



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

TEMA:

“EL NÍSPERO COMO INGREDIENTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ECUATORIANO”.

Proyecto de investigación previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería

AUTOR: Lissette Verenice Torres Yáñez

TUTOR: Lcdo. Mg. Francisco Torres

Ambato – Ecuador

2019

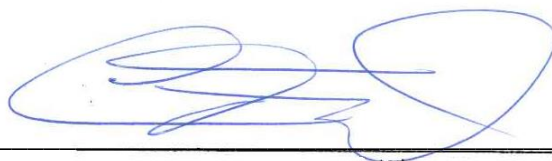
APROBACIÓN POR EL TUTOR

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Francisco Torres. Mg, con C.I. 18033181169, en calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “EL NÍSPERO COMO INGREDIENTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ECUATORIANO”, desarrollado por la señorita: Lisette Verenice Torres Yánez, egresada de la carrera de Turismo y Hotelería, de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, considero que, dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios necesarios.

Por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

TUTOR:



Lcdo. Francisco Torres. Mg

C.I. 1803318169

TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA TESIS

Yo, Lissette Verenice Torres Yánez con, CI. 1804476065, dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios específicos en este informe son de exclusiva responsabilidad de su autor.



Lissette Verenice Torres Yánez
CC.: 1804476065
AUTOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

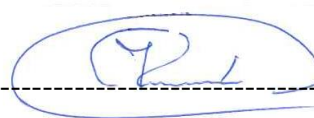
Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: “EL NÍSPERO COMO INGREDIENTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ECUATORANO”., autorizo su reproducción total o parcial de ella, siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.



Lisette Verenice Torres Yánez
CC.: 1804476065
AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. El Tribunal receptor del Trabajo de Titulación presidido por el, designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Titulación con el tema: “EL NÍSPERO COMO INGREDIENTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ECUATORANO”., elaborado y presentado por el estudiante Lissette Verenice Torres Yáñez, para optar por el Grado Académico de Licenciatura en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Titulación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



Raul Tamayo
Miembro del tribunal



Mg. Ma. María Fernanda Viteri
Miembro de tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a mis padres que con su esfuerzo y sin perder la fe en mi han logrado que pueda culminar mis estudios universitarios dando paso a una vida laboral, además se lo dedico a mi hija que ha sido el motor que me incentivo a no dejar en el abandono mi título y ser una profesional

AGRADECIMIENTO

Manifiesto mi agradecimiento sincero a la Universidad Técnica de Ambato por darme la oportunidad de formarme en ella y lograr mi objetivo.

Agradezco a mis padres por ser el centro de todo este esfuerzo ya que para ellos es dedicado todos mis logros.

Un agradecimiento muy grande a todos mis profesores que durante la carrera han sido parte de esta lucha y que incentivaron a seguir adelante.

A mi tutor Lcdo. Mg. Francisco Torres por estar al tanto del proyecto y con su paciencia ayudarme a culminar este escrito.

Y a mi familia que de una o de otra manera están ahí apoyándome hasta cumplir mis metas.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

PORTADA	i
A. PAGINAS PRELIMINARES	Error! Bookmark not defined.
APROBACIÓN POR EL TUTOR	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	iii
AUTORÍA DE LA TESIS	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xii
EXECUTIVE SUMMARY	xiii
INTRODUCCIÓN.....	1
B. CONTENIDO.....	Error! Bookmark not defined.
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO	2
1.1 Antecedentes investigativos.....	2
1.2 Objetivos.....	4
1.2.1 Identificar el patrimonio gastronómico ecuatoriano.....	4
1.2.2 Definir las propiedades alimentarias del níspero.....	8
1.2.3 Proponer un documento sobre el uso gastronómico del níspero	12
CAPÍTULO II.....	14
METODOLOGIA.....	14
2.1 Materiales:	14

2.2 Enfoque	15
2.3 Modalidad básica de la investigación	15
2.4 Nivel o tipo de investigación.	16
2.5 Recolección de información	16
2.6 Plan para la recolección de la información.	17
CAPÍTULO III	18
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	18
3.1 Análisis y discusión de resultados	18
3.2 Verificación de la hipótesis.....	26
CAPÍTULO IV	29
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	29
4.1 CONCLUSIONES	29
4.2 RECOMENDACIONES.....	30
C. MATERIAL DE REFERENCIA	31
BIBLIOGRAFÍA	31
ANEXOS	33

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Clasificación botánica	9
Tabla 2: Composición química del níspero	10
Tabla 3: Análisis del Color.....	18
Tabla 4: Análisis del Olor.....	20
Tabla 5: Análisis de la textura.....	22
Tabla 6: Análisis de la aceptabilidad.....	24

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Análisis del color.....	19
Gráfico 3: Análisis del olor	20
Gráfico 4: Análisis de la textura.....	22
Gráfico 5: Análisis de la aceptabilidad.....	24
Gráfico 6: Formula KS	26
Gráfico 7: Proceso KS	28

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación fue enfocado en determinar el níspero como ingrediente del patrimonio gastronómico ecuatoriano. El cual tuvo como objetivos, Identificar el patrimonio gastronómico ecuatoriano., Definir las propiedades alimentarias del níspero y Proponer un documento sobre el uso gastronómico del níspero. El mismo que mantuvo un enfoque cuantitativo pudiendo definir las variables por cual se pudo evidenciar las dificultades que genera a través de la utilización de instrumentos estadísticos, como la ficha de levantamiento de información, que fue aplicada a 50 personas que degustaron de los platos, mediante la aplicación se llegó a determinar los gustos y preferencias en cuanto a color, olor, textura y aceptabilidad.

Palabras Claves: patrimonio, níspero, color, olor, textura, aceptabilidad

EXECUTIVE SUMMARY

The present research project was focused on determining the loquat as an ingredient of the Ecuadorian gastronomic heritage. Which had as objectives, Identify the Ecuadorian gastronomic heritage., Define the food properties of the loquat and Propose a document on the gastronomic use of loquat. The same one that maintained a quantitative qualitative approach, being able to define the variables by which the difficulties generated through the use of statistical instruments, such as the information gathering form, which was applied to 50 people who tasted the dishes, could be evidenced. Through the application, tastes and preferences were determined in terms of color, smell, texture and acceptability.

Keywords: heritage, loquat, color, smell, texture, acceptability

INTRODUCCIÓN

EL CAPÍTULO I.- Dicho capítulo abarca principalmente el marco teórico, los objetivos de la investigación

EL CAPÍTULO II.- Se desarrolló la metodología, Materiales, Enfoque, Modalidad básica de la investigación, Nivel o tipo de investigación, Recolección de información, Plan para la recolección de la información.

EL CAPÍTULO III.- Abarca los resultados y la discusión es decir análisis y discusión de resultados y la verificación de la hipótesis

EL CAPÍTULO IV.- Se define las conclusiones y recomendaciones en base a la investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

1.1.1 El níspero

Para los autores (Laborem, Figuerosa, Rancel, & Bandres, 1981) en el tema de investigación “Industrialización del níspero – fruta tropical de la costa ecuatoriana (Provincia de Manabí)” mencionan:

El níspero, de acuerdo a su fisiología es un fruto catalogado como altamente climatérico, es decir, que al alcanzar la madurez fisiológica se incrementa rápidamente su tasa respiratoria, aumentando la degradación de sustancias (almidón, fructosa, carbohidratos de la pared y pigmentos) y, por ende, la sobre maduración y descomposición, que ocurren a los pocos días de la cosecha. (Laborem, Figuerosa, Rancel, & Bandres, 1981)

Según (Chóez, Hinojoza, & Valdivieso, 2010) en el tema “Proyecto para la producción y comercialización de pulpa de níspero para el mercado de la ciudad de Guayaquil” indica:

El níspero es un árbol originario de México y Centroamérica se encuentra ampliamente distribuido en el sur de Florida y Bermudas y va hasta Brasil incluyendo las Islas Antillanas, además ha sido introducido a las regiones tropicales de Asia, África y Oceanía (Chóez, Hinojoza, & Valdivieso, 2010)

Además (Castro & Pinto, 2008) en su investigación titulada “Obtención y conservación de liofilizado de níspero, Eriobotrya japónica” menciona:

También de la semilla se produce una bebida para combatir el reumatismo y los cálculos renales, de la testa de la semilla se produce una bebida para combatir el

reumatismo y los cálculos renales, por otra parte, el fruto está considerado entre los más deliciosos del Trópico, este se puede consumir crudo o se prepara en jaleas bebidas y helados (Castro & Pinto, 2008)

1.1.2 Patrimonio gastronómico ecuatoriano

También (Medina, 2018) “La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea” indica:

El patrimonio en la sociedad puede considerarse un acuerdo entre miembros individuales y agrupaciones que la conforman, quienes se sienten identificados con distintos aspectos culturales, los cuales por este mismo hecho deben ser conservados y transmitidos a futuras generaciones

El patrimonio gastronómico ecuatoriano, puede ser justificado por la aprobación de la gastronomía y comida tradicional de sus habitantes, quienes son los encargados de consumir, promover y proteger este legado; por otra parte, hay que tener en cuenta que, en un mundo globalizado, el patrimonio es cambiante, pues la cultura y sociedad también lo son, por lo que es necesaria la aceptación (de dicho patrimonio) por los agentes sociales que conforman un país, región o ciudad (Medina, 2018)

El término gastronomía hace relación con la parte de la comida y procedimientos alimentarios en los últimos años se ha entendido el término convirtiéndolo en un vínculo con el ser humano y el entorno en el que habita también se puede decir que la palabra gastronomía viene más hacia la parte cultural y científica de la preparación de los alimentos

Para (Canchiña, 2016) “ Difusión del Patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsachila.” dice.

La gastronomía ecuatoriana es muy variada, talvez una de las principales razones sean las constantes colonizaciones que existieron a lo largo del tiempo en este territorio, desde los habitantes que llegaron como nómadas a ocupar el territorio del actual

Ecuador, luego la formación de pueblos aborígenes, la conquista Inca y la conquista Española; sin duda alguna nos han dado una evolución cultural en general y por ende de nuestra cocina tradicional, la cual es un reflejo de todas estas mixturas de recetas, usos de productos alimenticios, tradiciones heredadas e impuestas que hemos venido acarreado (Canchiña, 2016)

En Ecuador debido a las características únicas de este país en cuanto a la gran biodiversidad que ofrece tiene varias particularidades gastronómicas que hacen que las cuatro regiones se diferencian el patrimonio alimentario entiende como dos partes unidas que son el patrimonio natural y la cultura alimentaria el primer término hace referencia todos los ingredientes nativos con los que se realiza la preparación mientras que en el segundo habla del conocimiento, técnicas, tradición y preparación para los mismos

Según (Reyes & Martínez, 2018) “ Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica Ecuatoriana” menciona:

Actualmente se considera patrimonio gastronómico a todo lo que es llamado plato típico por eso va más allá de la preparación ya que tiene un antecedente histórico cada ingrediente representa la identidad alimentaria en nuestros orígenes (Reyes & Martínez, 2018)

1.2 Objetivos

1.2.1 Identificar el patrimonio gastronómico ecuatoriano.

Guerrero (2002) en su libro “La Cultura” manifiesta: La cultura hace referencia a la totalidad de las prácticas, a todas las producciones simbólicas o materiales, resultantes de la praxis que el ser humano realiza en la sociedad, dentro de un proceso histórico concreto (p.35) Como queda expuesto en la cita anterior la cultura es el resultado directo de la actividad humana que varía según el pueblo que la ostenta pero en la actualidad se puede hablar de una cultura universal derivada del proceso de globalización que puede atentar contra la diversidad cultural de los pueblos.

El patrimonio puede ser definido como “la herencia cultural transmitida de una generación a otra hasta el presente de forma tal que en la misma se engloban los conocimientos, técnicas, expresiones, representaciones y usos del lenguaje, costumbres, hábitos de vestir, tradición culinaria, elementos” (Guerrer, 2002) que materializan la idiosincrasia propia de los pueblos brindando un sentimiento de identidad y continuidad que lo hace único.

La Gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. (Brillat- Savarin, 2010)

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (Gómez de Silva, 2010).

Gastronomía es el conocimiento relativo a los alimentos y su preparación. Etimológicamente proveniente del griego “gastros”, que significa estómago, y “gnomos” ley o conocimiento, para referirse no tanto como pareciera sugerir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación (Monroy, 2002).

La palabra patrimonio proviene del latín “patrimonium” en sus orígenes significaba el conjunto de bienes heredada a una persona de sus padres. Otorga un sentido de la propiedad privada que es importante resaltar (García, 2015).

En las raíces del patrimonio alimentario ecuatoriano se ve la presencia preincaica e incaica (consumo de granos secos, envueltos y en mayoría carbohidratos), por lo que cuando llegaron los españoles en Ecuador, no se tenía la costumbre de consumir proteínas animales de la magnitud de las vacas, corderos etc.

En Ecuador actualmente el equilibrio de carbohidratos se ve monumentalmente desbalanceado por la presencia excesiva de arroz y papas, según estadísticas del INEC 6 de cada 10 ecuatorianos tiene sobrepeso, tal vez no sea saludablemente atractivo, pero es la cultura ecuatoriana quien denota esta peculiar dieta alimenticia (Acosta, 2018).

La identidad gastronómica viene hacer todo alimento preparado las prácticas y conocimientos en la producción que requiere para realizar dichos alimentos, así como la producción de recetas propias de un lugar y consumo de las mismas que contienen importancia simbólica cultural e identidad para determinado lugar país ciudad o comunidad

Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Norrild, 2003)

Se trata de comidas que son catalogadas como platos típicos que tienen una historia tras sus ingredientes utilizando técnicas culinarias recetas y formas de preparar que vienen de ser el aporte cultural forman la base de la identidad de la gastronomía no sólo se hace relación a la elaboración de platos tradicionales de bebidas tradicionales sino también a los productos de los cuales se alimentan los miembros de una comunidad con los cuales se utilizan ingredientes por ellos se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida junto con ciertos condimentos o aromatizantes que permiten que el producto adquiriera una textura sabor y olor característico que se convierte en una costumbre es especial al momento de la preparación ya que es una tradición de la gente que habita en el sector, pasando así de generación en generación. (Flores, 2016).

La gastronomía es un factor preponderante al momento de manifestar la identidad de un pueblo porque abarca los sabores, sazones, el uso de técnicas ancestrales y

milenarias utilizadas por indígenas autóctonos que incluyen todo el sentir, tradición y raíces de una región

La gastronomía del Ecuador dada a la gran riqueza que posee su suelo la diversidad de climas y la aportación que competen el mismo se ve ampliamente enriquecida, esto se debe que dentro del país se puede apreciar cuatro regiones naturales que son Costa Sierra, Oriente y región insular o Galápagos

Cada una de estas regiones cuenta con productos predominantes a su piso climático siendo estos diferentes para determinar sus principales preparaciones los ingredientes principales varían en función de la condición natural que da una gran variedad de platos atractivos a diferentes paladares manteniendo su preparación tradicional propia de cada una de las zonas

La cocina ecuatoriana tiene influencias europeas sobre todo sobre todo la española que intervenido a lo largo de la historia por los pueblos que conquistaron su territorio, animales como el cuy y la llama fueron alimentos consumidos diariamente por los incas, esto se reemplaza por la carne de res y cerdo, el aporte español trajo nuevas experiencias a la cocina ecuatoriana, la adaptación popular del cerdo, borrego, pavos y gallinas fueron hechos significativos y aportantes para la comida ecuatoriana (Flores, 2016).

Modelo cultural completo del país que incluye técnicas culinarias, actividades agrarias, conocimientos prácticos, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales. Destaca la participación de la colectividad en todo el proceso: desde la siembra y la recogida de las cosechas hasta la elaboración culinaria y la degustación de la comida (Jordá, 2011)

La Gastronomía Ecuatoriana es rica, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, se encuentran los pescados como el picudo, albacora, corvina, trucha y mariscos, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, pollo, las papas, maíz, frutas, verduras y hortalizas .Para el toque especial de la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un

excelente sabor a nuestros platos es una cocina donde predomina una variedad de ingredientes.

Con el paso de los años la gastronomía ecuatoriana no deja de sorprender a nacionales y extranjeros por su variedad, riqueza y autenticidad de sabores la cocina ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos tradicionales de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados es decir la comida ecuatoriana es el resultado de la tradición culinaria marcada por siglos.

1.2.2 Definir las propiedades alimentarias del níspero.

Guerrero (2002) en su libro “La Cultura” manifiesta: La cultura hace referencia a la totalidad de las prácticas, a todas las producciones simbólicas o materiales, resultantes de la praxis que el ser humano realiza en la sociedad, dentro de un proceso histórico concreto (p.35) Como queda expuesto en la cita anterior la cultura es el resultado directo de la actividad humana que varía según el pueblo que la ostenta pero en la actualidad se puede hablar de una cultura universal derivada del proceso de globalización que puede atentar contra la diversidad cultural de los pueblos.

El níspero es una fruta con un ligero sabor ácido agradable, de color uniforme, textura no muy blanda en cuyo interior se encuentra de dos a cuatro semillas, cubierta por una pulpa carnosa y coloreada. (González, 2015).

Forma:

Es de forma ovoide o globosa, de color marrón brillante que pueden llegar a ocupar casi la mitad del volumen del fruto.

Tamaño y peso:

Tiene tres a cinco centímetros de longitud y un peso que oscila entre los 30 y los 50 g.

Color:

La piel es delgada, tersa y delicada, aunque en algunas variedades la cáscara es fuerte y correosa, de color amarillo o anaranjado y se desprende con facilidad al ser estirada desde el pedúnculo.

Sabor:

Es firme, jugosa, compacta y con un agradable sabor acidulado o dulce.

Taxonomía

El níspero, tiene la siguiente clasificación botánica:

Tabla 1:Clasificación botánica

División:	Angiosperma
Clase:	Magnoliatae
Orden:	Rosales
Familia:	Rosaceae
Género:	Eriobotrya
Especie:	Eriobotrya japónica

Fuente: (González, 2015)

Variedades

Pueden considerarse dos grupos de cultivares:

- Japonés (menor número de semillas, maduración más temprana, coloración de los frutos más clara, tanto de la piel como de la pulpa). Las variedades más difundidas son: Advance, Champagne, Indostac, Premier, Early Red, Tanaka y Thales.
- Europeo (menor tamaño y poco sabor, aunque la productividad es muy buena). Las variedades más difundidas: Tanaka y Algerie.

Composición Química Fruto bajo en grasa, el agua es su principal componente, la fructosa y glucosa son las sustancias más abundantes después del agua, que le proporcionan el moderado aporte calórico y su particular sabor dulce.

Su contenido vitamínico es bastante bajo y destaca, aunque en cantidades muy discretas, la provitamina A, vitamina C y tiamina. En cuanto a minerales, el níspero aporta cantidades apreciables de potasio. Destaca por su riqueza en fibra, pectina, así como taninos, sustancias de acción astringente y sustancias aromáticas como los ácidos orgánicos abundantes en su pulpa, que proporcionan un sabor agradable. (Castro & Pinto, 2008)

Tabla 2: Composición química del níspero

Kilocalorías	44	Fosforo	28,0%
Agua	74,50%	Magnesio	11,0%
Proteínas	5%	Hierro	0,5%
Grasas	8%	Cobre	0,2%
Carbohidratos	10,60%	Azufre	11,0%
Fibra	10,00%	Ceniza	0,9%
Sodio	6,0mg	Vitamina B2	0,05%
Calcio	30,0%	Vitamina C	2,00%
Potasio	38%	Vitamina A	14UI

Fuente: Luck(2000)

Idóneo para todo tipo de plato, nos ofrece desde sopas y cremas hasta diferentes formas de cocinarlos con carnes y pescados y, cómo no, aplicaciones en la repostería.

Las salsas, compotas y mermeladas quedan deliciosas e incluso podemos confeccionarlas con ayuda del microondas. (Sierra, 2010).

Variedades Pueden considerarse dos grupos de cultivares:

- Japonés (menor número de semillas, maduración más temprana, coloración de los frutos más clara, tanto de la piel como de la pulpa). Las variedades más difundidas son: Advance, Champagne, Indostac, Premier, Early Red, Tanaka y Thales.
- Europeo (menor tamaño y poco sabor, aunque la productividad es muy buena). Las variedades más difundidas: Tanaka y Algerie.

Aplicaciones:

El níspero por su bajo contenido de calorías es un fruto “light” y su mejor aplicación es en la piel y constituye el tratamiento de belleza más sabroso y natural. Ofrece un tratamiento tonificante, refrescante e hidratante que limpia el organismo.

El beta-caroteno se transforma en vitamina A en el organismo, esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico, además de tener propiedades antioxidantes. El potasio es un mineral necesario para la transmisión del impulso nervioso y para la actividad muscular.

Propiedades medicinales Luck (2000)

El níspero es un fruto que por su composición química presentan diferentes propiedades medicinales, entre las principales tenemos:

1. Rebaja el nivel de colesterol
2. Ejerce acciones astringentes, reguladoras y tonificantes sobre las mucosas intestinales.

3. Posee efecto diurético y antidiarreico
4. En las enteritis ejerce una acción antiinflamatoria, lo que la adecua para estómagos delicados.
5. Por su alto contenido en potasio y su pobreza en sodio es muy útil en dietas para personas con problemas de peso, dado que además su contenido calórico es bajo.
6. La inclusión del níspero en la dieta de los enfermos con problemas cardiovasculares, es muy aconsejable debido a la composición en pectina y su beneficiosa acción protectora.

1.2.3 Proponer un documento sobre el uso gastronómico del níspero

El níspero se puede encontrar en el mercado en fresco durante los meses de primavera, desde abril hasta junio, incluso llegando las variedades de maduración tardía a los primeros días del verano. No obstante, también es posible adquirirlos todo el año en mermelada, confitura y compota.

Los nísperos se consumen principalmente en fresco, como fruta de mesa y en confituras o mermeladas.

La carne de esta fruta, jugosa, carnosas, de sabor dulce, con ligeros toques ácidos refrescantes, resulta ideal para concluir una comida o cena en las jornadas primaverales

También en desayunos acompaña la mermelada de níspero a unas tostadas de pan del campo o a un yogur. Esta misma mermelada es un ingrediente utilizado en la elaboración de tartas, helados y hojaldres. (Castro & Pinto, 2008).

Los nísperos nos ofrecen además un amplio abanico de elaboraciones culinarias, desde la degustación en fresco hasta la elaboración de tartas, helados, mermeladas, salsas o guarniciones de carnes y pescados.

CAPÍTULO II

METODOLOGIA

En este apartado se expone los métodos y materiales mediante los cuales se van a desarrollar los modelos adecuados para la recolección de la información lo cual permitirá el reconocimiento de las necesidades gastronómicas para realizar el modelo experimental en base al níspero

2.1 Materiales:

Este es otro de los recursos muy relevantes para la realización del trabajo de investigación.

Los recursos materiales a utilizar entre otros son los siguientes:

- ✓ Materiales de escritorio
- ✓ Materiales de cocina
- ✓ Utensilios de cocina
- ✓ Equipo de cocina
- ✓ Equipos de oficina
- ✓ Computador
- ✓ Proyector de multimedia
- ✓ Impresora
- ✓ Transporte
- ✓ Fotocopias
- ✓ Anillados
- ✓ Uso de internet
- ✓ Flash y Otros.
- ✓ Ficha gastronómica

2.2 Enfoque

De acuerdo a Hernández, Fernández & Baptista (2010), “ todo trabajo de investigación se sustenta en dos enfoques principales: el enfoque cuantitativo y el enfoque cualitativo, los cuales de manera conjunta forman un tercer enfoque: El enfoque mixto” (p. 35).

Por lo expuesto, el enfoque de la presente investigación es mixto, es decir, es cuali-cuantitativo puesto que es necesario explorar a profundidad las causas y efectos que provocan una determinada situación o problema, además, toda la información que se recopile debe ser medida, analizada e interpretada.

2.3 Modalidad básica de la investigación

Experimental

Se puede establecer una relación de causa y efecto dentro de uno o varios grupos. En ese diseño, existen tres factores que deben ser considerados: Grupos: Grupo de control y grupo experimental. Variable: la cual puede ser manipulada por el investigador.

Es un proceso sistemático y una aproximación científica a la investigación en la cual el investigador manipula una o más variables y controla y mide cualquier cambio en otras variables. (Jáñez, 2008)

Bibliográfica

Reza (1997), indica que la metodología bibliográfica “se refiere al hecho de que el investigador adquiere la información que necesita por medio de documentos principalmente” (p.237).

Es decir, estos documentos ya existen y son: Libros, periódicos, revista, estadísticas, tesis, investigaciones publicadas, entre otros.

Se utiliza esta técnica porque contribuye a construir el marco teórico y recabar información sobre el objeto de estudio en base a la información que existe en libros, tesis, manuales y hasta en internet

2.4 Nivel o tipo de investigación.

Descriptiva

Tamayo (2004), afirman que: “Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos” (p. 46).

La investigación descriptiva trabaja sobre realidades de hecho y su característica principal es presentar una interpretación correcta, es decir este tipo de investigación aplica énfasis en el análisis de los datos con los cuales se presentan los hechos en la realidad

Exploratoria

Merino, Pintado, Sánchez, & Grande (2015), afirman que: “se trata de una investigación preliminar, que sirve para tener una primera toma de contacto con el tema que se está investigando, y por ello, son estudios poco cerrados y muy flexibles” (pág. 68). Se emplea este tipo de investigación, puesto que, se realizara diferentes platos y degustaciones con el nispero, para diagnosticar los diferentes procesos y actividades

2.5 Recolección de información

Para realizar el presente trabajo investigativo se utilizará los siguientes instrumentos y técnicas:

- **Ficha de levantamiento de la información**

La ficha de levantamiento de la información ayudará a cumplir los objetivos planteados ya a que ayudará a recolectar los procedimiento y actividades que se realizarán hasta encontrar el plato de adecuado que se realizará con el níspero

- **Documentos de difusión gastronómica**

Revistas, son utilizadas para dar información al usuario sobre la gastronomía, es muy útil para el lector por su contenido.

Periódico, al igual que las noticias es importante que exista un lugar gastronómico, para que a gente conozco su comunidad.

Fichas, son de gran utilidad pues en ellas se puede encontrar directamente lo que el usuario necesita realizar.

Recetarios

2.6 Plan para la recolección de la información.

Cuadro 1: Recolección de la información

PREGUNTAS	EXPLICACIÓN
¿Qué investigar?	EL NÍSPERO COMO INGREDIENTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ECUATORANO .
¿Sobre qué aspectos?	Estudiar el níspero como ingrediente del patrimonio gastronómico ecuatoriano
¿Quién investigara?	Lisette Verenice Torres Yánez
¿Cuándo?	Septiembre 2019- Febrero 2020
¿Dónde?	Universidad Técnica de Ambato
¿Veces de aplicación?	Una vez
¿Cómo y con qué?	Mediante las técnica fichas de levantamiento de información

Fuente: Torres, L. 2019

CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de resultados

Se realizó la degustación, la cual fue por 50 evaluadores para poder dar su opinión sobre cada uno de los productos, con la escala de valoración

Puntuación	Categoría
1	Me disgusta mucho
2	Me disgusta un poco
3	No me gusta ni me disgusta
4	Me gusta moderadamente
5	Me gusta mucho

Análisis del Color

Tabla 3: Análisis del Color

Producto	5	%	4	%	3	%	2	%	1	%	TOTAL	TOTAL %
Espumilla de Níspero	13	26%	31	62%	4	8%	2	4%	0	0%	50	100%
Helado de Níspero	15	30%	29	58%	5	10%	1	2%	0	0%	50	100%
Ponche Navideño de Níspero	16	32%	27	54%	5	10%	1	2%	1	2%	50	100%
Mermelada de Níspero	24	48%	19	38%	7	14%	0	0%	0	0%	50	100%
Ají de Níspero	27	54%	15	30%	6	12%	2	4%	0	0%	50	100%
Pollo en salsa de Níspero	24	48%	20	40%	6	12%	0	0%	0	0%	50	100%

Fuente: Encuestas

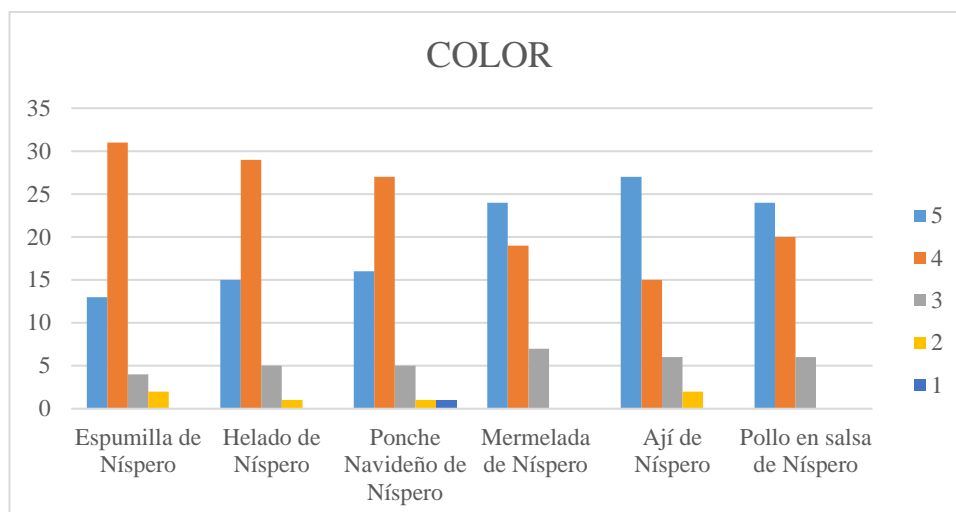


Gráfico 1: Análisis del color
Fuente: Encuestas

Análisis e interpretación

Con los datos obtenidos en el producto de la espumilla se obtuvo que el 26% le gusta mucho el producto, seguido de un 62% que le gusta moderadamente, el 8% dice que no le gusta ni le des gusta, además un 4% dice que le disgusta un poco; en lo referente al helado de níspero el 30% dice que le gusta, el 58% dice que le gustan moderadamente, un 10% que no le gusta ni le disgusta y un 2% le disgusta un poco; para el ponche navideño de níspero el 32% dijo que le gusta, el 54% dijo que le gusta moderadamente, un 10% dijo que no le gusta ni le disgusta, un 2% dijo que le disgusta un poco y un 2% dijo que le disgusta mucho; en cuanto la mermelada de níspero el 48% dijo que le gusta, un 38% dijo que le gusta moderadamente, el 14% dijo que no le gustan ni le disgusta; por otra parte para el ají de níspero el 54% dijo que le gusta, el 30% dijo que le gusta moderadamente, un 12% dijo que no le gustan ni le disgusta y tan solo el 4% dijo que le disgusta un poco, por último tenemos el pollo en salsa de níspero el 48% dijo que le gusta, un 40% dijo que le gusta moderadamente, el 12% que no le gusta ni me disgusta.

Los resultados obtenidos podemos ver que el gusto hacia el color es por el ají de níspero con más del 50% la aceptación se debe que el color tomo una tonalidad media amarillenta con rasgos tomates como un ají normal en donde se haya usado tomate de árbol sin embargo el tono que tomo esta preparación se debió exclusivamente al producto principal como es el nísperos decir que hay una gran aceptación por las

personas que degustaron del producto pues la mayoría dice que le gusta mucho el color que se visualiza del ají de níspero

Análisis de Olor

Tabla 4: Análisis del Olor

Producto	5	%	4	%	3	%	2	%	1	%	TOTAL	TOTAL %
Espumilla de Níspero	7	14%	15	30%	21	42%	6	12%	1	2%	50	100%
Helado de Níspero	14	28%	18	36%	12	24%	6	12%	0	0%	50	100%
Ponche Navideño de Níspero	17	34%	22	44%	9	18%	1	2%	1	2%	50	100%
Mermelada de Níspero	19	38%	23	46%	5	10%	2	4%	1	2%	50	100%
Ají de Níspero	31	62%	14	28%	3	6%	1	2%	1	2%	50	100%
Pollo en salsa de Níspero	21	42%	16	32%	8	16%	3	6%	2	4%	50	100%

Fuente: Encuestas

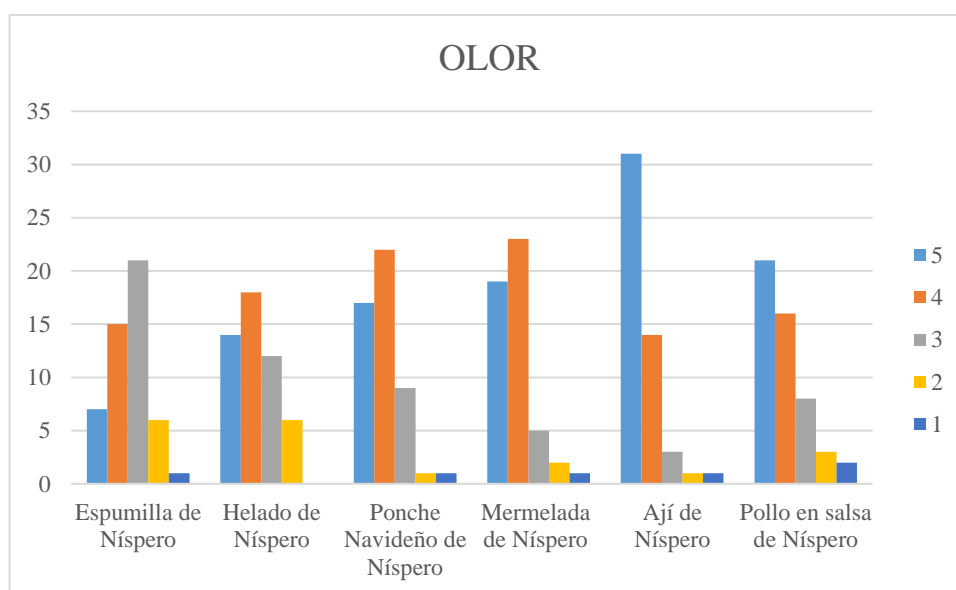


Gráfico 2: Análisis del olor

Fuente: Encuestas

Análisis e interpretación

Según los datos obtenidos en cuanto al análisis del color del producto se puede establecer que la espumilla de níspero un 14% dice que le gusta, un 30% que le gusta moderadamente, un 42% que no le gusta ni le disgusta, un 12% que le disgusta poco y un 2% que le disgusta mucho; por otra parte en cuanto al helado de níspero un 28% dice que le gusta, el 36% que le gusta moderadamente, un 24% que no le gusta ni le disgusta, un 12% que le disgusta un poco; referente al ponche navideño el 34% dice que le gusta, un 44% que le gusta moderadamente, el 18% que no le gusta ni le disgusta un, 2% que le disgusta un poco y un 2% que le disgusta mucho; seguido de la mermelada de níspero con un 38% de personas que les gusta mucho, un 46% que les gusta moderadamente, al 10% no les gustan y les disgusta, un 4% les gusta un poco y un 2% les disgusta mucho; continuamos con el ají de níspero al 62% le gusta mucho, el 28% le gusta moderadamente, un 6% no le gusta ni le disgusta ,un 2% le disgusta un poco y un 2% le disgusta mucho; por último tenemos el pollo en salsa de níspero con los resultados que al 42% le gusta mucho, al 32% le gusta moderadamente al 16% no le gusta y disgusta, un 6% le disgusta un poco y un 4% le disgusta mucho

En cuanto el olor se pudo evidenciar que el 62% de las personas dijo que el olor del ají de níspero es muy agradable, su aroma único hizo la degustación muy agradable ya que tiene un singular olor un poco cítrico y a la vez frutal y da un toque espectacular a la combinación del ají es por eso que la mayoría acogió el producto y tuvo una buena opinión del mismo.

Análisis de la textura

Tabla 5: Análisis de la textura

Producto	5	%	4	%	3	%	2	%	1	%	TOTAL	TOTAL %
Espumilla de Níspero	9	18%	15	30%	19	38%	6	12%	1	2%	50	100%
Helado de Níspero	19	38%	14	28%	7	14%	9	18%	1	2%	50	100%
Ponche Navideño de Níspero	12	24%	21	42%	5	10%	9	18%	3	6%	50	100%
Mermelada de Níspero	28	56%	17	34%	2	4%	2	4%	1	2%	50	100%
Ají de Níspero	29	58%	11	22%	6	12%	2	4%	2	4%	50	100%
Pollo en salsa de Níspero	29	58%	12	24%	9	18%	0	0%	0	0%	50	100%

Fuente: Encuestas

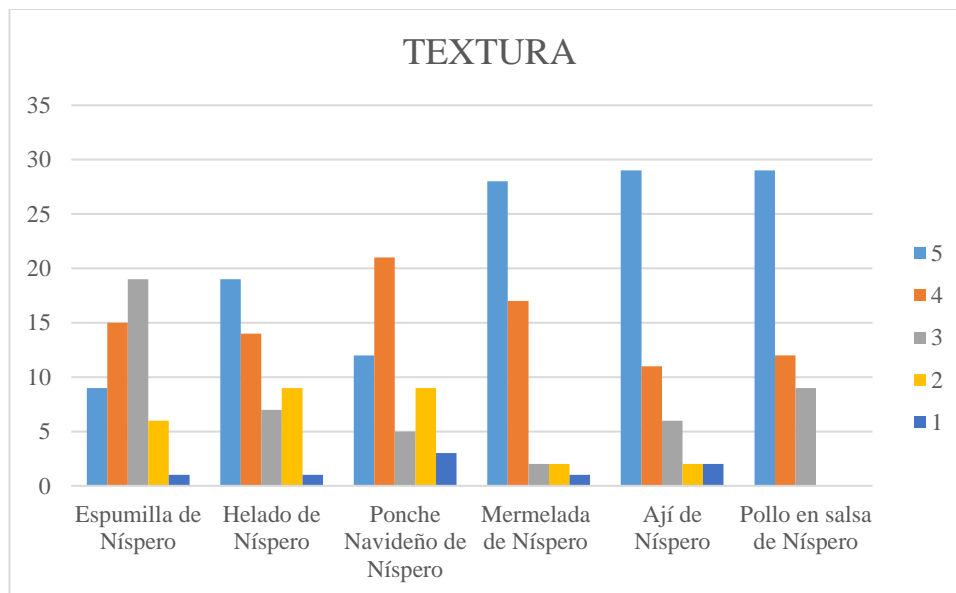


Gráfico 3: Análisis de la textura

Fuente: Encuestas

Análisis e interpretación

Referente a la textura en cuanto a el producto espumilla de níspero el 18% dijo que le gusta, un 30% que le gusta moderadamente, el 38% que no le gusta ni le disgusta, un 12% que le disgusta un poco y un 2% que le disgusta mucho; después tenemos el helado de níspero con un 38% que le gusta, al 28% le gusta moderadamente, un 14% no le gusta ni le disgusta, un 18% le disgusta un poco y el 2% le disgusta mucho; para el ponche navideño se obtuvo que el 24% le gusta mucho, al 42% le gusta moderadamente, un 10% no le gusta ni le disgusta, al 18% le disgusta un poco y un 6% le disgusta mucho; seguidamente la mermelada de níspero obtiene el 56% de personas que le gusta mucho, el 34% le gusta moderadamente, al 4% no le gusta ni le disgusta, un 4% le disgusta un poco y al 2% le disgusta mucho; Por otra parte tenemos el ají de níspero, al 58% le gusta mucho ,un 22% le gusta moderadamente, al 12% no le gusta ni le disgusta, un 4% le gusta le disgusta a poco y un 4% le disgusta mucho y finalmente tenemos el pollo en salsa de níspero al 58% le gusta mucho, al 24% le gusta moderadamente y un 18% no le gusta ni le disgusta

Según los resultados se puede ver que en cuanto a la textura del producto les gusta el ají de níspero, pero también hay un porcentaje que les gusta el pollo en salsa de níspero es decir la gente tiene un gusto por los dos productos, pero se evidencia que el ají de níspero es el más degustado porque se al probar este producto, pues también han dado la opinión que el pollo en salsa de níspero hace un buen complemento con el ají de níspero

La textura en estas preparaciones fueron de total agrado debido a su consistencia muy suave sin grumos a pesar de tener una piel protectora en su interior, al momento de procesarlo queda totalmente homogénea con su carne lo que le hace de total agrado para las personas que no les gusta el cambio de texturas.

Análisis Aceptabilidad

Tabla 6: Análisis de la aceptabilidad

Producto	5	%	4	%	3	%	2	%	1	%	TOTAL	TOTAL %
Espumilla de Níspero	19	38%	24	48%	6	12%	1	2%	0	0%	50	100%
Helado de Níspero	25	50%	21	42%	3	6%	1	2%	0	0%	50	100%
Ponche Navideño de Níspero	18	36%	26	52%	3	6%	2	4%	1	2%	50	100%
Mermelada de Níspero	34	68%	15	30%	1	2%	0	0%	0	0%	50	100%
Ají de Níspero	35	70%	13	26%	1	2%	1	2%	0	0%	50	100%
Pollo en salsa de Níspero	33	66%	7	14%	9	18%	1	2%	0	0%	50	100%

Fuente: Encuestas

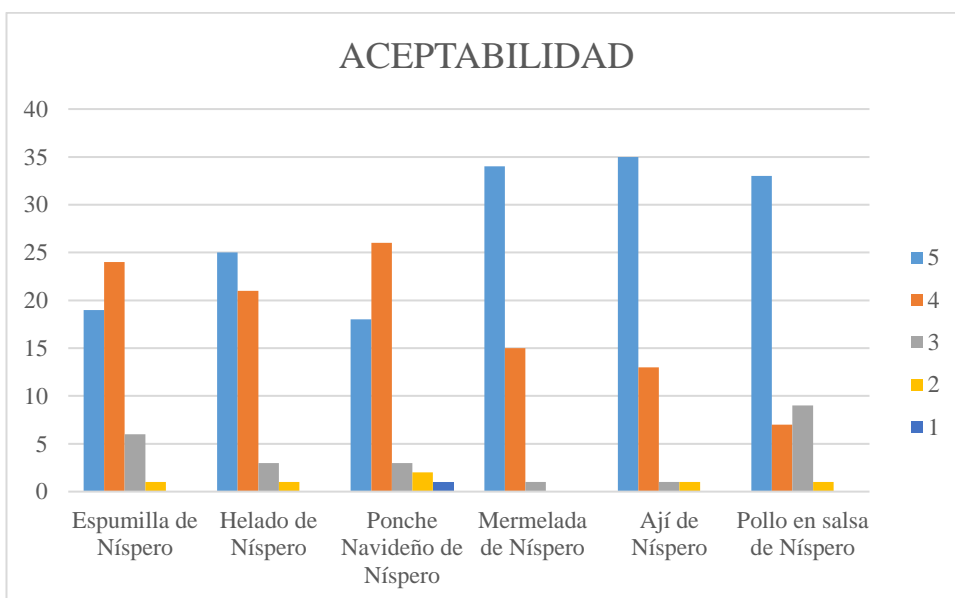


Gráfico 4: Análisis de la aceptabilidad

Fuente: Encuestas

Análisis e interpretación

De los datos obtenidos en cuanto al aceptabilidad del producto se obtuvo que la espumilla de níspero tiene un 38% de personas que mencionaron que les gusta ,el 48% que les gusta moderadamente ,el 12% que no les gusta ni les disgusta, el 2% que les disgusta un poco; después tenemos el helado de níspero el 50% dijo que le gusta, el 42% que le gusta moderadamente, el 6% que no le gusta ni le disgusta, el 2% que le disgusta un poco; después por otro lado el ponche navideño de níspero el 36% le gusta, al 52% le gusta moderadamente, un 6% no le gusta ni le disgusta, el 4% le disgustó un poco y un 2% le disgusta mucho; para la mermelada de níspero el 68% le gusta mucho, un 30% le gusta moderadamente, al 2% no le gusta ni le disgusta; en cuanto es el ají de níspero el 70% le gusta mucho, al 26% le gusta moderadamente ,un 2% no le gusta ni les disgusta y un 2% le disgusta un poco finalmente el pollo en salsa de níspero al 66% le gusta mucho al 14% no le gusta moderadamente un 18% no le gusta ni le disgusta y finalmente el 2% le disgusta un poco

Pues el reflejo de los datos hace referencia que la mayor parte de la población en cuanto a la aceptabilidad, el mayor puntaje tiene el ají de níspero como ya se había dado anteriormente el ají de níspero es del producto que a la gente más le ha gustado pues al saborear y gracias a sus ingredientes las personas acogieron de gran manera la preparación al ser sabores nuevos e innovadores que hicieron de esta degustación una experiencia agradable ,su ratificación por su gusto en cada uno de los parámetros que se analizado es evidente la mayor parte de la gente ha optado por el ají de níspero como el producto de preferencia.

3.2 Verificación de la hipótesis

Para la verificación de la hipótesis de la presente investigación, se utilizó la prueba estadística Kolmogorov-Smimov

Planteamiento de la hipótesis

H₀= El níspero como ingrediente NO contribuye con el patrimonio gastronómico ecuatoriano

.

H₁= El níspero como ingrediente SI contribuye con el patrimonio gastronómico ecuatoriano

.

Nivel de significación

Para comprobación de la hipótesis, se selecciona un nivel de significación del 5%, ($\alpha=0,05$).

Descripción de la Población

Se considera una población de 50 evaluadores

Calculo del estadístico

Para comprobar se realizará mediante la prueba de Kolmogorov-Smimov.

$$D = \sup_{1 \leq i \leq n} \left| \hat{F}_n(x_i) - F_0(x_i) \right|$$

donde:

- x_i es el i-ésimo valor observado en la muestra (cuyos valores se han ordenado previamente de menor a mayor).
- $\hat{F}_n(x_i)$ es un estimador de la probabilidad de observar valores menores o iguales que x_i .
- $F_0(x)$ es la probabilidad de observar valores menores o iguales que x_i cuando H₀ es cierta.

Gráfico 5: Formula KS
Fuente: Encuestas

Resumen de contrastes de hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	La distribución de Color espumilla es normal con la media 4,080 y la desviación típica 0,75.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	La distribución de Color helado es normal con la media 3,960 y la desviación típica 0,90.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,003	Rechazar la hipótesis nula.
3	La distribución de Color ponche es normal con la media 4,080 y la desviación típica 0,90.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	La distribución de Color mermelada es normal con la media 4,240 y la desviación típica 0,94.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,001	Rechazar la hipótesis nula.
5	La distribución de Color aji es normal con la media 4,380 y la desviación típica 0,81.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
6	La distribución de Color pollo es normal con la media 3,960 y la desviación típica 0,99.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
7	La distribución de OLOR ESPUMILLA es normal con la media 3,240 y la desviación típica 1,10.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,021	Rechazar la hipótesis nula.
8	La distribución de OLOR HELADO es normal con la media 3,680 y la desviación típica 1,13.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,004	Rechazar la hipótesis nula.
9	La distribución de OLOR PONCHE es normal con la media 4,060 y la desviación típica 0,93.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
10	La distribución de OLOR MERMELADA es normal con la media 4,060 y la desviación típica 0,98.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,003	Rechazar la hipótesis nula.
11	La distribución de OLOR AJI es normal con la media 4,460 y la desviación típica 0,86.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
12	La distribución de OLOR POLLO es normal con la media 3,880 y la desviación típica 1,15.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,008	Rechazar la hipótesis nula.

13	La distribución de TEXTURA ESPUMILLA es normal con la media 3,880 y la desviación típica 1,00.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
14	La distribución de TEXTURA HELADO es normal con la media 4,100 y la desviación típica 0,93.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,003	Rechazar la hipótesis nula.
15	La distribución de TEXTURA PONCHE es normal con la media 3,600 y la desviación típica 1,21.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
16	La distribución de TEXTURA MERMELADA es normal con la media 4,380 y la desviación típica 0,90.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
17	La distribución de TEXTURA AJI es normal con la media 4,540 y la desviación típica 0,61.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
18	La distribución de TEXTURA POLLO es normal con la media 4,380 y la desviación típica 0,85.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
19	La distribución de ACEPTABILIDAD ESPUMILLA es normal con la media 4,220 y la desviación típica 0,74.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,006	Rechazar la hipótesis nula.
20	La distribución de ACEPTABILIDAD HELADO es normal con la media 4,400 y la desviación típica 0,70.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
21	La distribución de ACEPTABILIDAD PONCHE es normal con la media 3,920 y la desviación típica 1,18.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
22	La distribución de ACEPTABILIDAD MERMELADA es normal con la media 4,660 y la desviación típica 0,52.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
23	La distribución de ACEPTABILIDAD AJI es normal con la media 4,640 y la desviación típica 0,63.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
24	La distribución de ACEPTABILIDAD POLLO es normal con la media 4,280 y la desviación típica 1,09.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Gráfico 6: Proceso KS

Fuente: Encuestas

Decisión

Se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, es decir, El níspero como ingrediente SI contribuye con el patrimonio gastronómico ecuatoriano

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

- Se concluye que al utilizar este producto se puede rescatar e identificar el patrimonio gastronómico ecuatoriano dando a las preparaciones tanto típicas como internacionales una adaptación con este fruto obteniendo buenos resultados para muchas más recetas, implementando mayores combinaciones al momento de preparar y conformar una gastronomía que muy pocos conocen y que han dejado en el olvido a este producto sin conocer que en nuestra propia ciudad y a la vista de todos crece un fruto con una sabor exquisito capaz de ser tomado en cuenta en preparaciones exquisitas.
- Mediante estas preparaciones las propiedades alimentarias del níspero que complementada con otros ingredientes tuvo una acogida muy agradable a la hora de degustar los platos representativos de la gastronomía de nuestro país, al momento de integrar el níspero rescatamos que es un fruto que se adapta a todo tipo de preparación que desde sus hojas hasta sus pepas tienen un alto grado de propiedades favorables no solo al momento de degustar sino también para la salud de nuestro cuerpo, cuenta además con un aroma especial que lo hace único.
- Se propone la elaboración de un documento en donde se encuentre preparaciones de sal y de dulce, destacando las de mayor aceptación como el ají en donde se apreció la combinación de productos obteniendo resultados favorables, el documento mencionado intentara rescatar recetas típicas e internacionales en donde destacara como ingrediente principal al níspero y dará un aporte gastronómico importante a la preparación.

4.2 RECOMENDACIONES

- Promover el uso del níspero en las preparaciones para dar a conocer el sabor de esta fruta y sus diferentes adaptaciones a las recetas que ayudara a no perder el escaso conocimiento de este producto y sus beneficios gastronómicos.
- Incentivar a las nuevas generaciones a descubrir y utilizar al uso de productos nuevos como el níspero, para rescatar esta fruta que es parte de nuestra cultura y que dará un sabor diferente a las recetas que se elaboraran.
- Se recomienda utilizar este fruto en preparaciones de dulce, debido a que es un producto que tiene gran aceptabilidad al momento realizar postres o bebidas con azúcar aportando un sabor diferente al resto.
- Las autoridades deberían tomar en cuenta esta fruta para poderla aprovechar en pequeños emprendimientos y así aportar a la economía de las personas que más necesitan y se emplee en esta actividad.

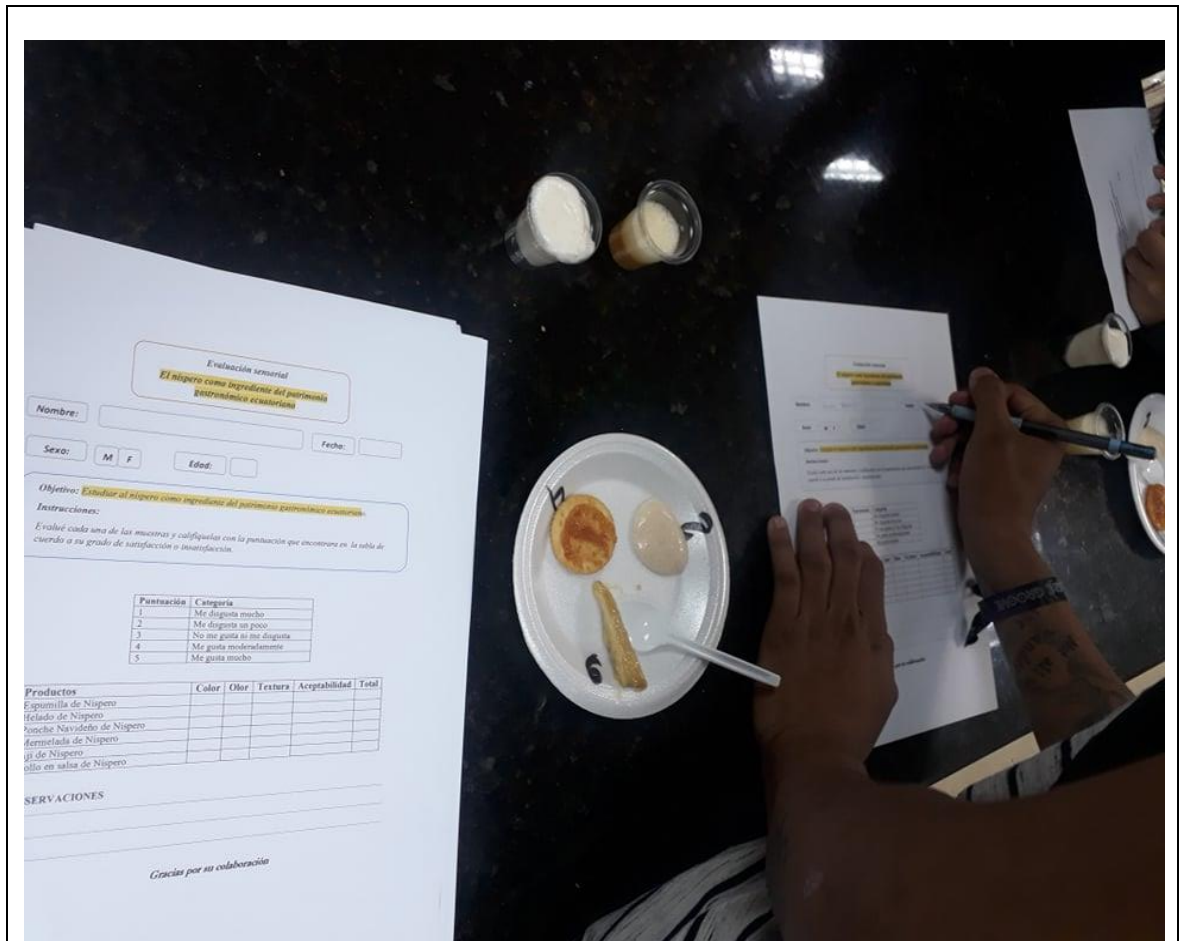
A. MATERIAL DE REFERENCIA

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, C. (27 de Mayo de 2018). Ecuador retorna a la alimentación tradicional. *El telégrafo*.
- Canchiña, A. (2016). *Difusión del Patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsachila*. Quito: UDLA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA.
- Castro, S., & Pinto, L. (2008). *OBTENCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LIOFILIZADO DE NÍSPERO, Eriobotrya japonica*. Ibarra.
- Chóez, J., Hinojoza, M., & Valdivieso, G. (2010). *Proyecto para la producción y comercialización de pulpa de nispero para el mercado de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil.
- Flores, E. (2016). "EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO." Ambato.
- García, A. (2015). *Patrimonio cultural*. ARQUEOWEB. REVISTA SOBRE ARQUEOLOGÍA EN INTERNET.
- González, D. (2015). *El nispero*. Obtenido de Aires de campo: http://www.airesdecampo.com/que_es_organico.asp
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *metodología de la Investigación*. Mexico: Cuarta edición.
- Jáñez, T. (2008). *Metodología de investigación en derecho* (4a ed.). Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.
- Laborem, G., Figuerosa, M., Rancel, L., & Bandres, L. (1981). *Estudio de la calidad de la fruta en las principales variedades comerciales de nispero en Venezuela*. VIII Convención Anual de Fruticultores. FONAIAP.

- Medina, X. (2018). *La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea*. Revistas USACH CL.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I. (2015). *Introducción a la Investigación de Mercados* (2a ed.). Madrid: ESIC.
- Pernaut, C. (2015). *ICOSMOS*. :
http://www.icomosciic.org/ciic/pamplona/ITINERARIOS_Carlos_Pernaut.htm.
- Reyes, M., & Martínez, S. (2018). *SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ECUATORIANA*. Guayaquil: RCAN.
- Reza, F. (1997). *Ciencia, metodología e investigación* (1a ed.). México: Pearson Educación.
- Sierra, C. (2010). *ESTUDIO DE LA FRUTA NÍSPERO, PROPIEDADES, PRODUCCIÓN, PROPUESTA GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN*. UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL.
- Tamayo, M. (2004). *El proceso de investigación científica* (4a ed.). México: Limusa.

ANEXOS



Se evidencia el proceso de evaluación en encuestas realizadas a base de varias recetas



Se explica al grupo la manera de realizar la degustación y el orden en el que deben probar para poder contestar de la mejor manera



Se da una explicación de cómo fueron elaboradas cada una de las preparaciones y el tiempo que llevo realizarlo.

Evaluación sensorial
Cocina fusión a base de “Níspero”

Nombre: **Fecha:**

Sexo: M F **Edad:**

Objetivo: Estudiar al níspero como ingrediente de la cocina fusión ecuatoriana.

Instrucciones:

Evalué cada una de las muestras y califíquelas con la puntuación que encontrara en la tabla de acuerdo a su grado de satisfacción o insatisfacción.

Puntuación	Categoría
1	Me disgusta mucho
2	Me disgusta un poco
3	No me gusta ni me disgusta
4	Me gusta moderadamente
5	Me gusta mucho

Productos	Color	Olor	Textura	Aceptabilidad	Total
Espumilla de Níspero					
Helado de Níspero					
Ponche Navideño de Níspero					
Mermelada de Níspero					
Ají de Níspero					
Pollo en salsa de Níspero					

OBSERVACIONES

Gracias por su colaboración