y cumple con sus expectativas.					<input checked="" type="checkbox"/>
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece.					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	<input checked="" type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> no			
Sección 3: Aroma y Color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana.					<input checked="" type="checkbox"/>

10	El color fucsia de la yaguana que les parece.					<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 3: Observaciones Generales (Requeridas Obligatorias)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida ?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: María Y. López Rosero

N.º	Yaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2		La textura de la bebida es adecuada					/
3		La bebida es equilibrada y cumple con sus expectativas.					/
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					/
Sección 2: Sabores							
5		Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece					/
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	SI	no			
Sección 3: Aromas y Olor							
7		Como describiría el aroma de la yaguana					/

10	El color fucsia de la yaguana que les parece						/
Sección 3: Observaciones Generales (Resuestas Abiertas)							
15.	¿Qué aspectos de la bebida considere más destacados?						
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida ?						
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Silvia Espinoza

N.º y Yaguana	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					si
2	La textura de la bebida es adecuada					
3	La bebida es equilibrada y cumple con sus expectativas.					
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina la yaguana que tal les parece					si
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado el 9 de octubre.	si	no			si
Sección 3: Aroma y Color						
7	Como describiría el aroma de la yaguana					✓

10	El color fucia de la yaguana que les parece					5
Sección 3: Opinaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	<u>el sabor y textura</u>				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida ?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	si				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy buen

Responda de forma sincera y objetivo, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: *Lidia Espinoza*

N°	Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					5
2		La textura de la bebida es adecuada					
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					5
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuado para su comercialización					5
Sección 2: Sabores							
5		Los sabores que predomina el rosero que tal les parece					
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
Sección 3: Aroma y Color							
8		Como describiría el aroma del rosero	5				5

Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	<i>Está muy bien</i>
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorarla bebida?	<i>ninguna.</i>
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<i>Si es producto que debería salir al mercado</i>

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asigatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy buen

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Jessica Chugui

N°	5 Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la bebida es adecuada.					✓
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.				✓	
4		La presentación de la bebida es visualmente atractiva y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Sabores							
5		Los sabores que predomina el rosero que tal les parece.					✓
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	/	no		
Sección 3: Aroma y Sabor							
8		Como describiría el aroma del rosero.					✓

Sección 1: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	✓
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorarla bebida?	✓
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	✓

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

Continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- = desagradable
- = malo
- = Neutral
- = bueno
- = muy buen

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Nombre de Entrevistado:

Nombre y Apellido: María L. Flores

N.º Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	La textura de la bebida es adecuada			/		
3	La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					/
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					/
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predomina el rosero que tal les parece					/
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Sí	no			
Sección 3: Aroma y color						
8	Como describiría el aroma del rosero					/

Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorarla bebida?	
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy buen

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Nelly Sierra

N.º Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.				✓	
2	La textura de la bebida es adecuada			✓		
3	La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.				✓	
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización			✓		
Sección 2: Sabores						
5	Los sabores que predominan el rosero que tal les parece				✓	
6	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no		✓	
Sección 3: Aroma y color						
8	Como describiría el aroma del rosero				✓	

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorarla bebida?	
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy buen

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Paola

N.º	Rosero	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la bebida es adecuada.					✓
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Sabores							
5		Los sabores que predomina el rosero que tal les parece.					✓
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			✓
Sección 3: Aroma y color							
8		Como describiría el aroma del rosero.					✓

Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	✓
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorarla bebida?	✓
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	✓

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy buen ✓

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Dafne Schilloqalli

N.º 5 Rosero		Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.	✓				
2		La textura de la bebida es adecuada	✓				
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.	✓				
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuado para su comercialización	✓				
Sección 2: Sabores							
5		Los sabores que predomina el rosero que tal les parece	✓				
6		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si ✓	no			
Sección 3: Aroma y color							
8		Como describiría el aroma del rosero	✓				

Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorarla bebida?	
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = buena
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Teresa Saquichin

N.º	colada de chaguarmishqui	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la colada es la adecuada					✓
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5							✓
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida					✓

10		El color ^{es de} fucsia del agua, que tal les parece					✓
Sección 4: Opiniones Generales (Respuestas Abiertas)							
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?						
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?						
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la esignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: David Ferriz Aguilera

N.º	Ítem	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					<input checked="" type="checkbox"/>
2		La textura de la colada es la adecuada.				<input checked="" type="checkbox"/>	
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					<input checked="" type="checkbox"/>
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				<input checked="" type="checkbox"/>	
5							<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					<input checked="" type="checkbox"/>
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	<input checked="" type="checkbox"/>	No			
8							<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describió el aroma y color de esta bebida					<input checked="" type="checkbox"/>

10		El color fue de ^{de color} agua que tal les parece					<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?						
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?						
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = buena
- 5 = muy buena

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Lidia Espinoza Henríquez

N.º	Descripción de la pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	La textura de la colada es la adecuada.					
3	La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					
5						
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					<input checked="" type="checkbox"/>
7	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	<input checked="" type="checkbox"/>	No			<input checked="" type="checkbox"/>
8						<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 3: Aroma y color						
9	Como describiría el aroma y color de esta bebida.					<input checked="" type="checkbox"/>

10	El color ^{de la colada} de la bebida que tal les parece					<input checked="" type="checkbox"/>
Sección 4: Observaciones Generales (respuestas abiertas)						
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?					
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?					
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si porque está muy buena				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizados únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Teresa Jacquotin

N.º	colada de chaguarmisqui	Preguntas	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la colada es la adecuada					✓
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida					✓

Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)	
15. ¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?	
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Maria Yajaja Alvarez

N.º	colada de chaguarmishkoul	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la colada es la adecuada				✓	
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				✓	✓
5							✓
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			
8							✓
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida					✓

10		El color fucila del agua que tal les parece					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?						
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?						
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Neidy Escobedo

N.º	colada de chaguarmishueñi	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.			✓		
2		La textura de la colada es la adecuada.			✓		
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.			✓		
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				✓	
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma y color de esta bebida				✓	

10	El color fuera del agua que tal les parece					✓	
Sección 3: Observaciones generales (respuestas abiertas)							
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	El color y sabor					
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?						
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si					

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy buena

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Jessica Chugui

N.º	1	2	3	4	5
N.º 1 Colada de chaguarmishajal					
Sección 1: Textura y Características Organolépticas					
1					<input checked="" type="checkbox"/>
2					<input checked="" type="checkbox"/>
3					<input checked="" type="checkbox"/>
4					<input checked="" type="checkbox"/>
5					
Sección 2: Sabores					
6					<input checked="" type="checkbox"/>
7	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>			
8					
Sección 3: Aroma y color					
9					<input checked="" type="checkbox"/>

10	El color facia del agua que tal les parece					
Sección 3: Opiniones y Comentarios Generales (Respuestas Abiertas)						
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?					<input checked="" type="checkbox"/>
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?					<input checked="" type="checkbox"/>
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					<input checked="" type="checkbox"/>

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas , creadas en la asigntura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Pardo

N° 1 colada de chaguarmishqui	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	La textura de la colada es la adecuada					✓
3	La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5						✓
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			
8						✓
Sección 3: Aroma y Color						
9	Como describiría el aroma y color de esta bebida					✓

10	El color fucsia del agua que tal les parece	✓				
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	✓				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?	✓				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	✓				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creados en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: *[Firma]*

N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	La textura de la colada es la adecuada					✓
3	La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5						✓
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predominan en la bebida que tal les parece					✓
7	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	No			✓
8						
Sección 3: Aroma y color						
9	Como describiría el aroma y color de esta bebida					✓

10	El color fucsia del agua que tal les parece					
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?	<i>Esta toda excelente</i>				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<i>si un excelente trabajo y delicias</i>				

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas , creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 =Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 =bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Di. In. Capavanga Gb.

N.º	Agua de pitimas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					Si
2		La textura de la bebida es adecuada					
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización					
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			Si
8							
Sección 3: Aroma y olor							
9		Como describiría el aroma del agua de pitimas					Si

10	El color fucsia del agua que tal les parece							
Sección 3: Observaciones generales (Respuestas Abiertas)								
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?	Que todo está bien						
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?							
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Porque todo está bien preparado						

Al recibir felicitaciones.

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas , creados en la asignatura de **cocina nacional**. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 =Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 =bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: *Hernán Alvarado*

N.º	Agua de pitimas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la bebida es adecuada.					✓
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5							
Sección 2: Sabores							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado a octubre.	Si	no			✓
8							
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma del agua de pitimas					✓

10		El color fuerza del agua que tal les parece					✓
Sección 3: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15.	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?						
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?						
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Maria Ines Rosales

N.º	Agua de pitimas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas							
1		La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2		La textura de la bebida es adecuada.					✓
3		La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.				✓	
4		La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5						✓	
Sección 2: Sabor							
6		Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece					✓
7		Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	✓	no			
8							✓
Sección 3: Aroma y color							
9		Como describiría el aroma del agua de pitimas					✓

10	El color fucsia del agua que tal les parece						✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)							
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?						
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?						
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE Bebidas Tradicionales de la provincia del Azuay

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con las bebidas, creadas en la asignatura de cocina nacional. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Desagradable
- 2 = malo
- 3 = Neutral
- 4 = bueno
- 5 = muy bueno

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Dante Schillo Gallardo

N.º Agua de pitámas	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Textura y Características Organolépticas						
1	La bebida tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	La textura de la bebida es adecuada.					✓
3	La bebida es equilibrada y cumple con mis expectativas.					✓
4	La presentación de la bebida es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
5						✓
Sección 2: Sabores						
6	Los sabores que predomina en la bebida que tal les parece.					✓
7	Consumiría regularmente esta bebida si estuviera disponible en el mercado 9 de octubre.	Si	no			
8						
Sección 3: Aromas						
9	Como describiría el aroma del agua de pitámas.					✓

10	El color luceía del agua que tal les parece.					✓
Sección 1: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15	¿Qué aspectos de la bebida considera más destacados?					
16	¿Qué sugerencias haría para mejorar la bebida?					
17	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

Anexo 8 fotografía de las bebidas para el recetario





