



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de
Licenciado en Turismo y Hotelería**

**REVALORIZACIÓN DEL GUAYTAMBO EN LA IDENTIDAD
GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO.**

ESTUDIANTE: Alex David Ramos Villacís

PROFESOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato – Ecuador

2018

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.I. 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“REVALORIZACIÓN DEL GUAYTAMBO EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO”** desarrollado por el egresado Alex David Ramos Villacís, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, 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.



Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

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 especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.



Alex David Ramos Villacís

C.I.: 1804556684

AUTOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: “**REVALORIZACIÓN DEL GUAYTAMBO EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO**”, 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.



Alex David Ramos Villacís

C.I.: 1804556684

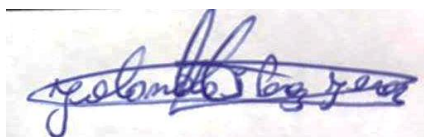
AUTOR

Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

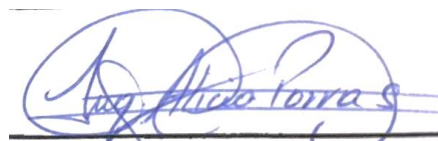
La comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “**REVALORIZACIÓN DEL GUAYTAMBO EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO**”, presentada por el Sr. Alex David Ramos Villacís egresado de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Septiembre 2017 – Febrero 2018, una vez revisada y calificada la investigación, se APRUEBA en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de la investigación y reglamentarios.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

LA COMISIÓN



Dra. Mg. Yolanda Pérez Jerez



Ing. Mg. Alicia Mercedes Porras

Agradecimiento

Expreso mis agradecimientos a quienes conforman la Universidad Técnica de Ambato.

A mis maestros y compañeros de la carrera de Turismo y Hotelería.

A mis padres especialmente por su apoyo incondicional, por sus palabras y motivación.

¡Mil Gracias!

Alex David Ramos Villacís

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	iii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	iv
Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación	v
Agradecimiento	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	x
ÍNDICE DE CUADROS	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xii
CAPÍTULO I	1
1.1 Tema	1
1.2 Planteamiento del Problema	1
1.2.1 Contextualización	1
1.2.2 Análisis crítico	3
1.2.3 Prognosis	4
1.2.4 Formulación del problema	4
1.2.5 Interrogantes	5
1.2.6 Delimitación del Objeto de investigación	5
1.3 Justificación	5
1.4 Objetivos	6
1.4.1 General	6
1.4.2 Específicos	6
CAPÍTULO 2	7
MARCO TEÓRICO	7
2.1 Antecedentes investigativos	7
2.2 Fundamentación filosófica	8
2.3 Fundamentación legal	8

2.4 Categorías fundamentales	13
2.4.1 Fundamentación teórica de la variable independiente	16
2.4.2 Fundamentación teórica de la variable dependiente	31
2.5 Hipótesis	40
2.6 Señalamiento de variables	40
CAPÍTULO 3.	41
METODOLOGÍA	41
3.1 Modalidad básica de la investigación	41
3.2 Nivel o tipo de investigación	42
3.3 Población	42
3.4 Operacionalización de variables	43
3.5 Plan de recolección de información	46
3.6 Plan de procesamiento de la información	46
CAPÍTULO 4.	47
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	47
4.1 Análisis de los resultados	47
4.1.1 Resultados de las frutas utilizadas en los postres en Ambato	47
4.1.2. Resultados del uso del Guaytambo en la repostería tradicional.	47
4.1.3. Análisis sensorial	50
4.1.3.1. Análisis del color	51
4.1.3.2. Análisis del olor	53
4.1.3.3. Análisis de textura	55
4.1.3.1. Análisis de aceptabilidad	57
4.2 Verificación de hipótesis	59
4.2.1. Planteamiento de la hipótesis	59
4.2.2. Selección del nivel de significación	59
4.2.3. Descripción de la población	59
4.2.4. Cálculos de lo estadístico	59
4.2.5. Decisión	61
CAPITULO 5.	62
5.1 Conclusiones	62
5.2 Recomendaciones	63
CAPÍTULO 6.	64

PROPUESTA	64
6.1. Datos Informativos.....	64
6.2. Antecedentes de la propuesta.....	64
6.3. Justificación.....	64
6.4. Objetivos de la propuesta.....	65
6.4.1. Objetivo General.....	65
6.4.2. Objetivos específicos.....	65
6.5. Elaboración de la propuesta.....	66
Bibliografía	84
Análisis sensorial del guaytambo en la repostería tradicional ambateña.....	96

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 : Árbol de problemas.....	3
Gráfico 2: Inclusión conceptual	13
Gráfico 3: Subordinación conceptual variable independiente	14
Gráfico 4: Subordinación conceptual variable dependiente.....	15
Gráfico 8: Representación gráfica del color	51
Gráfico 9: Media preferencial sexo – color	52
Gráfico 10: Representación gráfica del olor	53
Gráfico 11: Media preferencial sexo – olor	54
Gráfico 12: Representación gráfica de la textura.....	55
Gráfico 13: Media preferencial sexo – textura.....	56
Gráfico 14: Representación gráfica de la aceptabilidad.....	57
Gráfico 15: Media preferencial sexo - aceptabilidad	58

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Variedades de melocotón	20
Cuadro 2: Información nutricional.....	22
Cuadro 3: Características organolépticas del guaytambo o abridor.....	23
Cuadro 4: Operacionalización variable independiente	43
Cuadro 5: Operacionalización variable dependiente.....	44
Cuadro 6: Plan de recolección de información	46
Cuadro 7: Frecuencia del sexo (masculino - femenino).....	48
Cuadro 8: Media de la edad	49
Cuadro 9: Frecuencia de la edad	49
Cuadro 10: Media del color.....	51
Cuadro 11: Media del olor	53
Cuadro 12: Media de la textura.....	55
Cuadro 13: Media de la aceptabilidad.....	57
Cuadro 14: Análisis bidimensional de Friedman color aceptabilidad	60
Cuadro 15: Análisis bidimensional de Friedman olor aceptabilidad	60
Cuadro 16: Análisis bidimensional de Friedman textura aceptabilidad	60

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Imagen icónica “El guaytambito” (prototipo).....	26
Ilustración 2 : Imagen de “Ciudad Guaytambo”	26
Ilustración 3: Guaytambos en almíbar	93
Ilustración 4: Queso de Guaytambo.....	93
Ilustración 5: Helado de Guaytambo	94
Ilustración 6: Té de Guaytambo.....	94
Ilustración 7: Torta de Guaytambo	95

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

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “REVALORIZACIÓN DEL GUAYTAMBO EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO”.

AUTOR: Alex David Ramos Villacís

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

RESUMEN:

En la presente investigación se estudia el valor que tiene el Guaytambo como identidad gastronómica del cantón Ambato, El Guaytambo actualmente solamente se lo adquiere para consumirlo como tal, incluso dentro de las familias, las nuevas generaciones desconocen al fruto que durante décadas ha caracterizado a los pobladores ambateños y se ha marcado como símbolo icónico de la ciudad. Visto la necesidad de inducir a la ciudadanía al consumo del Guaytambo para volver a dar el valor que se merece además su importancia y reconocimiento, se pretende introducir recetas de repostería conocidas en Ambato, siendo el Guaytambo ingrediente principal en las recetas, con el fin de aportar al desarrollo gastronómico en el sector. Se preparará torta, helado, batido, queso, té y almíbar las cuales serán degustadas por un grupo de personas sometidas a un estudio experimental con un análisis sensorial.

Palabras claves: Revalorizar, Guaytambo, identidad, gastronomía, análisis sensorial.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación sobre la Revalorización del Guaytambo en la identidad gastronómica del cantón Ambato, consta de 6 capítulos y un artículo académico descritos a continuación.

CAPÍTULO I:

Capítulo dedicado a la identificación del problema, donde se realiza la contextualización con un enfoque macro, meso y micro, además de un análisis crítico para determinar las causas de la problemática, luego se formula el problema y se delimita el espacio de estudio para poder efectuar la justificación de la investigación y finalmente definir sus objetivos.

CAPÍTULO II:

Este capítulo es dedicado al desarrollo del marco teórico, que es el sustento de la investigación lo que permite ampliar el tema de estudio, aquí se muestra los antecedentes investigativos con la finalidad de conocer otros temas de estudio que tengan relación con las variables, la fundamentación filosófica, que determina el paradigma a utilizar, la fundamentación legal, muestra en normas, leyes, reglamentos que respaldan la investigación, las categorías fundamentales desglosan las variables del problema para después continuar con su descripción. La hipótesis, como idea que llega a ser o no verdadera.

CAPÍTULO III:

Dentro de este capítulo se detalla la metodología con la que se desarrollará la investigación. Se desarrolla temas como el enfoque de la investigación, el tipo o nivel de la investigación, la modalidad que seguirá la investigación, se puntualiza la población del proceso investigativo, la operacionalización de variables, recolección de información y procesamiento de la información obtenida.

CAPÍTULO IV:

Se analiza e interpreta los resultados obtenidos en el proceso investigativo luego de efectuar un estudio experimental con las técnicas e instrumentos necesarios para posteriormente comprobar la hipótesis planteada.

CAPÍTULO V

Este capítulo dedicado a las conclusiones y recomendaciones sobre la investigación, punto muy importante para conocer el cumplimiento y desarrollo del proyecto.

CAPÍTULO VI

Se plantea una propuesta como solución a la problemática planteada en la investigación, en la cual se presenta un recetario con preparaciones a base de Guaytambo que contribuirán con el desarrollo gastronómico del cantón Ambato.

Finalmente se concluye con bibliografía y anexos.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Tema

Revalorización del Guaytambo en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

1.2 Planteamiento del Problema

1.2.1 Contextualización

Tungurahua es una provincia muy conocida a través de la historia por su gastronomía, esto genera empleo para la actividad turística y el desarrollo de pequeñas y medianas empresas hoteleras y de restauración (Guerra Salgado, 2013). Dentro de la provincia se expenden diferentes platos típicos que agradan a propios y extraños, su degustación es imprescindible para todo aquel que visita el lugar. Cada uno de los cantones de la provincia presentan distintas manifestaciones gastronómicas tradicionales, los mismos que dependen directamente de los ingredientes que provienen de sus tierras para su preparación, brindando un toque de identidad y autenticidad en sus recetas.

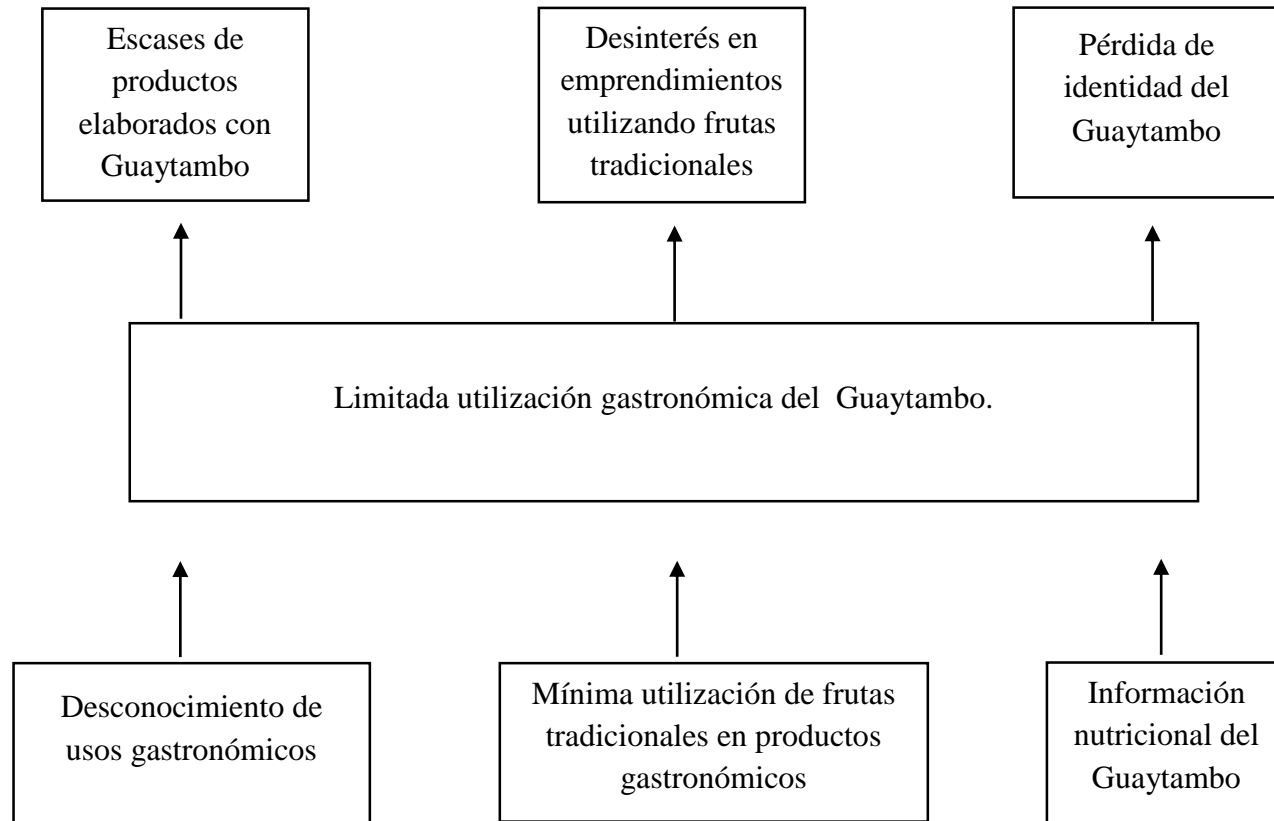
El Cantón Ambato, capital de Tungurahua se caracteriza por tener la mayor concentración gastronómica del sector, sus parroquias urbanas y rurales ofertan al público una variedad de exquisitas preparaciones, los más conocidos por los consumidores son: la colada morada, el morocho, los quimbolitos, los helados de paila de la catedral, los helados de Ficoa y el poche suizo. Antiguamente Ambato y la provincia de Tungurahua abastecían de fruta al mercado de Cotopaxi, Chimborazo, Azuay, Imbabura (Toctaguano Gualotuña, 2014), en la actualidad la ciudad aun es conocida como “La ciudad de la fruta y las flores” pero

lastimosamente las variedades de frutas tradicionales ya no tienen la misma producción que hace años atrás, como en el caso del Chamburo y Guaytambo.

El Guaytambo es la fruta representativa de los ambateños y es una de las 12 clases de melocotones que existen en el mundo, este fruto era una de las más importantes hasta mediados de los años setenta, por esta razón desde aquellos tiempos a los pobladores ambateños se los conoce como “Guaytambos” (El Telégrafo, 2015), su cultivo fue gran parte en Atocha – Ficoa, aunque también se la presenciaba en las demás parroquias de Ambato. El conflicto en pérdida del valor del Guaytambo es la fuerte labor de cultivo durante todo el año para cosechar la fruta solamente una vez al año, esto no resulta rentable para los fruticultores, porque además la producción de frutales extranjeros satura el mercado con mejor producción y amplia cantidad (Toctaguano Gualotuña, 2014). Debido a que la venta del Guaytambo es temporal se ve necesario buscar la forma de mantener vivo su sabor durante todo el año, para beneficio de los ambateños con el propósito de mantener su identidad gastronómica.

1.2.2 Análisis crítico

Gráfico 1 : Árbol de problemas



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

La limitada utilización del Guaytambo es debido a la limitada información nutricional que se obtiene de la fruta, provocando escases de productos elaborados con Guaytambo, además el desconocimiento de usos gastronómicos de la fruta impide la elaboración de productos que puedan colaborar con el desarrollo turístico gastronómico del cantón Ambato, provocando inclusive escases de productos por el desinterés de la población para crear emprendimientos utilizando frutas tradicionales que actualmente están a punto de desaparecer, el descuido existente en ciudadanía significa también una paralización culinaria, ofertando los mismo productos a los turistas.

Por otra parte la mínima utilización de frutas tradicionales en productos gastronómicos tiene mucho que ver en pérdida de valor del Guaytambo y su limitado uso, a causa de la baja producción anual y la cosecha temporal de la fruta, lo que conlleva en muchos de los casos a la pérdida de la identidad de un pueblo.

1.2.3 Prognosis

Al no realizarse este trabajo de investigación sobre la utilización del Guaytambo y el valor que el mismo presenta en la identidad gastronómica de Ambato, provocará que las generaciones futuras pierdan totalmente las costumbres y tradiciones culinarias, además los pobladores pierden la oportunidad de degustar nuevos productos elaborados con Guaytambo. Por otra parte el desarrollo gastronómico de la ciudad se mantendrá en la monotonía y existirá conformidad de los propietarios de locales dedicados a la alimentación, perdiendo oportunidades que colaborarían a un crecimiento económico, social, cultural, turístico y gastronómico.

1.2.4 Formulación del problema

¿Qué importancia tiene la revalorización del Guaytambo en la identidad gastronómica del cantón Ambato?

1.2.5 Interrogantes

- ¿Qué frutas tradicionales son utilizadas en postres en Ambato?
- ¿En qué tipo de postres se podría utilizar el Guaytambo?
- ¿Existen recetarios gastronómicos a base de Guaytambo?

1.2.6 Delimitación del Objeto de investigación

Delimitación del contenido:

- Campo: Turismo
- Área: Gastronomía
- Aspecto: Gastronomía Típica

Delimitación espacial:

- La investigación se desarrollará en el cantón Ambato, provincia de Tungurahua, Ecuador.

Delimitación temporal:

- Este trabajo de investigación se lo llevará a cabo en el periodo septiembre 2017 – febrero 2018.

1.3 Justificación

Esta investigación es de vital importancia, pues Ambato es conocida como “La ciudad de la fruta y de las flores”, entonces es necesario mantener este reconocimiento dando a conocer el potencial frutícola existente en el cantón, así como también el uso que se da a las frutas dentro de la gastronomía.

En el cantón existen frutas tradicionales que caracterizan a la población, una de ellas es el Guaytambo, fruto de exuberante sabor y olor que se cosecha una sola vez al año, lo que significa que es de consumo temporal. Debido a su ausencia en la mayor parte del año, los ciudadanos tienden a olvidar el fruto, limitando su utilización en productos gastronómicos.

El estudio sobre valor que tiene el Guaytambo en la identidad gastronómica sirve como aporte para el desarrollo culinario y es muy novedosa, porque al introducir la fruta símbolo de la ciudad en las diferentes recetas elaboradas en los parajes turísticos, los consumidores tendrán la oportunidad de consumir Guaytambo durante todo el año y no solamente en la época de cosecha.

Este proyecto de tesis es de gran utilidad en el desarrollo turístico gastronómico del cantón, y está dirigida a toda la ciudadanía con el fin de recuperar el valor latente en un fruto que caracterizó a nuestras antiguas generaciones y que aún existe, por lo que se busca reactivar la identidad en un pueblo mostrando al Guaytambo en algunas de las preparaciones típica del cantón.

1.4 Objetivos

1.4.1 General

- Revalorizar la utilización del Guaytambo en la identidad gastronómica como ingrediente principal de la repostería tradicional del cantón Ambato.

1.4.2 Específicos

- Identificar los postres de la gastronomía típica del cantón Ambato.
- Determinar el uso del Guaytambo en la repostería tradicional.
- Elaborar un recetario gastronómico a base de Guaytambo.

CAPÍTULO 2.

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes investigativos

Luego de la revisión bibliográfica, se encuentran trabajos relacionados con la misma problemática, además, existen temas que se relacionan con las variables expuestas en esta investigación.

Además (Toctaguano Gualotuña, 2014), “Investigación del guaytambo o abridor en la ciudad de Ambato y propuesta gastronómica”. Indica:

- El Guaytambo es un producto de innovación en su localidad y fuera de ella por lo que se deberá impulsar a la producción de dicho producto. Además es un fruto muy rico en aroma y sabor en las preparaciones por lo que la combinación de ingredientes resalta en dichas preparaciones.

Según (Guerra Salgado, 2013) “la gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa”. Concluye:

- El turismo gastronómico en nuestro país tiene ciertas falencias y es necesario contar con material publicitario para dar a conocer a los turistas la amplia gama de ofertas gastronómicas del sector.

También (Flores Carrasco, 2016) “El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato”. Menciona:

- Las técnicas de preparación alimenticia ancestral, han ido perdiendo valor paulatinamente debido a las nuevas propuestas de alta cocina olvidando la importancia que tiene conservar todos los saberes autóctonos que caracterizan y distinguen al cantón. Los propietarios de los establecimientos junto con colaboradores coinciden que es sumamente necesario mantener las tradiciones culinarias, transmitir a nuestros jóvenes para que aprecien su historia, raíces y trascender conjuntamente.

2.2 Fundamentación filosófica

La presente investigación se fundamenta en un paradigma crítico-propositivo; crítico debido a la importancia del Guaytambo en la población ambateña, por su potencial gastronómico que otorga identidad y reconocimiento a la ciudad; y propositivo porque se pretende buscar alternativas para la solución de la problemática planteada en el tema, con la elaboración de un recetario a base de Guaytambo, con preparaciones conocidas a nivel local, provincial y nacional.

2.3 Fundamentación legal

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA

Capítulo segundo

Derechos del buen vivir

Sección primera

Agua y alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente **a alimentos sanos, suficientes y nutritivos**; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria. (Constitución del Ecuador, 2008)

Sección cuarta

Cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y **mantener su propia identidad cultural**, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su **capacidad creativa**, al ejercicio digno y sostenido **de las actividades culturales** y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El **derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales** se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales (Constitución del Ecuador, 2008).

TÍTULO VII RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Sección quinta

Cultura

Art. 377.-. El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; **proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales**; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley.

LEY DE TURISMO

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;

- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno (MINISTERIO DE TURISMO , 2008).

PATRIMONIO ALIMENTARIO

FASCÍCULO 1

El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2013)

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2013)

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

TÍTULO I

PRINCIPIOS GENERALES

Artículo 3. Deberes del Estado.- Para el ejercicio de la soberanía alimentaria, además de las responsabilidades establecidas en el Art. 281 de la Constitución el Estado, deberá:

- a) Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos, reorientando el modelo de desarrollo agroalimentario, que en el enfoque multisectorial de esta ley hace referencia a los recursos alimentarios provenientes de la agricultura, actividad

pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales;

b) Establecer incentivos a la utilización productiva de la tierra, desincentivos para la falta de aprovechamiento o acaparamiento de tierras productivas y otros mecanismos de redistribución de la tierra;

c) Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;

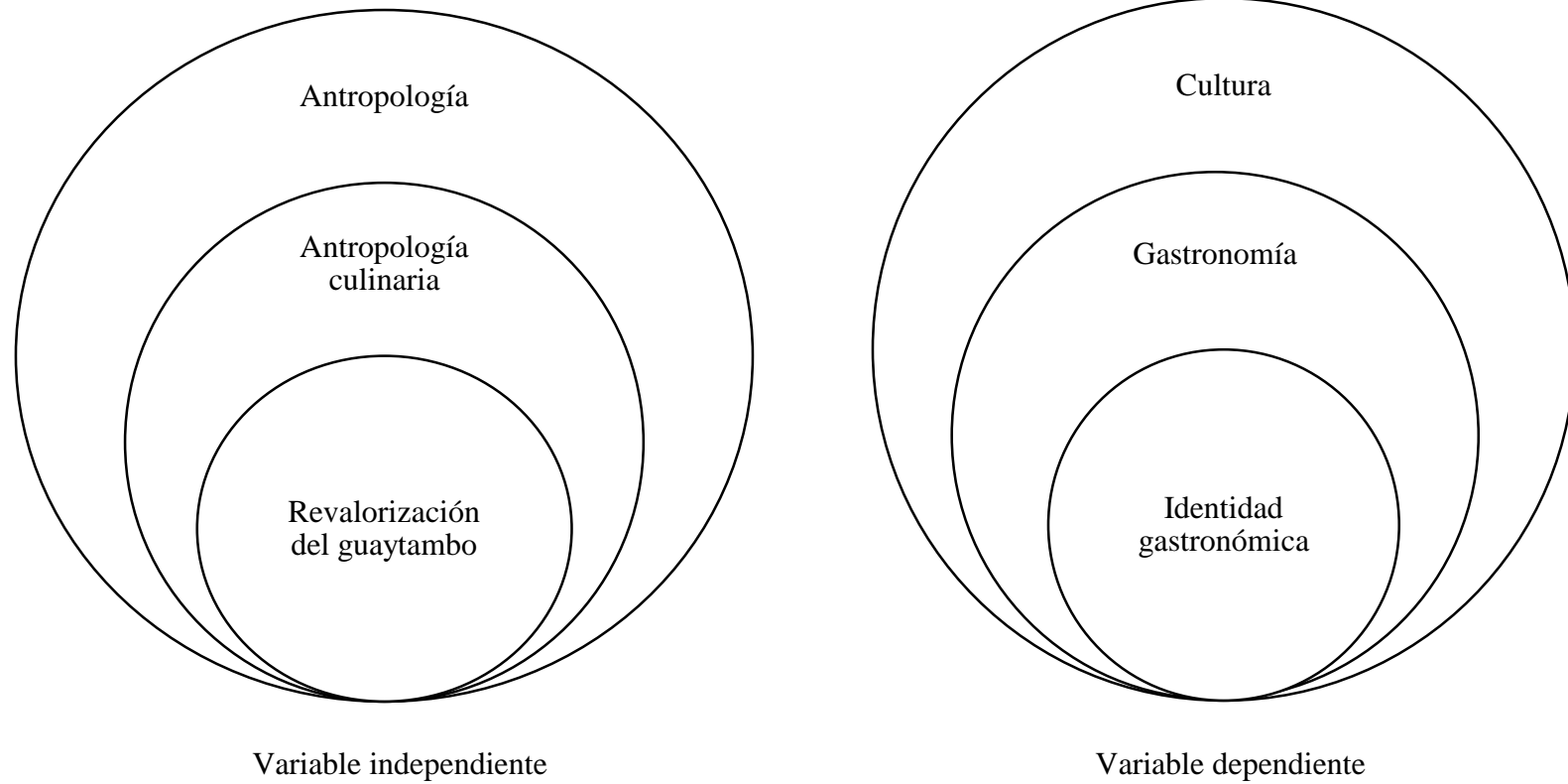
d) **Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico**, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional;

e) Adoptar políticas fiscales, tributarias, arancelarias y otras que protejan al sector agroalimentario nacional para evitar la dependencia en la provisión alimentaria; y,

f) Promover la participación social y la deliberación pública en forma paritaria entre hombres y mujeres en la elaboración de leyes y en la formulación e implementación de políticas relativas a la soberanía alimentaria (LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, 2010).

2.4 Categorías fundamentales

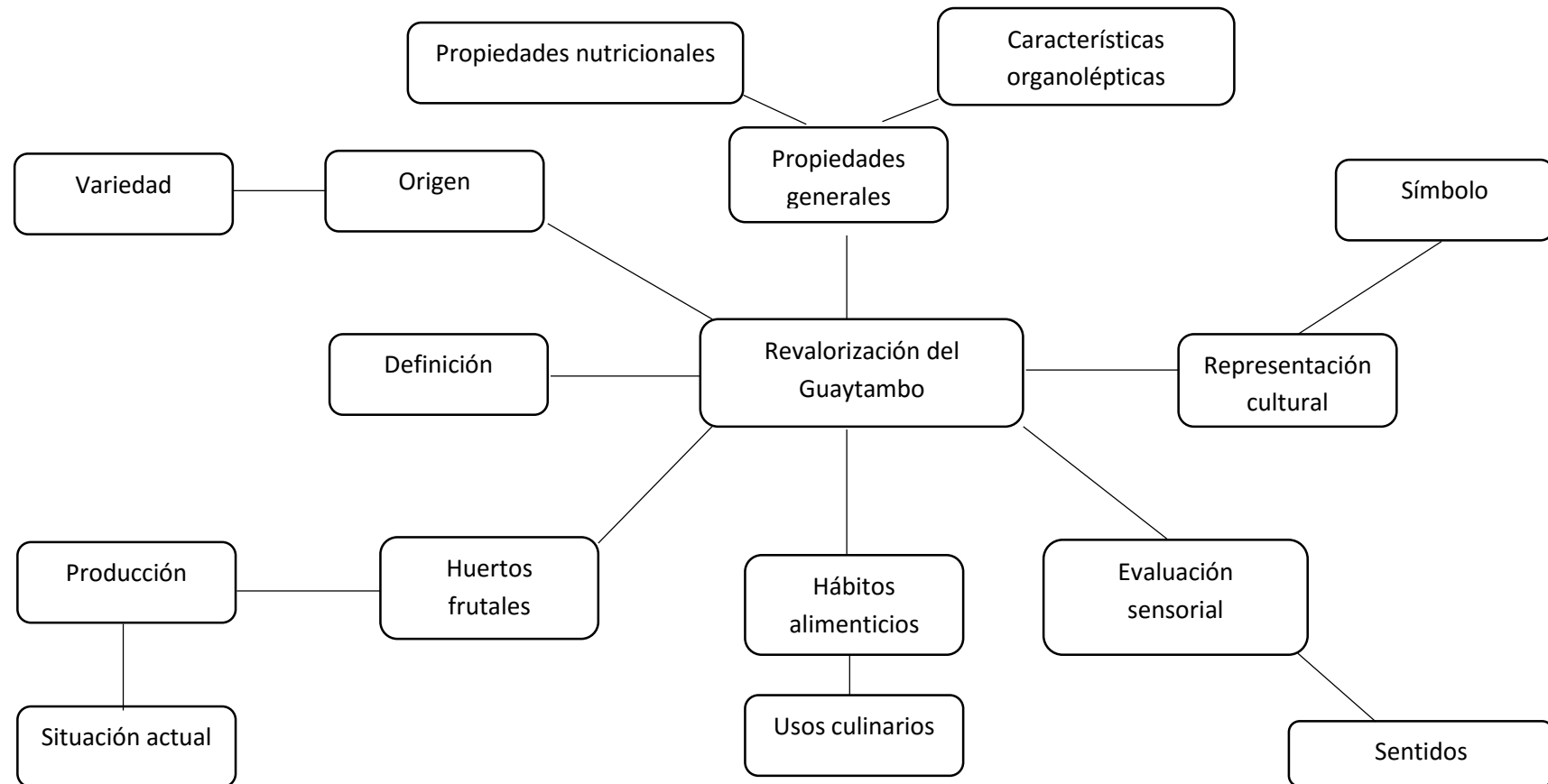
Gráfico 2: Inclusión conceptual



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL VARIABLE INDEPENDIENTE

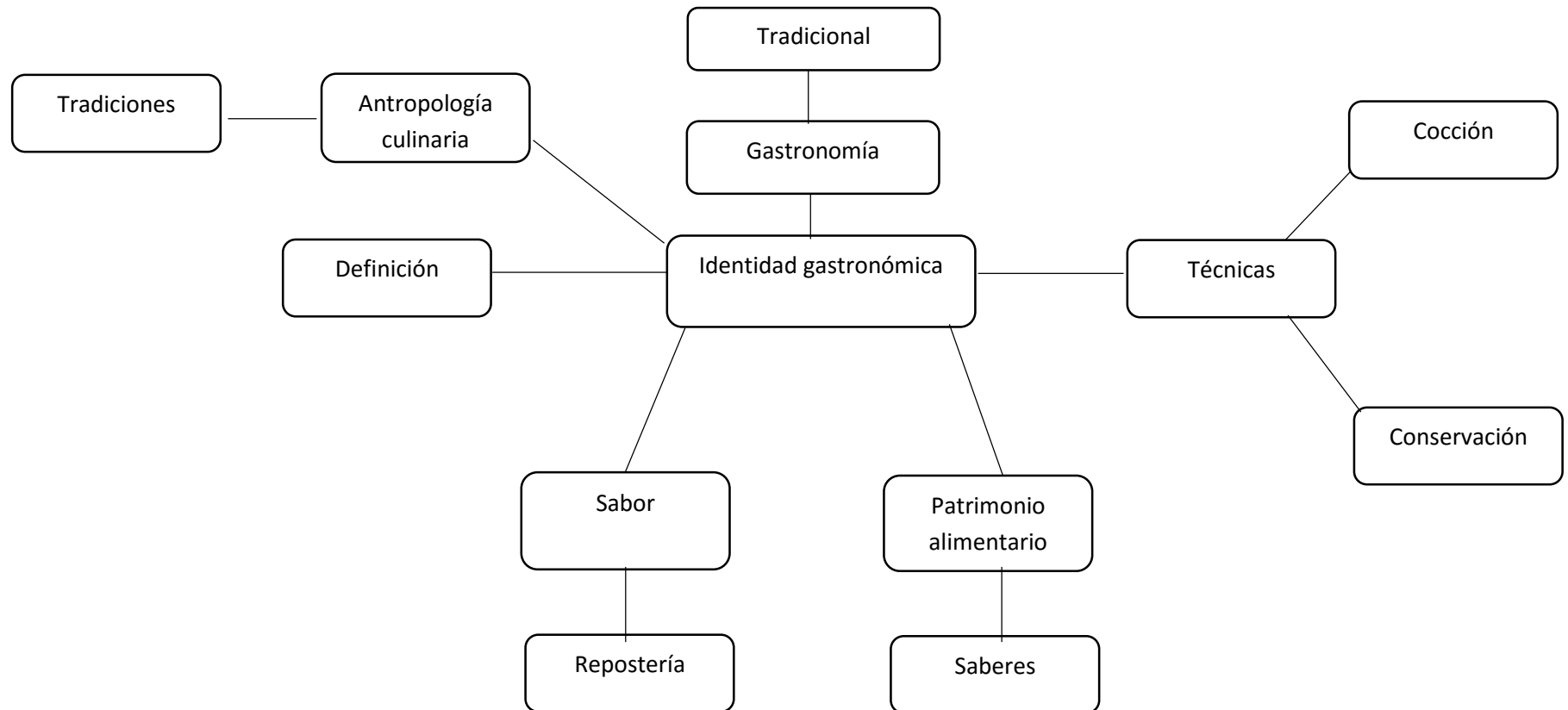
Gráfico 3: Subordinación conceptual variable independiente



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL VARIABLE DEPENDIENTE

Gráfico 4: Subordinación conceptual variable dependiente



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

2.4.1 Fundamentación teórica de la variable independiente

Antropología

Antropología prácticamente se refiere a las costumbres de los seres humanos, se la considera también como ciencia que trata los aspectos biológicos y sociales del hombre, vista desde esta definición se la puede dividir en dos campos: la adaptación de un individuo a los medios físicos en los que se desenvuelve y evolución social que se relaciona directamente con la cultura (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014).

El estilo de vida de los pueblos y sociedades se distingue de acuerdo a su organización política, forma de vestir, tipo de música que entonan o escuchan, características únicas de las artesanías que fabrican, bailes y coreografías realizadas en sus fiestas populares y la variedad de productos que utilizan en su alimentación.

Antropología es una fuente de estudio con varios campos o áreas de conocimiento que continuamente avanza en sus investigaciones. El desarrollo continuo de nuevos conocimientos invita a generar debates, compartiendo con el entendimiento de las sociedades, tanto del presente como en el pasado que son los puntos claves para la antropología, sin embargo el complejo comportamiento de las culturas brinda un amplio campo de estudio para tratar de entender y comprender al ser humano, mucho tiene que ver la globalización, aspecto fundamental a tener en cuenta en la actualidad que bien puede mencionarse como cómplice de la pérdida de costumbres y tradiciones en algunos casos y en otros como colaborador de la calidad de vida y desarrollo en las sociedades. En general la gente así como los expertos pueden tomar a la antropología como sinónimos de urbanización, mediante un enfoque crítico, debido a la mejoría existente en la calidad de vida que va de la mano con el significado de modernización e industrialización (Romero, 2005, pág. 33).

A lo largo de los siglos XX y XXI la antropología ha tenido un importante desarrollo. El interés por conocer a fondo el comportamiento humano gracias a

estudios antiguos permite que se desarrolle la investigación, las diferencias y similitudes existentes entre los pueblos colaboran en con la información requerida para el aprendizaje, aunque en el pasado la tesis expuesta simplemente se basaba en la diversificación cultural, actualmente se encuentra un sinnúmero de haberes relacionados directamente con los comportamientos sociales, claramente detallados donde el trabajo aporta muchos más conocimientos (UNAM, 2014).

Antropología culinaria

Para poder definir antropología culinaria es necesario conocer el significado de sus componentes, en esta caso se sabe que antropología es el estudio del comportamiento de las sociedades, cultura y tradiciones que un pueblo mantiene desde la antigüedad y el termino culinaria viene de cocina o comida y se deriva del vocablo latino *culinarius* el cual se emplea como adjetivo para referirse a todo aquello vinculado a la cocina. (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014).

Entonces con la unión de los conceptos antes mencionados se puede decir que antropología culinaria es la utilización y forma de preparar los alimentos en un pueblo. En el pasado las culturas utilizaban los productos que se encontraban en el territorio donde ellos se encontraban, por ejemplo en Ecuador, los cazadores vagaban en busca de aves, conejos y venados. Simplemente se dedicaban a consumir lo que estaba a su alcance haciendo uso de los materiales de lugar, del mismo modo una vez que finalizaba la caza los productos debían ser preparados y es ahí donde entra el arte de cocina, desde aquellos tiempos la combinación de vegetales y otros productos agrícolas que fueron cultivados por los aborígenes para la preparación de sus alimentos ya tiene un valor significativo en la cultura ancestral gastronómica de una población (Pazos, 2008, pág. 21).

De acuerdo al lugar y sus características geográficas cada individuo adquiere una característica especial en la preparación de sus alimentos, aunque con el paso del tiempo esta puede ir evolucionado pero evitando perder su esencia, porque a pesar de los años y desde un punto de vista teórico un acto alimentario es considerado

tiene valor y conciencia, además se refiere al empoderamiento de un recuerdo que se convierte en una característica única de dicha persona (Carrasco Henríquez, 2007, pág. 84).

Cualquier relación existente en la alimentación posee diversos enfoques que se aproximan a la antropología “reconoce los tratamientos científico nutricionales, políticos y económicos específicos y autónomos, y propone un estudio interrelacionado de dichas facetas para acceder a conocer la naturaleza del fenómeno y sus implicaciones” (Carrasco Henríquez, 2007, pág. 83). La antropología culinaria siempre tendrá un rol altamente sensible, siendo esta la verdadera esencia de un pueblo, puesto que las costumbres y tradiciones vienen desde la antigüedad y a pesar del constante desarrollo y evolución de la sociedad no deja de estar presente, cada lugar y cada persona tienen su manera de preparar ciertos alimentos y esto va de acuerdo a la lógica con la que se han venido desarrollando durante el pasar de los años.

Revalorización del Guaytambo

Revalorizar quiere decir volver dar valor a algo que con el pasar de los años está siendo olvidado. Caso del Guaytambo, fruto emblemático en la ciudad que durante al menos 300 años Ambato fue conocida por sus extensos y productivos cultivos de Guaytambo, una fruta de la familia del melocotón, sin embargo con el pasar del tiempo este cultivo se encuentra en un proceso de decadencia debido al reemplazo de siembras tradicionales por nuevas especies como frutilla, uvilla y fresa que poseen una maduración rápida (El Telégrafo, 2015).

Esta fruta pertenece al grupo de los abridores porque su pepa se suelta con facilidad de la pulpa. Se cultiva más en los valles. Es de tamaño pequeño a mediano. Su pulpa es de color blanco y es suave, sabrosa (El Comercio , 2011), aún se encuentra presente en todos los cantones de la provincia, aunque en una mínima producción, sin embargo en la actualidad la parroquia “Los Andes” de Patate es uno de los

lugares considerados como el último bastión de cultivo de Guaytambo, cuyo nombre guarda una historia muy interesante (El Telégrafo, 2015).

Origen

El melocotonero, comúnmente conocido como durazno es una de las frutas más populares a nivel mundial y se cultiva en las zonas templadas. Su nombre científico es *Prunus persicae* (L.) Batsch, originario de Persia que en la actualidad es Irán, la gran mayoría ha aceptado que el origen del durazno se encuentra en dicho país porque en la literatura China del año 2000 A.C ya se hacían descripciones de sus flores y frutos maduros (Gratacós, 2004), entonces. Al parecer en la antigüedad este fruto fue acareado de China a Persia por los comerciantes de ese entonces, y luego se lo llevo a Europa y América. En el siglo XVI ya se encontraba en México, traído por los españoles (Gratacós, 2004). A América del Sur llego en el siglo XVI traído por los españoles y posteriormente al Norte de América traído por los ingleses, chinos y europeos. Desde ahí se cultiva por toda América (Borja, 2011, pág. 1).

El Guaytambo fue introducido al Ecuador a principios del siglo XX por Abelardo Pachano Lalama quien fue un ingeniero agrónomo graduado en Cornell University en California, Pachano trabajó en algunas variedades de durazno en una propiedad de su familia ubicada entre Latacunga y Ambato (Vázquez, 2012).

La palabra Guaytambo está compuesta del vocablo español “guay” que significa el más fino o estupendo, y del kichwa “tambu”, parador o posada (Ministerio de Turismo , 2013).

Variedad

Existe una cantidad considerable en variedades de melocotonero, en Honduras, Intibucá es el departamento que cuenta con la mayor área sembrada con durazno; sin embargo, no hay un registro preciso de las variedades que están plantadas (Casaca, 2005), las comerciales pertenecen a la especie *Prunus persica* (L.) Batsch, y está dividida según botánicos en:

Cuadro 1: Variedades de melocotón

Melocotón: Prunus persica (L.) Batsch var. Pérsica.	Incluye variedades de melocotón ya sean de carne amarilla o blanca, de hueso libre o adherente. Este grupo de frutos también recibe la denominación de duraznos.
Nectarina de hueso libre: Prunus persica (L.) Batsch var. nectarina (Aiton) Maxim.	Incluye las nectarinas bien sean de carne blanca o amarilla
Nectarina de hueso adherente: Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Borkh.) Schneider.	Incluye las nectarinas bien sean de carne blanca o amarilla.
Melocotón plano o Paraguayo: Prunus persica (L.) Batsch var. platycarpa L.H. Bailey	Incluye las variedades de forma plana o achatada, bien sean con piel de melocotón o nectarina, de carne blanca o amarilla

Fuente: (IOPI, 2007)

Obtenido de: (Córdoba, 2013, pág. 6)

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

El Guaytambo variedad del melocotón es una fruta con un tamaño similar al de una manzana con piel y pulpa de color blanco, tiene una textura suave de sabor dulce muy agradable. “El Guaytambo o abridor no es tan llamativo en cuanto al color, sobre la consistencia el Guaytambo es más apetitoso y suave, por lo que su cosecha debe ser en un estado no muy maduro” (Toctaguano Gualotuña, 2014, pág. 26), el altura aproximada de la su árbol es 1,5 metros, idéntico a una planta de durazno tradicional con un agradable aroma en época de flor.

La variedad white Lady (Zaidy), originaria de Zaiger Genetics, California 1986. Con características de un fruto mediano a grande, de forma redondeada, color de fondo blanco crema de cobertura rojo carmín, su de pulpa blanca con textura firme, poco fibrosa, muy jugosa y de sabor agradable. Esta es una fruta con alto contenido de azúcares y baja acidez. Esta variedad se asemeja a las características de un Guaytambo (Gratacós, 2004).

Hernández (2006), manifiesta la siguiente clasificación taxonómica:

Reino: Plantae

División: Magnoliophyta

Clase: Magnoliopsida

Orden: Rosales

Familia: Rosaceae

Género: Prunus

Especie: persica

Variedad: Guaytambo

Citado en (Darquea, 2015, pág. 13)

Propiedades generales

Al durazno se lo conoce como una fruta de hueso, característico por tener una interna pétrea también llamado endocarpio, donde se encuentra la semilla, al medio una capa que envuelve al hueso conocida como mesocarpio, finalmente el exocarpio que es la cobertura de la parte comestible (Dávila, 2016).

Es una fruta muy rica en fibras, su contenido en potasio es importante, con pequeño aporte de magnesio; el contenido de vitaminas hidrosolubles es moderado aunque presenta una gran gama de ellas, en cambio la cantidad de carotenos es mayor que otras frutas. (EXPOFRUT, s.f.), además es tonificante y depurativo, colabora con la falta de apetito mejorando la digestión. El Melocotón en su plena madurez (en su vigor medicinal) ataca y disuelve los venenos de la sangre, de los intestinos, del hígado, riñones y de los tejidos endurecidos por los tóxicos del ácido úrico (Fernandez, 2010), expulsa la urea de los riñones hacia los conductos urinarios.

Propiedades nutricionales

La capacidad de este fruto para aportar nutrientes a nuestro organismo favorecen a tener una buena salud. El Guaytambo en una fruta que contiene numerosas vitaminas y minerales: entre las primeras la vitamina A, B1, B2, B3, C y E, fósforo, calcio, magnesio, hierro y sodio (Las frutas su poder curativo y nutricional, s.f.), tiene un alto contenido en agua que evita la deshidratación, aporta energía para tener

vitalidad durante el día, ayuda a eliminar las toxinas de nuestro cuerpo, por su contenido en potasio (Chicllasto, 2017), es un excelente aperitivo, estimulan la secreción de jugos digestivos previa a la comida lo que facilita la asimilación de los alimentos. Protege la piel y ayuda a mantenerla sana, por su contenido en vitamina A (Chicllasto, 2017), en los niños mantienen el equilibrio en la formación de los huesos además acelera la cicatrización de heridas.

Su alto contenido en fibra, determina que el estreñimiento mejore, combate la anemia y la inapetencia (Buena Salud , 2013), tiene propiedades diuréticas y mejora la actividad renal, siendo las hojas del durazno apropiadas para preparar té o infusiones, además las flores actúan como purgantes (laxantes). También se recomiendan para procesos de estrés, tensión y nerviosismo, aporta una diversa cantidad de ácidos: el ácido nicotínico aporta para que la piel, sistema nervioso y digestivo funcionen bien. El ácido málico es bueno para la fibromialgia o fatiga crónica. El ácido pantoténico ayuda regenerando la piel y las uñas (Vida Ok , 2017). “Sus vitaminas producen un efecto antioxidante, que inhibe a acción de los radicales libres y protege el organismo del envejecimiento, previene ciertos tipos de cáncer y disminuye el riesgo de desarrollo de enfermedades crónicas y degenerativas” (Toctaguano Gualotuña, 2014, pág. 34).

Debido a la similitud existente en las características nutricionales en las variedades de melocotones ya que es rico en vitaminas y pobre en grasas, contiene numerosos elementos minerales y vitaminas esenciales que se presentan en la siguiente tabla con la información nutricional que esta fruta aporta.

Cuadro 2: Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Porción	1 durazno mediano (150g)
Aporta	
Calorías	57
Agua	130 g
Glúcidos totales	14 g
Azúcares totales	12,3 g

Sacarosa	7 g
Glucosa	2,9 g
Fructosa	2,3 g
Fibra	2,2 g
Grasa	0.3 g
Proteínas	1.3 g
Colesterol	0 g
Sodio	0 mg
Potasio	279 mg
Calcio	9 mg
Hierro	0.4 mg
Vitamina C	10 mg
Vitamina B9	6 mcg
Betacaroteno	238 mcg
Luteína+zeaxantina	134 mcg

Fuente: (EXPOFRUT, s.f.)

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

El guaytambo es uno de las variedades de melocotón más características, a continuación un cuadro detallando sus propiedades organolépticas:

Características organolépticas

Cuadro 3: Características organolépticas del Guaytambo o abridor

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	
CARACTERÍSTICAS CUANTITATIVAS	
Peso promedio	50 a 80 gramos aproximado
Diámetro máximo	7cm
Diámetro mínimo	4cm
CARACTERÍSTICAS CUALITATIVAS	
Color	Amarillo y rojo característico (verde maduro)
Olor	Característico
Textura	Firme

MANEJO DEL PRODUCTO

Temperatura de recepción Ambiente

Temperatura de almacenamiento	Máximo 40° F – 4°C
--------------------------------------	--------------------

Condición de almacenamiento	Refrigeración / Ambiente
------------------------------------	--------------------------

Inspección	Norma INEN 1750 - Hortalizas y Frutas Frescas Muestreo
-------------------	---

OBSERVACIÓN

El durazno abridor, se lo conoce así por su nombre, ya que se lo come abriéndole por la mitad es muy carnudo y dulce su sabor se mezcla entre el melón y el mango al saborearlo. Su aroma es inconfundible.

Fuente: (Toctaguano Gualotuña, 2014)

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Representación cultural

Para definir representación cultural es apropiado tomar ciertos conceptos que permitirán asimilar de mejor manera el término antes mencionado. Es así que la (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014) menciona que representar es hacer presente algo con palabras o figuras que la imaginación retiene, también propone, ser imagen o símbolo de algo, o imitarlo perfectamente, “el termino representación no queda limitado a las pinturas sino que abarca la escultura, el dibujo, la fotografía y, de hecho las películas, la caricatura y hasta cierto tipo de música” (Carrillo, s.f. , pág. 3).

Por otra parte la cultura se define como el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014).

Ahora bien, si se relaciona las definiciones anteriormente propuestas se puede decir que representación cultural es mantener presente algo que tiene que ver con las costumbres de un grupo social y se la puede plasmar en un símbolo, escultura o

dibujo para mostrarse ante los demás e identificarse de cierta manera, por ejemplo en Ambato a las personas que nacen en esta ciudad se las conoce como “Guaytambos”, entonces esta fruta vendría a ser la representación cultural de la ciudad (Vázquez, 2012), por el recuerdo que se mantiene de los grandes cultivos de antaño.

Símbolo

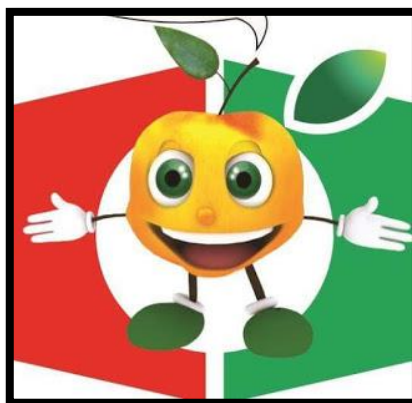
Del latín *simbolum* y del griego *symbolon*, quiere decir designación material de alguna cosa, objeto, imagen, figura, insignia, distintivo, divisa, etc. También puede ser la representación gráfica de una idea de tipo cultural, filosófica, política, social, religiosa etc. (Contreras, s.f.), entonces según la primera idea un símbolo puede ser una imagen que representa varios elementos. Además según (Grassano, 1984) un símbolo puede ser entendido como todo objeto que adquiere capacidad representativa y experiencias emocionales. Por otra parte una representación simbólica, “se subraya la idea de «suplir» a través de algo que exprese la entidad que se representa” (Lifante Vidal, 2009, pág. 502).

En este caso y de acuerdo a la investigación realizada el símbolo ambateño es el Guaytambo, fruto adaptado a las condiciones climáticas de la ciudad por lo que antiguamente su producción fue considerable.

El Dr. Abelardo Pachano fue la persona que importó el durazno blanco que luego se sembró en Ambato recibió el nombre de Huait-Tambo, y luego Guaytambo, el símbolo de los ambateños (El Heraldo, 2010).

A continuación muestras de algunas imágenes representativas del Guaytambo:

Ilustración 1: Imagen icónica “El guaytambito” (prototipo)



Fuente: Rescate a la imagen icónica “El guaytambito” (Medina, 2017)

Ilustración 2 : Imagen de “Ciudad Guaytambo”



Fuente: <https://www.facebook.com/ciudadGuaytambo/>

Evaluación sensorial

La evaluación sensorial es una disciplina antigua, debido a la existencia de varias redacciones sobre olores, aproximadamente del año 320 A.C., la misma que apoya a los estudios realizados en cada investigación y practica realizada, por esta razón la evaluación sensorial se basa en la psicofísica que estudia los estímulos y la reacción que tiene un individuo a los mismos (Dra. María Clara Zamora), esta disciplina surge para medir la calidad de los alimentos, además para innovar y asegurar la aceptación del consumidor (Hernandez, 2005, pág. 11).

Por otra parte el análisis sensorial utiliza a participantes humanos que colaboran con sus sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído para evaluar las

particularidades de los productos alimenticios y para medir la aceptabilidad de los mismos, se puede también hacer el ejercicio con muchos otros materiales. Un estudio realizado con evaluación sensorial es vital para una evaluación de alimentos, debido a que nada puede reemplazar la respuesta humana frente a los sentidos, además es factible gracias a su aplicabilidad en diversos sectores. (Watts, Ylimaki, Jeffery, & Elías, 1992)

El análisis sensorial es una disciplina científica que utiliza los sistemas sensoriales humanos –vista, oído, gusto, olfato y tacto– para evaluar productos de consumo (alimentos, bebidas, cosméticos, etc.). Esta disciplina requiere el uso de personas como instrumentos de medición, quienes evalúan los productos conformando “paneles de evaluadores”. Por lo tanto, el desafío del análisis sensorial es transformar una respuesta humana en un dato objetivo susceptible de tratamiento estadístico (Carduza, Champredonde, & Casablanca, 2016)

Otro concepto que se le da a la evaluación sensorial es la aceptación o rechazo de un producto luego del análisis del consumidor, desde el momento que observa el alimento y después que lo consume, aunque todo depende del tiempo y espacio donde la materia prima se evalúa por medio de los cinco sentidos. Es necesario conocer que la palabra sensorial proviene del latín *sensus*, que significa sentido (Hernandez, 2005).

Sentidos

La capacidad que tiene el ser humano para percibir y detectar el mundo que lo rodea lo hace a través de los sentidos, como la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. Estos son los elementos verificadores, evaluadores y diferenciadores de lo físico y lo químico (Hernandez, 2005). Un sentido es una percepción sensoria que forma parte de la vida y tiene aspecto interior y exterior, la apreciación del contenido es solamente eso una apreciación, debido a que los seres humanos no influyen ni cambian el contenido, si algo tiene color, sabor u olor definido pues se queda con esas características, tampoco interviene el estado de ánimo. El sentir es diferente del pensar porque los pensamientos aparecen y desaparecen por voluntad propia (Errenst, s.f.)

Hábitos alimenticios

Para poder definir que son los hábitos alimenticios es necesario tener conocimientos sobre lo que es un hábito, mismo que se lo considera como costumbre, por la repetición constante y voluntaria de algo que con el tiempo suele definir el sentir de una persona ante cualquier conducta, debido a que los hábitos se forman por el mismo individuo (García, 2015).

En muchos casos los hábitos de una persona llegan a determinar el gusto por la victoria y la decepción por la derrota en toda actividad que realicen, de tal manera que puede dominar su pensamiento por la costumbre que tiene de algo el instinto que conlleva a eso. Es oportuno entonces equilibrar las conductas reflexionando sobre los actos para evitar inconvenientes (Copa & Pagalo, 2016, pág. 23).

Los hábitos alimenticios caracterizan a cada persona y forman parte de su vida, aunque este va desarrollándose según las experiencias que los seres humanos van adquiriendo a lo largo de la vida, todo individuo elige sus alimentos y los pone a consideración para ser parte de su dieta al momento de la ingesta. Entonces un hábito alimenticio siempre será voluntario de acuerdo al nivel de educación culinaria para obtener beneficios en la salud (Albitio, 2015).

Usos culinarios

El melocotón al tener una variedad de nutrientes que favorecen al organismo además de sus características sensoriales tiene un uso culinario amplio, con esta fruta se puede preparar jugos, mermeladas, helados, compotas, y también se puede incorporar como un ingrediente más en platos salados y ensaladas (Beteta, 2017).

El durazno por poseer una pulpa muy jugosa es perfecto para preparar recetas como: compotas, mermeladas y almíbares. Su uso en postres es tan apetecido porque nadie es capaz de negarse a unos deliciosos duraznos con crema; un clásico en la cocina tradicional de abuela (Queremos comer, 2012).

Para hacer el dulce de durazno es necesario que la fruta no esté muy madura, esto evita que al momento de hervir no se desarme, primeramente se hace la miel y después se colocan los duraznos pelados en una cacerola honda, es importante controlar que siempre tenga líquido para evitar que se quemé (El Tiempo, 2014)

Huertos frutales

Un huerto forma parte del total de una gran extensión de terreno y se mantiene gracias a la recepción de todos los residuos de la finca, por ejemplo el excremento de los animales y los desechos orgánicos que se producen, la producción de un huerto es variado con una asociación de especies que permite el cuidado de la tierra, además la preparación del espacio donde se va a sembrar es importante procurando que este sea autosuficiente, esto quiere decir que debe producir su propio abono y su propia semilla, de tal manera que el espacio que se está utilizando para la siembra sea lo más productiva posible (MAGAP, 2013).

Las actividades realizadas en un huerto son muy divertidas y entretenidas, aptas para evitar el estrés en una persona que vive el trajín de la urbe, dedicar tiempo a cuidar de las plantas beneficia a los individuos. Además un huerto es una herramienta efectiva para enseñar a los niños la importancia del cuidado ambiental, los infantes podrán experimentar con los cultivos y aprender a defender la naturaleza (Vega, s.f.)

Para tener los cuidados adecuados en un huerto frutal es importante conocer los requerimientos climáticos de la fruta que se quiere cultivar, desinfectar el suelo correctamente evitando pesticidas que afecten el ambiente, conocer los métodos y técnicas de riego adecuados para mantener la humedad apropiada del suelo (Lemus & Donoso, 2008)

Producción

En el mundo, la sexta producción frutícola de importancia corresponde a los carozos, siendo cercana a 23 millones de toneladas en las cuales duraznos y nectarinas corresponde a algo más del 50% (Gratacós, 2004). Los principales países

productores son China, Italia, Estados Unidos, España y entre los países que más consumen este producto están Estados Unidos, México y Alemania.

Ecuador cultiva aproximadamente 650 hectáreas, su producción anual es de 3,125 TM, lo que evita las exportaciones debido a su cantidad mínima de producción. Por otra parte los países que si se dedican a exportar durazno son Chile, Perú, y Estados Unidos de donde se importa hacia el Ecuador con un promedio anual de 4,140TM y con un valor de CIF promedio de USD3, 280,0 (MAGAP, 2010).

La producción del Guaytambo o abridor es complicada, la cosecha se da solamente una vez al año. En la zona occidental del río Ambato se mantiene una fuerte cosecha entre diciembre y enero. A partir de las riberas del río hacia el sur, está la cosecha desde enero hasta marzo. El árbol necesita de mucho cuidado, se injerta, poda y abona, dependiendo el frutal a partir del tercer año empiezan a producir cosechas comerciales (Toctaguano Gualotuña, 2014)

Situación actual

Pese a ser la segunda provincia más pequeña de Ecuador, después de Bolívar, Tungurahua se destaca en la región por sus suelos más productivos y diversos (EL Telégrafo, 2015), aquí se encuentra la parroquia “Los Andes” perteneciente al cantón Patate, con el paso de los años este lugar se dio a conocer por ser uno de los pocos sitios donde se cultivan frutas representativas como el caso del Guaytambo.

Actualmente, se cultiva poco en comparación a la producción de antaño. En 1933, el botánico alemán Ludwing Diels, que visitó Ambato, comentó: "Lo único malo para el futuro de Ambato es que su crecimiento perjudicará los frutales que la circundan (Silva, 2015), Por otra parte “Los Andes tiene una extensión de 2.130 hectáreas, de las cuales 1.300 están cultivadas. Su situación geográfica (2.280 msnm) es la ideal para la siembra de durazno blanco, conocido como ‘Guaytambo’, el cual tiene un 21% del nivel de producción (EL Telégrafo, 2015), la parroquia posee una asociación de agricultores que se formó en el 2014 y su objetivo es fortalecer la venta y producción de las frutas representativas de la provincia.

2.4.2 Fundamentación teórica de la variable dependiente

Cultura

“La palabra cultura (del tema cult, perteneciente al verbo latino colo, colere, cultum = cultivar) significa etimológicamente cultivo” (Altieri, 2001, pág. 15), haciendo referencias a la educación, formación y desarrollo intelectual de una persona, entonces, quiere decir que la actividad humana se basa de acuerdo a la manera de pensar cada uno, la cual con el tiempo va perfeccionando y detallando el ser de los miembros activos en una comunidad.

La cultura “considerada no solo como dimensión general y abstracta de la vida social, sino también como variedad de “mundos concretos de creencias y prácticas”” (Giménez, 2016), es la manera de representar a individuos en un lugar, conocer su forma de vida y sus manifestaciones personales o en conjunto, su vestimenta, comida, música, arte, costumbres y tradiciones expresadas para darse a conocer ante los demás pueblos y comunidades.

Dentro de una población es fácil identificar sus conocimientos humanos, modos de vida y costumbres. La forma de trascender de una organización es justamente gracias a sus creaciones y diversas manifestaciones propias o adquiridas, la cultura entonces es “la clave indispensable para descifrar la dinámica social” (Giménez, 2016, pág. 19)

El termino cultura es utilizado en diversos contextos, desde la antigüedad se orienta como el cultivo de la tierra, además de ser usado como algo opuesto al salvajismo, la caballerosidad de un individuo y su capacidad de relacionarse con los demás es lo que se denominaba cultura. Antes solía decirse educado a una persona con cultura ósea que se ha cultivado, por tanto a obtenido conocimientos y modales que marcan la diferencia ante las demás personas (Bueno, 2016, pág. 72).

Gastronomía

Gastronomía es un conjunto de conocimientos relacionados con los alimentos, es un término de estudio en el cual existe relación entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Entonces gastronomía no quiere decir simplemente técnicas de cocción, es mucho más que eso, es una analogía entre las personas y el medio que los rodea, lugar donde reciben los alimentos para poder prepararlos de acuerdo a sus gustos personales.

La gastronomía se caracteriza en su mayoría porque esta suele ser propia de una región en especial, cada lugar es dueño de preparaciones únicas, conforme a la variedad de productos que se cultivan en el sitio, sin embargo la manera de preparar un platillo puede variar de un lugar a otro aunque exista el mismo producto, incluso dentro de un mismo país, estas son diferencias que enriquecen a un pueblo e identifican la riqueza culinaria existente en el mundo.

Es vital la importancia que la gastronomía radica en los individuos, gracias a la oportunidad brindada para conocer la cultura de cada pueblo a la que pertenece, la variedad de sabores, diferentes recetas, formas de preparación, tiempos de cocción, sinfín de productos utilizados por cocineros y cocineras dueños de una única sazón, dan a conocer las costumbres y formas de vida de los pobladores en un determinado lugar.

Identidad gastronómica

Todo proceso antiguo donde las sociedades han dejado huella en métodos de cocción que con el pasar del tiempo se llegan a posesionar en los saberes de nuevas generaciones se puede decir que es una identidad gastronómica. La riqueza culinaria en el Ecuador se debe a la variedad cultural existente en las cuatro regiones, cada lugar se adueña de conocimientos, sabores y formas particulares de preparar sus alimentos.

Identidad gastronómica es el arte de preparar una buena comida según los rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás. Entonces se refiere a las diversas

formas y maneras de cocinar los alimentos en algún sector específico donde las recetas determinan la presentación de lugar, país, ciudad o comunidad hacia los demás (Campione, 2015).

Los famosos platos típicos de una región que tienen una historia tras sus ingredientes, utilizando técnicas culinarias, recetas y formas de preparar que vienen a ser el aporte cultural; forman las bases de la identidad de la gastronomía. No solo se hace relación a la elaboración de platos tradicionales o bebidas tradicionales, sino también, a los productos de los cuales se alimentan los miembros de una sociedad que se utilizan como ingredientes; por ello, se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida junto con ciertos condimentos o aromatizantes, permiten que este producto adquiriera una textura, sabor y olor característico, que se convierte en una costumbre en especial al momento de la preparación que se convierte en tradición de la gente que habita y es participe para ser transmitidos de generación en generación para elaborar un plato.

La identidad alimentaria local, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan, además se la valora de distintas formas. Los saberes alimentarios y culinarios que predominan aun no pueden ser separados de las múltiples formas de conocimiento, siempre existe la costumbre que caracteriza las maneras de realizar cualquier tipo de preparación. Sea cual sea la forma de transmisión de conocimiento en el “pensamiento oral” así como en el “pensamiento escrito” los sistemas de aprendizaje necesariamente deben ser racionales, cuidando la transmisión cultural para evitar la pérdida de identidad (Moreira, 2006).

Siempre la gastronomía va a ser un factor sobresaliente al instante de mostrar la identidad de un pueblo debido a la posesión de sabores, sazón, el uso de técnicas y métodos ancestrales utilizada por las generaciones pasadas.

Tradiciones

Etimológicamente la palabra tradición, de traditio, significa la acción y el efecto entregar o transmitir, misma que abarca cinco elementos que son: 1) persona que transmite; 2) la acción de transmitir; 3) contenido de lo que se transmite; 4) persona que recibe; 5) la acción de recibir. La tradición prácticamente es entregar para lo cual se requiere de un punto inicial y otro final, pero este se mantiene en constante movimiento porque es una cadena que transmite algo y que además se repite. Es un proceso temporal que se va marcando con el tiempo para no perder identidad (Herrejón, 1994).

La tradición existe en todo lugar y todo grupo social, la forma de vivir en el sector urbano así como en el rural, las peculiaridades económicas, las creencias, la comida, etc. Tradición es tener una idea del pasado en el presente y se hereda con el paso del tiempo a través de la sociedad, los cambios existentes entre el antes y el después se adaptan y modifican pero no pierden la esencia. La tradición además es un proceso de limpieza cultural de un pasado transformado que pretende incorporarse en el presente manteniendo latente las experiencias vivas de los grupos sociales (Arévalo, 2004).

Gastronomía Tradicional

La gastronomía tradicional está totalmente ligada al patrimonio de un pueblo y se ha visto enfrentada a cambios constantes hasta la actualidad. La alimentación es parte importante y característico de un pueblo, los usos de los alimentos así como las costumbres que la gente tiene para preparar sus platos es la representación cultural en lo que a cocina se refiere. Los procesos culturales que un individuo o un grupo social se dan gracias a los sentimientos expresados en la comida (Favila, López, & Quintero, 2014).

Alimentarse va mucho más allá de una simple necesidad, gracias a la historia que existe detrás de cada uno de los productos, desde la siembra hasta la cosecha, desde su obtención hasta su preparación, entonces, dentro de cada proceso existe una característica que distingue a las sociedades, por ende demuestra su cultura, hábitos

y costumbres diferentes. La gastronomía tradicional es muy compleja en ella se encuentra inmerso los saberes culinarios ancestrales que prácticamente indican la identidad cultural de los pueblos (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2010).

Las técnicas tradicionales en la cocción de los alimentos tienen también un rol de importancia en la gastronomía. Algunas formas de preparar los alimentos son dentro de una paila de bronce, una herramienta utilizada gracias a la retención apropiada de frío o calor, otra manera de cocer los productos es la pachamanka que consiste en realizar un agujero en la tierra recubierto con piedras caliente donde se introduce una olla de barro, posteriormente se tapa el agujero con más piedras hojas y tierra, esto funciona como una especie de horno natural. Otras técnicas son tostar en tiesto, moler con mortero de piedra, la batea para mezclar los productos y la chuspa para hacer café (Beltrán, 2013).

Técnicas

Técnicas son el conjunto de procedimientos o recursos que un individuo o grupos utilizan para realizar su arte, dependiendo de la actividad a la que se dedica, es una forma determinada de poner en práctica sus conocimientos aunque requiere de mucha habilidad. También se refiere a una actividad o conjunto de actividades que se fundamentan en sapiencias puestas en práctica en las diferentes ciencias, en los métodos aplicados se puede utilizar maquinaria, utensilios, etc. La destreza de una persona en un oficio depende mucho también de la experiencia para lograr obtener una buena técnica (Oxford, 2017).

Por otra parte técnica tiene relación con las ciencias y las artes, además de una persona o personas que poseen conocimientos especiales en procedimientos de algo con mucha habilidad al ejecutarlos (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014).

Cocción

La función principal por la que se cocina un alimento es para poder consumirlo, proporcionarle sabor, olor y textura agradable al gusto humano, para lo cual existen técnicas que con el tiempo han ido evolucionando y se acogieron para la

preparación de los distintos productos que existen en el mercado, las técnicas de cocción además de intervenir en los factores externos también tienen mucho que ver en el valor nutricional. Entre las técnicas de cocción se pueden mencionar: asado; exposición de los alimentos a fuentes de calor directa para generar una costra en el exterior, vapor; técnica en la que se pretende una cocción lenta y uniforme además de nutritiva, fritura; cocción por medio de un agente graso a temperaturas elevadas, plancha; los alimentos se colocan directamente sobre una plancha, horneado; preparación dentro de un horno donde el calor ingresa al producto por medio de radiación (Nieto, 2014).

Por otra parte también se puede clasificar las técnicas de cocción por humedad o en seco. Entendiendo por humedad cuando el calor es conducido al alimento por agua, y seco a través de aire caliente, en el método húmedo se encuentran: pochado, simmer y hervido para lo cual la temperatura es el factor que determina la técnica. En cambio en el método seco se puede clasificar también en cocción con grasa y sin grasa, cocinar en aire caliente en un horno o ahumar un alimento no exige la utilización de algún factor graso, al contrario cuando los alimentos son salteados y fritos generalmente es aceite vegetal el agente utilizado para esta técnica (Armendaris, s.f.)

Conservación

Conservación quiere decir evitar que un producto llegue a su estado de descomposición rápidamente, para lograr mantener útil un alimento existen maneras de conservarlos mediante el frío, calor, modificación de la cantidad de agua y algunos métodos químicos que cambian las propiedades sensoriales. El frío evita la proliferación de microorganismos para lo cual se puede hacer uso de la refrigeración, y la congelación. El calor por otra parte elimina los microorganismos y los métodos utilizados con este factor pueden ser el escaldado, generalmente en las frutas, la pasteurización y la esterilización también son técnicas caloríficas. Para la modificación de la cantidad de agua se suele utilizar la deshidratación, liofilización y la concentración, procesos que colaboran con la eliminación del agua

en un producto. Los métodos químicos pueden ser la adición de sales, el empleo de componente de humo, la acidificación y fermentación (Juliarena & Gratton, 2013).

Los alimentos frecuentemente se conservan con procesos que colaboren con la calidad del producto final. En refrigeración se debe mantener p los productos debajo de 40°F. En esto se incluye carnes, derivados de la leche, huevos, frutas y verduras, mariscos y pescados. La congelación en cambio es un método que se suele utilizar para conservar grandes cantidades debido a que esta detiene el crecimiento de bacterias, pero no las elimina. La pasteurización por otra parte es un tratamiento de calor por un tiempo limitado para excluir microorganismos presentes en la comida, generalmente este proceso se utiliza en la leche. La acidificación y la fermentación es una forma muy acertada para ampliar la vida de las frutas, la aplicación de sal o vinagre mantiene el pH de los alimentos, manteniéndolo en óptimas condiciones para el consumo (Clayton, Bush, & Keener, 2010).

Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario en una sociedad es simplemente la tradición y costumbre alimenticia de una persona o grupo de personas que forma parte de su diario vivir en el lugar que radica. Los gustos, preferencias y valores que se originan en un individuo, así como también las formas y técnicas con las que se preparan los alimentos siempre estarán relacionadas culturalmente con el patrimonio de un sector. La comida y productos consumidos en un determinado lugar deben mantener su trayectoria y reconocimiento, dentro de los pueblos (Espeitx, 2004).

El conjunto de representaciones, conocimientos y prácticas culinarias es a lo que se puede llamar patrimonio alimentario, el cual se asocia con la cultura de una sociedad, inmerso puede encontrarse la manera en la que se obtienen los alimentos, como se almacenan los productos; lugar, tiempo, técnica, además de los procesos que se siguen para la preparación de los alimentos, sin dejar de lado la costumbre de los individuos para consumir dicho producto, debido a que estos conocimientos se transmiten con el paso del tiempo de generación en generación, dando valor a la herencia culinaria (Moreira, 2006).

Saberes

Saberes son conocimientos que a través del tiempo son transmitidos de diversas formas, generalmente de manera oral, de generación en generación, por medio de conversas entre amigos o familia, puede darse también en pequeñas narraciones como experiencia que dejan un legado en expresiones pasadas que se viven en el presente y continúan hacia el futuro sin perder su esencia. Saberes también son prácticas y valores de antecesores transmitidos dentro de una sociedad para colaborar con el desarrollo de los pueblos (Tapia, 2014).

La práctica histórica de un pueblo que se comparte con las nuevas generaciones es la forma de mantener viva la sabiduría del pasado, y sirve para poder comprender diversas manifestaciones culturales que colaboran a construir un futuro de calidad. Saber es poder hacer algo de lo que se tiene conocimiento, entonces es necesario hacerlos funcionar e inmiscuirlos en espacios sociales para evitar su pérdida y al contrario colonizar por medio de la cultura a las sociedades para conservar una verdad que a transcurrido generación tras generación (Crespo & Vila, 2014).

Sabor

Sabor es la sensación que se percibe al ingerir un cuerpo alimenticio en el órgano del gusto (REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, 2014), además la necesidad del ser humano por consumir productos que sean de su agrado influyen en los sentidos, para que una persona pueda sentir placer generado por la comida este debe consumir alguna sustancia que se disuelve y difunde en la papilas gustativas, de esta manera el sabor queda grabado en el individuo y define su preferencia en el dulce, salado, ácido o amargo (González Carnero, de la Montaña Miguélez, & Míguez Bernárdez, 2002).

Al probar algo una persona se encuentra en la capacidad de reconocer y recordar situaciones agradables o desagradables al gusto, entonces conoce que es lo que le gusta o no le gusta, en ocasiones también existe alimentos novedosos que dependen mucho de los ingredientes con los que se prepara y con la frecuencia que un

individuo lo consume. El significado que ciertos productos generan en el usuario cambia de acuerdo a su sabor, pero también conforme al gusto de cada individuo y la información almacenada asociada con lo que come (Miranda Saucedo, 2011). El sabor es una mezcla de los sentidos que genera a través del gusto, olfato y la sensación bucal que se mantiene al introducir comida en la boca (Smith & Margolskke, 2012).

Repostería

Dentro de la cocina existe una parte dedicada a la elaboración de cualquier tipo de tortas, pasteles, dulces y postres, a esto se lo conoce como repostería, en estas elaboraciones gastronómicas se requiere de mucha precisión en los métodos y técnicas utilizados, además de la buena selección de los ingredientes que se usan para la preparación y decoración de un sinnúmero de recetas, es por esta razón que la repostería es una de las áreas con más complicación si se busca obtener un resultado satisfactorio. Las delicias preparadas son el resultado en la combinación del gusto y las virtudes del individuo dedicado a esta profesión. (Instituto Culinario de México, 2008).

En la antigüedad el significado de repostería era despensa, un lugar donde se almacenaba y preparaban dulces y pastas y a cargo de este sitio se encontraba el repostero quien tenía el mando en las necesidades domésticas. Luego de un tiempo la palabra repostería fue evolucionando y a principios del siglo XVIII, paso a ser el arte de elaborar postres y cualquier tipo de dulces, con una sin número de ingredientes con diferentes sabores y texturas. Uno de los ingredientes principales en la repostería es el azúcar debido a que todo postre es necesariamente dulce. Es importante también tener buenos conocimientos para que el resultado sea satisfactorio pues existe una gran variedad de preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas (AliatUniversidades, 2016).

2.5 Hipótesis

- La revalorización del Guaytambo contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

2.6 Señalamiento de variables

- Variable Independiente: Revalorización del Guaytambo
- Variable Dependiente: Identidad gastronómica

CAPÍTULO 3.

METODOLOGÍA

Dentro de este capítulo se detalla la metodología con la que se desarrollará la investigación en la cual se aplicará modalidades de campo, bibliográfica y experimental. Se desarrolla también el tipo o nivel de la investigación exploratoria y descriptiva, se puntualiza la población del proceso investigativo, la operacionalización de variables, recolección de información y procesamiento de la información obtenida.

3.1 Modalidad básica de la investigación

3.1.1. De campo; “es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna” (Arias, 2012). Se utilizará esta modalidad debido al estudio que se realizará en el sitio donde se produce el problema investigado, además permite tener contacto directo con los participantes de estudio que son los actores principales.

3.1.2. Bibliográfica; “Es una revisión de la literatura, mediante la cual se consulta, extrae y recopila la información relevante sobre el problema a investigar” (Cortés & Iglesias, 2004). La modalidad bibliográfica será utilizada porque con esta se obtendrá información de los antecedentes investigativos que tienen relación con el tema de investigación planteado.

3.1.3. Experimental; Es el empleo de grupos de comparación y equivalencia de los grupos mediante la asignación aleatoria o al azar que garantizan los resultados de un estudio y generaliza las condiciones” (Arias, 2012). La recolección de la

información será en base a la experimentación, la creación o adaptación de recetas a base de Guaytambo son propuestas a la población para conocer su aceptabilidad.

3.2 Nivel o tipo de investigación

Los estudios exploratorios se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes. Es decir, cuando la revisión de la literatura reveló que tan sólo hay guías no investigadas e ideas vagamente relacionadas con el problema de estudio (Hernández Sampieri, 2014). El tipo de investigación será exploratoria porque se recolectara información en los lugares donde antiguamente se cultivaba guaytambos. Además de dirigirse a los sitios donde aún existen estos huertos frutales.

Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis (Cortés & Iglesias, 2004). Esta investigación será descriptiva porque se especifica el potencial gastronómico que presenta el Guaytambo gracias a sus características organolépticas, adecuadas para su uso en la preparación de platos representativos de la ciudad.

3.3 Población

La población de estudio para la presente investigación será de 46 jueces no entrenados, estudiantes de la carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad.

3.4 Operacionalización de variables

Variable Independiente: Revalorización del Guaytambo

Cuadro 4: Operacionalización variable independiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	TÉCNICAS BÁSICAS	HERRAMIENTAS
Revalorizar el Guaytambo fruta que representa de la ciudad de Ambato quiere decir volverle dar el valor que con el pasar de los años está siendo olvidado. El árbol de Guaytambo una planta tradicional tiene una altura aproximada de 1,5 metros y en época de flor desprende una agradable fragancia dulce, su pulpa es suave y de color blanco (El telegrafo, 2015).	Planta tradicional	Valor Cultura Tradición	¿Cuál es el valor tradicional que tiene el Guaytambo dentro de los ambateños?	Fichaje	Fichas escala hedónica (evaluación sensorial)
	Fruta representativa	Guaytambo	¿Qué variedades de melocotón conoce?		
	Evaluación sensorial	Color Sabor Olor Textura	¿Cuáles son las características sensoriales que tiene el Guaytambo?		

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Variable Dependiente: Identidad gastronómica

Cuadro 5: Operacionalización variable dependiente

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	BÁSICOS TÉCNICAS	HERRAMIENTA
Procesos culinarios donde las sociedades han dejado huella en métodos de cocción, conjunto de prácticas que se han posesionado en nuevas generaciones, además es el arte de preparar una buena comida según los rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás (Campione, 2015).	Procesos culinarios	Compra	¿Conoce usted los procesos culinarios?	Fichaje	Fichas escala hedónica
		Procesamiento			
		Almacenamiento			
	Métodos de cocción	Cocción	¿Cuáles son los métodos de cocción más utilizados?		
		Asado			
		Hervido			
	Conjunto de prácticas que se han posesionado en nuevas generaciones	Al horno	¿Cree usted que las nuevas generaciones tienen una identidad gastronómica posesionada?		
		Confianza			
		Reconocimiento			
		Beneficios			

Arte de preparar buena comida	Sazón Recetas Ingredientes	¿Conoce usted la sazón, recetas e ingredientes del cantón Ambato?
Rasgos propios de un individuo o colectividad	Platos tradicionales Platos típicos	¿Cuáles son los platos típicos del cantón Ambato?

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

3.5 Plan de recolección de información

Cuadro 6: Plan de recolección de información

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
¿Para qué?	Para cumplir los objetivos y poder llegar a una posible solución al problema de investigación.
¿De qué personas u objetos se obtendrá la información?	Se obtendrá la información de un grupo de estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato.
¿Sobre qué aspectos?	Gastronomía
¿Quién? ¿Quiénes?	Alex David Ramos Villacís
¿A quiénes?	La población
¿Cuándo?	Septiembre 2017 – Febrero 2018
¿Dónde?	Ambato
¿Cuántas veces?	Las veces que sea necesarias
¿Cómo? ¿Qué técnica de recolección?	Fichaje
¿Con que?	Ficha de escala hedónica

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

3.6 Plan de procesamiento de la información

Posteriormente a la aplicación del estudio experimental, la información obtenida será procesada de la siguiente manera.

- Revisión crítica de la información recogida, es decir limpieza de la información defectuosa, contradictoria, incompleta y no pertinente.
- Ordenamiento y sistematización
- Tabulación y el cálculo de la información estadística. (Gráficos)
- Análisis e interpretación

CAPÍTULO 4.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Se analiza e interpreta los resultados obtenidos en el proceso investigativo luego de efectuar un estudio experimental mediante una ficha escala hedónica a toda la población de estudio, para posteriormente comprobar la hipótesis planteada.

4.1 Análisis de los resultados

4.1.1 Resultados de las frutas utilizadas en los postres en Ambato

En base a una revisión bibliográfica los postres en los cuales se podría utilizar Guaytambo según (Flores Carrasco, 2016) son los siguientes:

- Claudias
- Duraznos
- Manzanas
- Membrillos
- Capulí
- Peras
- Ciruelos
- Nueces

4.1.2. Resultados del uso del Guaytambo en la repostería tradicional.

Se aplicó la ficha para determinar el uso del guaytambo en la repostería tradicional del cantón Ambato.

- A) Datos generales de la población con la que se trabajó en la presente investigación.**

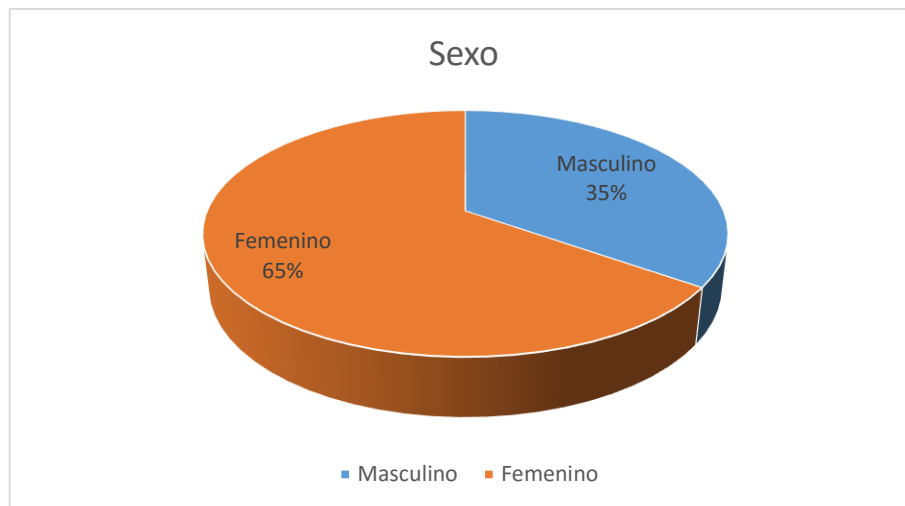
- **GENERO**

Cuadro 7: Frecuencia del sexo (masculino - femenino)

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Femenino	30	65,2
	Masculino	16	34,8
	Total	46	100,0

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 5: Representación gráfica del sexo



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis

Del 100% de la población el 65% de las personas a quienes se les realizó el análisis sensorial son del género femenino y el 35% restante son del género masculino.

Interpretación

Del grupo de jueces no entrenados que colaboraron con el estudio experimental la mayoría son mujeres, debido a la afinidad, gusto e interés del género femenino hacia la preparación de postres ambateños.

- EDAD

Cuadro 8: Media de la edad

N	Válido	46
	Perdido	0
Media		21,70

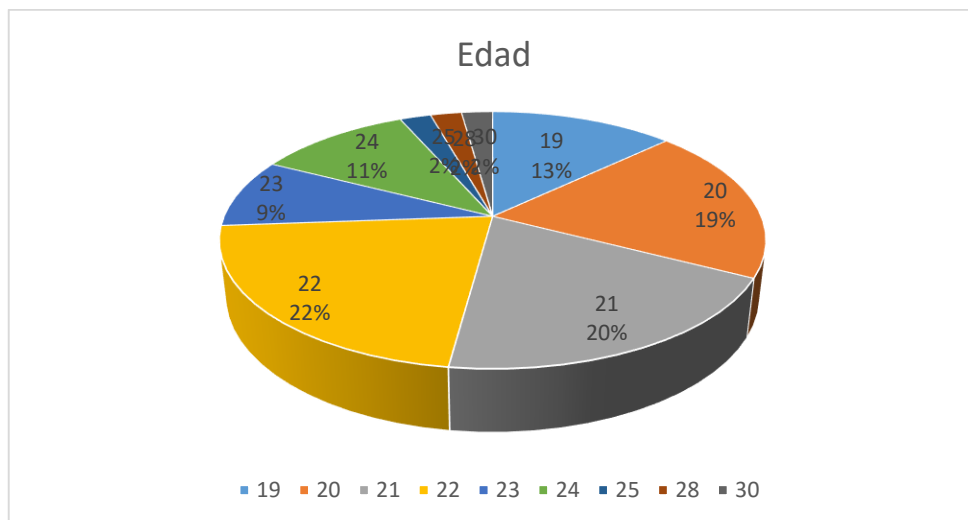
Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Cuadro 9: Frecuencia de la edad

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	19	6	13,0
	20	9	19,6
	21	9	19,6
	22	10	21,7
	23	4	8,7
	24	5	10,9
	25	1	2,2
	28	1	2,2
	30	1	2,2
Total		46	100,0

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 6: Representación gráfica de la edad



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis

En la población comprendida entre 19 y 30 años se obtiene una media de 22 años, siendo el 22% del total, el 20% corresponde a 21 años, 19% a 20 años, 13% a 19 años, 11% a 24 años, 9% a 23 años y finalmente los porcentajes más bajos con el 2% las edades de 25, 28 y 30 años.

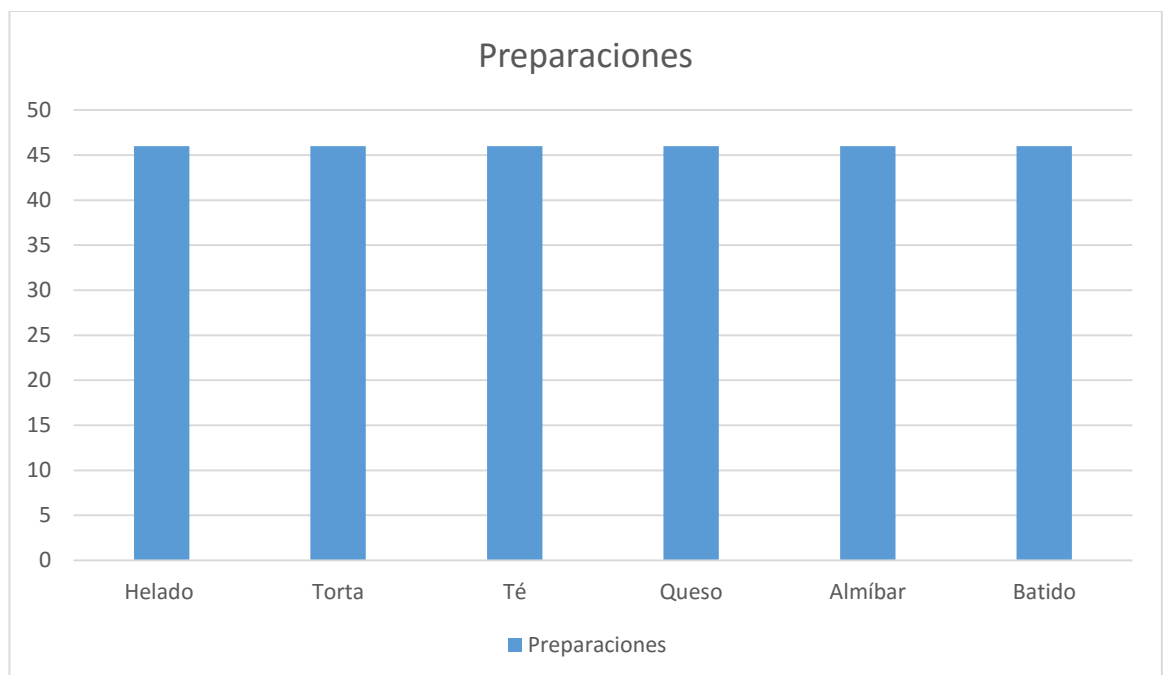
Interpretación

Con referencia a la edad de los participantes del estudio experimental, 10 personas tienen la misma edad, siendo esta el porcentaje más alto dentro del grupo de jueces no entrenados en el análisis sensorial.

4.1.3. Análisis sensorial

Para el desarrollo de la investigación se procedió a preparar 6 (seis), postres cuyo ingrediente principal es el Guaytambo:

Gráfico 7: Preparaciones elaboradas para realizar el análisis sensorial a la población investigada



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Se puede apreciar claramente que los 46 jueces no entrenados equivalentes al 100% de la población, efectuaron el análisis sensorial en las 6 preparaciones tales como: helado (HG), torta (TG), té (TéG), queso (QG), Guaytambos en almíbar (GAL), batido (BG).

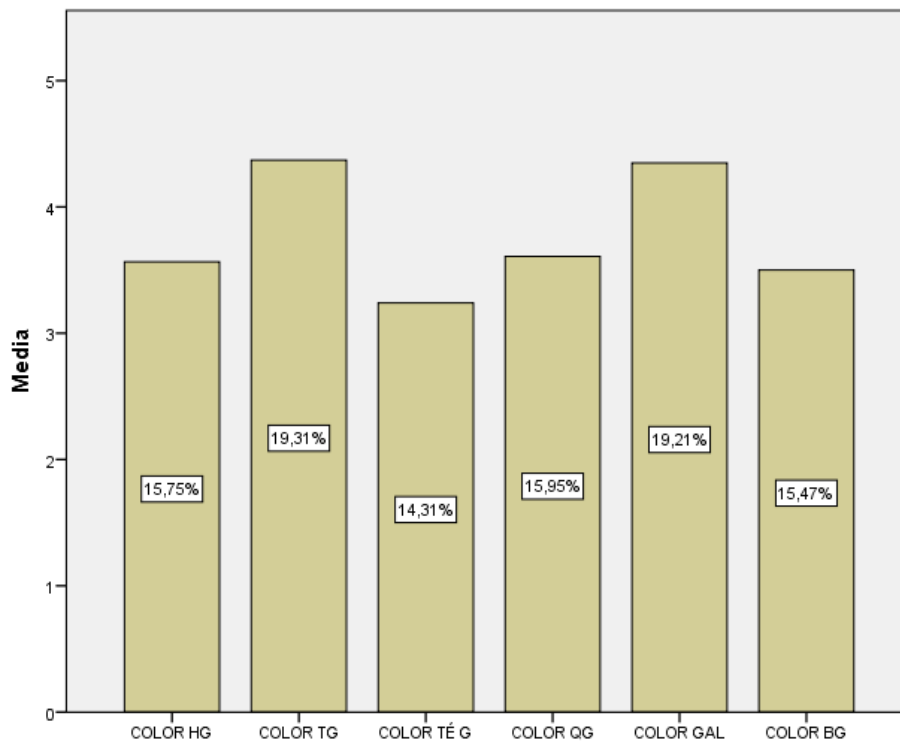
4.1.3.1. Análisis del color

Cuadro 10: Media del color

		Estadísticos					
		COLOR HG	COLOR TG	COLOR T É G	COLOR QG	COLOR GAL	COLOR BG
N	Válido	46	46	46	46	46	46
	Perdidos	0	0	0	0	0	0
Media		3,57	4,37	3,24	3,61	4,35	3,50

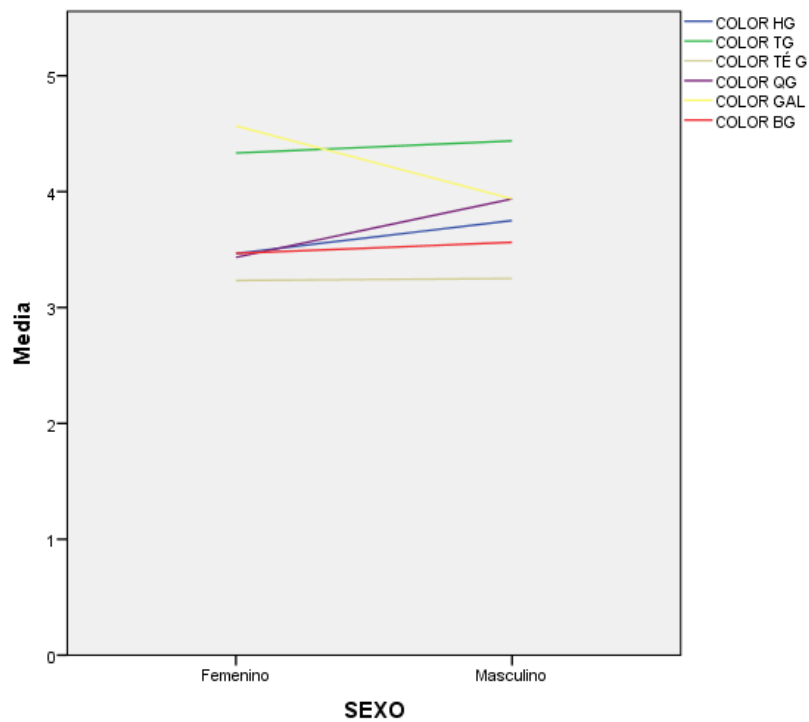
Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 5: Representación gráfica del color



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 6: Media preferencial sexo – color



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis

Dentro las preparaciones la media más alta en cuanto al color lo obtuvieron las recetas de torta de Guaytambo (TG) y Guaytambos en almíbar (GAL), con una puntuación de 4 en una escala de 1 a 5. En cuanto a porcentajes TG es mayoritario con 19,31%, mientras que GAL tiene 19,21%, entre los puntajes medios se encuentra el queso (QG), helado (HG) y batido (BG) con 15%, finalmente el Té (TéG) con 14%.

Interpretación

La torta de Guaytambo es la preparación que tuvo el mejor color, sin embargo, la apreciación del color es diferente entre hombre y mujeres, en este caso para las mujeres el mejor color fue de los Guaytambos en almíbar, en cambio para los hombres el resto de preparaciones tiene mayor puntuación.

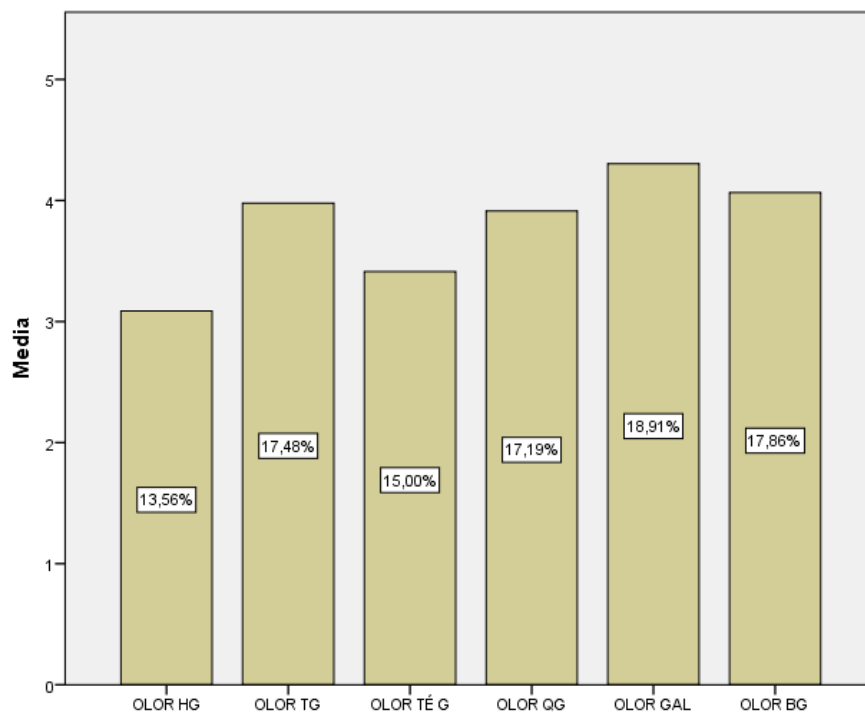
4.1.3.2. Análisis del olor

Cuadro 11: Media del olor

		Estadísticos					
		OLOR HG	OLOR TG	OLOR TÉ G	OLOR QG	OLOR GAL	OLOR BG
N	Válido	46	46	46	46	46	46
	Perdidos	0	0	0	0	0	0
Media		3,09	3,98	3,41	3,91	4,30	4,07

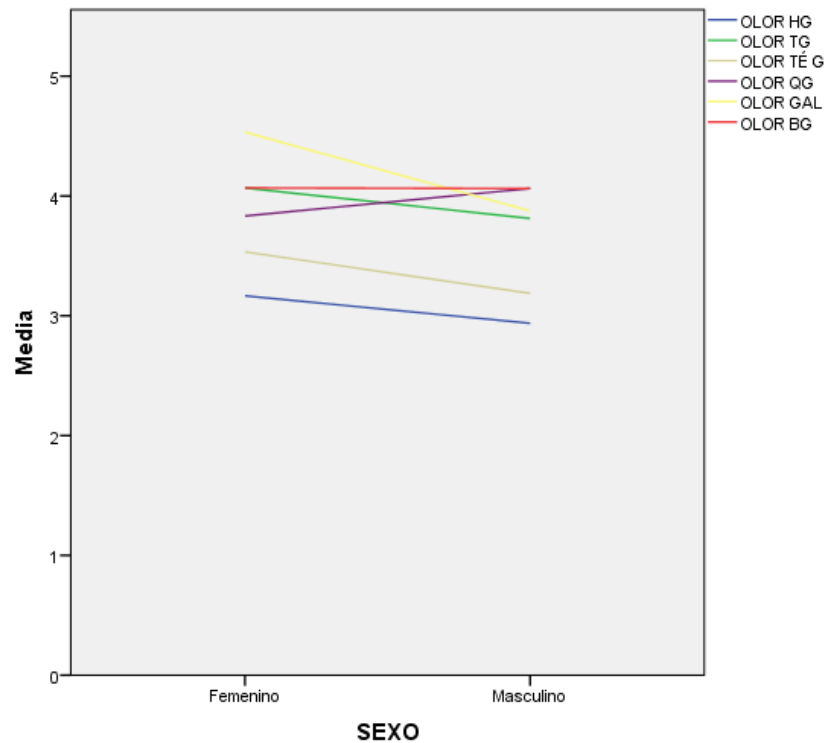
Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 7: Representación gráfica del olor



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 8: Media preferencial sexo – olor



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis

En el análisis sensorial efectuado la media más alta en el olor lo obtuvieron las recetas de Guaytambos en almíbar (GAL) y batido de Guaytambo (BG), con una puntuación de 4 en una escala de 1 a 5. Los valores en porcentajes de GAL es mayoritario con 18,91%, mientras que BG tiene 17,86%, luego se encuentra la torta (TG) y queso (QG) con 17%, seguido del Té (TéG) con 15%. Y finalmente el helado (HG) con 13% del total.

Interpretación

El mejor olor para las preparaciones es la de Guaytambos en almíbar, siendo de mayor preferencia en las mujeres, por otra parte el batido también tienen una puntuación alta y esta corresponde a los hombres, sin embargo cuatro recetas de seis tienen mayor puntuación por las mujeres.

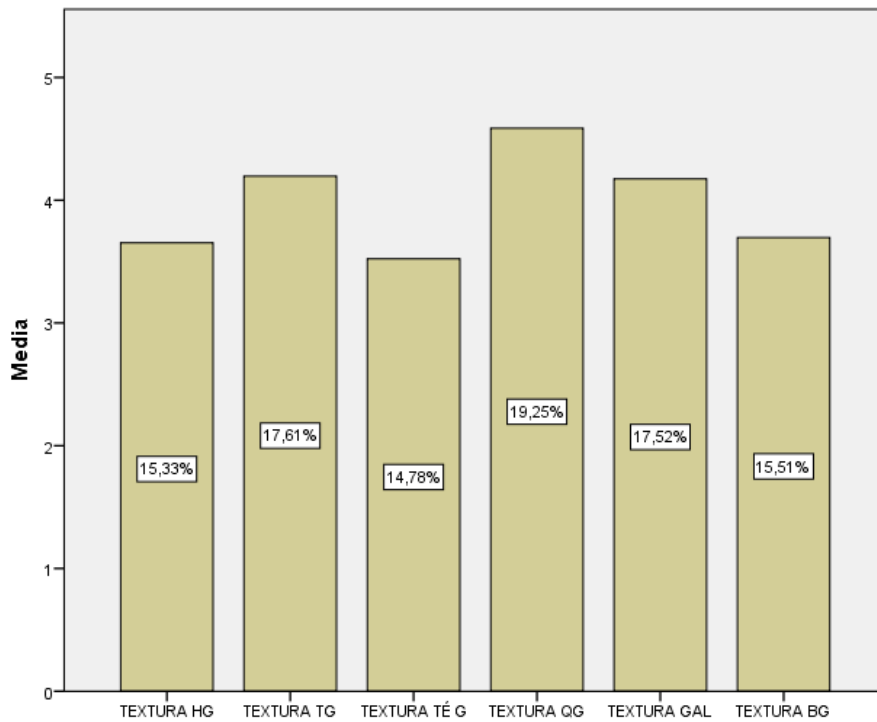
4.1.3.3. Análisis de textura

Cuadro 12: Media de la textura

		Estadísticos					
		TEXTURA HG	TEXTURA TG	TEXTURA TÉ G	TEXTURA QG	TEXTURA GAL	TEXTURA BG
N	Válido	46	46	46	46	46	46
	Perdidos	0	0	0	0	0	0
Media		3,65	4,20	3,52	4,59	4,17	3,70

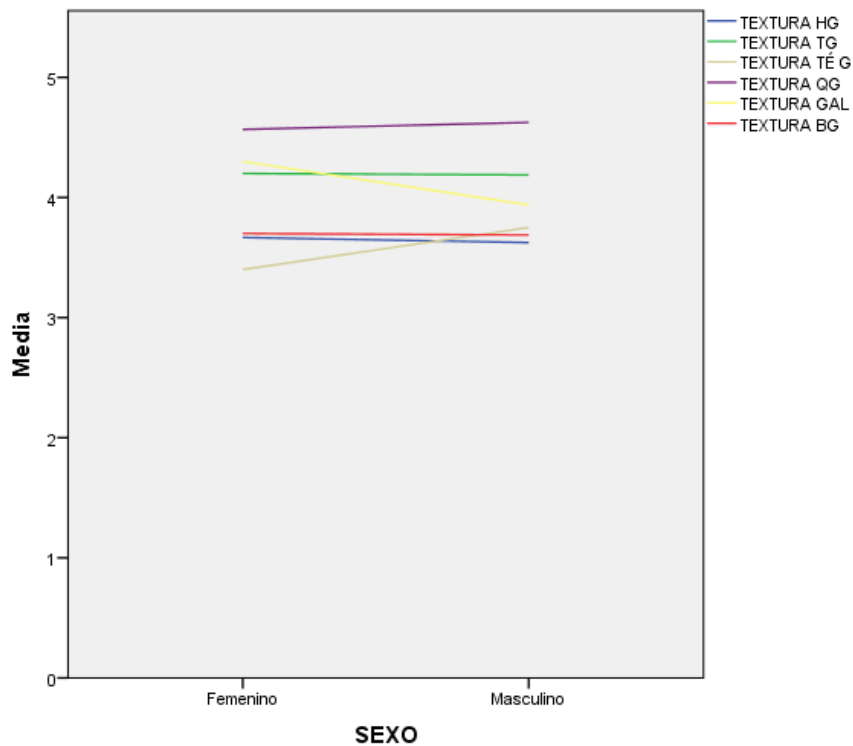
Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 9: Representación gráfica de la textura



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 10: Media preferencial sexo – textura



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis

Según el análisis sensorial efectuado la media más alta en relación a la textura obtuvieron las recetas de queso (QG), torta (TG) y Guaytambos en almíbar (GAL) con una puntuación de 4 en una escala de 1 a 5. Con referencia a los porcentajes de (QG) el cual es mayoritario con 19,25%, TG y GAL con 17%, mientras que el helado (HG) y el batido (BG) poseen el 15%, finalmente el Té (TéG) presenta el mínimo porcentaje con 14% del total.

Interpretación

Una vez obtenido el análisis de las preparaciones a base Guaytambo se puede decir que la mejor textura lo obtuvo el queso de Guaytambo que tuvo similitud en puntuación, tanto hombres como mujeres estuvieron de acuerdo que la mejor textura en las recetas fue la del queso, lo mismo que pasa con la mayoría de la preparaciones hombres y mujeres tienen preferencia similar en la textura.

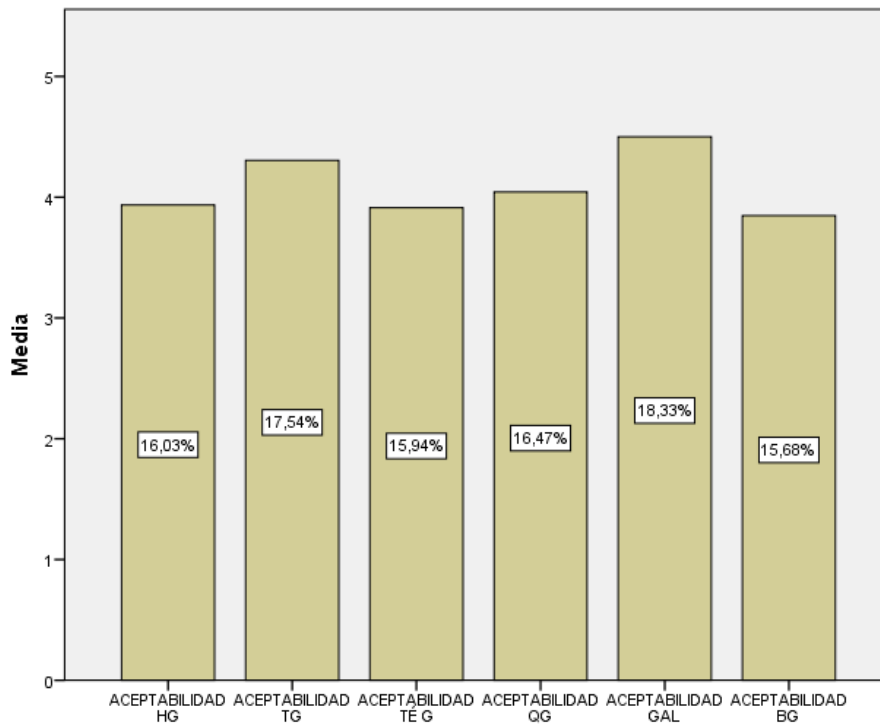
4.1.3.1. Análisis de aceptabilidad

Cuadro 13: Media de la aceptabilidad

		Estadísticos					
		ACEPT HG	ACEPT TG	ACEPT TÉ G	ACEPT QG	ACEPT GAL	ACEPT BG
N	Válido	46	46	46	46	46	46
	Perdidos	0	0	0	0	0	0
	Media	3,93	4,30	3,91	4,04	4,50	3,85

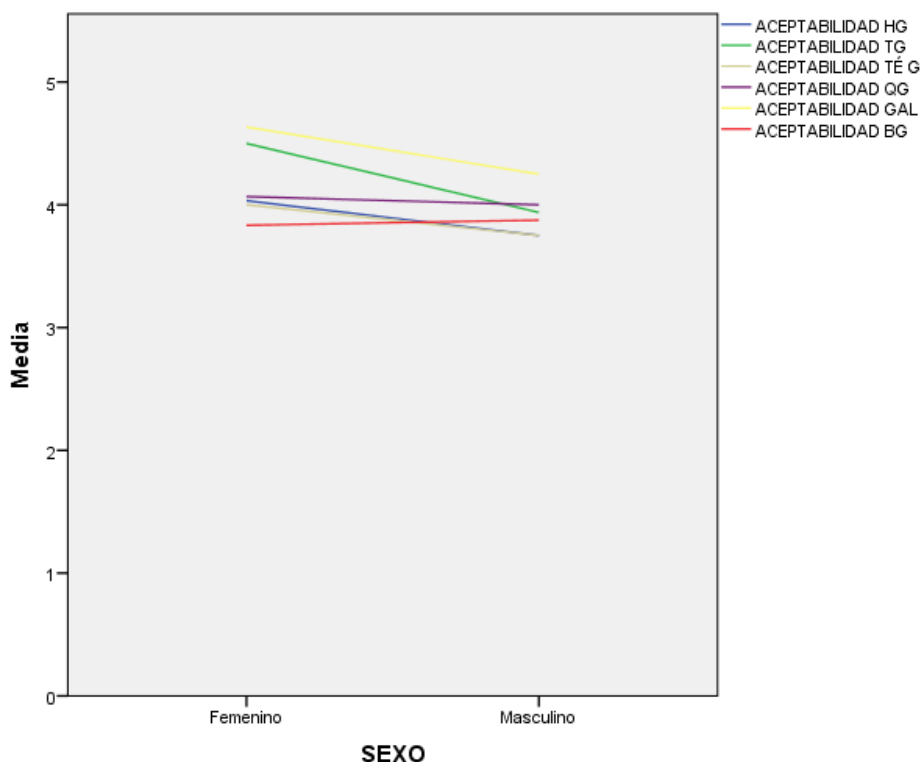
Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 11: Representación gráfica de la aceptabilidad



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Gráfico 12: Media preferencial sexo - aceptabilidad



Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis

La aceptabilidad más alta de las preparaciones lo obtuvieron las recetas de Guaytambos en almíbar (GAL) y torta de Guaytambo (TG) con una media de 4 en una escala de 1 a 5. En cuanto a porcentajes GAL es mayoritario con 18%, mientras que TG tiene 17%, entre los puntajes medios se encuentra el queso (QG) y helado (HG) con 16%, finalmente el Té (TéG) y el batido (BG) son de menor porcentaje con 15%.

Interpretación

En cuanto a la aceptabilidad los Guaytambos en almíbar son la mejor receta, además, las mujeres tienen mayor presencia en todas las preparaciones, esto debido a que el género femenino prefiere más el dulce que los varones.

4.2 Verificación de hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo, se utilizó el método estadístico Friedman a través del programa estadístico SPSS.

4.2.1. Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La revalorización del Guaytambo NO contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

H1 (Hipótesis alternativa) La revalorización del Guaytambo SI contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

4.2.2. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara el nivel de significancia de 0.05

4.2.3. Descripción de la población

Para la investigación se ha tomado como referencia 46 jueces no entrenados que son el total de la población de la investigación.

4.2.4. Cálculos de lo estadístico

Para el cálculo estadístico se utilizara la prueba de Friedman

$$X^2_r = \frac{12}{HK(K+1)} \sum Rc^2 - 3H(K+1)$$

Donde

X^2_r = estadístico calculado del análisis de varianza por rangos de Friedman.

H = representa el número de elementos o de bloques (número de hileras)

K = el número de variables relacionadas

$\sum Rc^2$ = Es la suma de rangos por columnas al cuadrado

Cuadro 14: Análisis bidimensional de Friedman color aceptabilidad

Resumen de contrastes de hipótesis

	Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de COLOR HG, ACEPTABILIDAD HG, COLOR TG, ACEPTABILIDAD TG, COLOR TE G, ACEPTABILIDAD TE G, COLOR QG, ACEPTABILIDAD QG, COLOR GAL, ACEPTABILIDAD GAL, COLOR BG and ACEPTABILIDAD BG son las mismas.	Análisis bidimensional de Friedman de varianza por rangos para muestras relacionadas	,000	Rechaza la hipótesis nula.

Se muestran significaciones asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Cuadro 15: Análisis bidimensional de Friedman olor aceptabilidad

Resumen de contrastes de hipótesis

	Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de OLOR HG, ACEPTABILIDAD HG, OLOR TG, ACEPTABILIDAD TG, OLOR TE G, ACEPTABILIDAD TE G, OLOR QG, ACEPTABILIDAD QG, OLOR GAL, ACEPTABILIDAD GAL, OLOR BG and ACEPTABILIDAD BG son las mismas.	Análisis bidimensional de Friedman de varianza por rangos para muestras relacionadas	,000	Rechaza la hipótesis nula.

Se muestran significaciones asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Cuadro 16: Análisis bidimensional de Friedman textura aceptabilidad

Resumen de contrastes de hipótesis

	Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de TEXTURA HG, ACEPTABILIDAD HG, TEXTURA TG, ACEPTABILIDAD TG, TEXTURA TE G, ACEPTABILIDAD TE G, TEXTURA QG, ACEPTABILIDAD QG, TEXTURA GAL, ACEPTABILIDAD GAL, TEXTURA BG and ACEPTABILIDAD BG son las mismas.	Análisis bidimensional de Friedman de varianza por rangos para muestras relacionadas	,000	Rechaza la hipótesis nula.

Se muestran significaciones asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

4.2.5. Decisión

Con una significancia de 0,05 mediante un análisis bidimensional de Friedman de varianza por rangos para muestras relacionadas se rechaza H0 (hipótesis nula) La revalorización del Guaytambo NO contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato y se acepta H1 (Hipótesis alternativa) La revalorización del Guaytambo SI contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

CAPITULO 5.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- Ambato posee preparaciones gastronómicas como: la colada morada, morocho con humitas, pan de Pinillo, buñuelos y emborrajados, helados de la catedral, helados de Ficoa, ponche suizo, platos que se lo puede identificar fácilmente en la gastronomía típica del cantón.
- El uso el Guaytambo en la repostería tuvo una buena aceptación y es una alternativa positiva para el desarrollo gastronómico del cantón, los postres que destacaron fueron: Guaytambos en almíbar, queso de Guaytambo, torta de Guaytambo y té de Guaytambo.
- La implementación de un recetario a base de Guaytambo activará el turismo gastronómico del cantón, el beneficio será para los propietarios de locales dedicados a la actividad culinaria que deseen implementar estas preparaciones en su oferta.
- Según los datos obtenidos en la investigación se concluye que el Guaytambo es un fruto adecuado para ser utilizado en recetas como ingrediente principal gracias a sus características organolépticas. El olor y sabor que este producto aporta a las preparaciones genera la identificación única que caracteriza a los postres ambateños.

5.2 Recomendaciones

- Promover el uso del Guaytambo en la gastronomía del cantón para evitar la pérdida del valor que tiene este fruto como representación de los pobladores ambateños.
- Incentivar a las nuevas generaciones sobre la identidad que tiene este fruto dentro de la cultura ambateña para fomentar la elaboración de recetas a base de Guaytambo.
- Utilizar los medios tecnológicos para difundir información actual sobre el Guaytambo, debido a la inexistencia de fuentes válidas y autorizadas para su obtención.
- Es conveniente utilizar recetarios de repostería para remplazar los ingredientes por Guaytambo y así crear delicias únicas que representaran al cantón.
- Las autoridades deberían preocuparse por mantener la representación icónica del Guaytambo, entendiendo que es una fruta que ha caracterizado a la población ambateña durante siglos.

CAPÍTULO 6.

PROPUESTA

6.1. Datos Informativos

Título: Recetario gastronómico a base de Guaytambo.

Provincia: Tungurahua.

Cantón: Ambato.

6.2. Antecedentes de la propuesta.

Una vez realizada la investigación, gracias a un estudio experimental con una evaluación sensorial y una ficha de escala hedónica realizada a un grupo de jueces no entrenados se llegó a la conclusión que la elaboración de un recetario gastronómico a base de Guaytambo tendrá gran significado para los pobladores porque esto contribuirá con el desarrollo gastronómico del cantón.

Además con la elaboración de este recetario se colaborara en la conservación del valor que posee la fruta en la identidad de los ambateños como símbolo icono de la ciudad, y dinamizará el turismo de Ambato.

6.3. Justificación

EL valor gastronómico del Guaytambo se está perdiendo debido a la limitada información que se obtiene de la fruta, generalmente los pobladores ambateños conocen sobre el apodo “Los Guaytambos” que durante años los ha caracterizado, sin embargo desconocen la importancia que tiene este fruto, el cual está a punto por desaparecer por falta de cultivos en la ciudad. Por otra parte el escaso consumo de la fruta existe pero no se utiliza el producto en la gastronomía, solamente se lo consume tal cual se lo obtiene, debido al desconocimiento de recetas en el cual se puede utilizar la fruta como ingrediente principal.

La creación de un recetario gastronómico a base de Guaytambo es de vital importancia para conocer las preparaciones que se pueden realizar con una fruta tradicional en el cantón.

Con la colaboración de documentos y recetarios de comida ecuatoriana se procede a la adecuación de las preparaciones para que estas tengan como base el Guaytambo, debido al paso de tiempo y a la pérdida de valor que este fruto ha tenido, se ve la necesidad de impulsar y motivar el consumo del mismo en diferentes elaboraciones culinarias para el deleite de la población.

El recetario está dirigido a toda la población con el fin de mantener la identidad gastronómica que la caracteriza, además para conservar las costumbres y tradiciones culinarias que durante siglos han caracterizado a los ambateños, gracias a la obtención de ingredientes propios de la ciudad.

6.4. Objetivos de la propuesta

6.4.1. Objetivo General

- Elaborar un recetario a base de Guaytambo para potencializar la identidad gastronómica del cantón Ambato.

6.4.2. Objetivos específicos

- Determinar la repostería tradicional del cantón Ambato.
- Analizar las características nutricionales del Guaytambo (*Prunus pérsica*) var. Guaytambo.
- Diseñar un recetario del uso del Guaytambo en repostería.

6.5. Elaboración de la propuesta

Introducción

En Ambato “Tierra de la Fruta y de las Flores” uno de los frutos conocidos por propios y extranjeros es el Guaytambo, una variación del duraznero o melocotonero que fue introducido a la ciudad a principios del siglo XX.

Gracias a la fertilidad del suelo y al clima templado en la ciudad este árbol frutal se adaptó con facilidad, permitiendo a los pobladores adueñarse de la producción de un producto que con el pasar de los años caracterizaría a los ambateños, llamándolos hasta ahora “Guaytambos”.

Ambato también es reconocido por su gastronomía tradicional, muchos de sus pobladores se dedican a la venta de platos típicos muy apetecibles a los visitantes. Aquí, en múltiples sitios se puede encontrar deliciosos postres, muy conocidos por la ciudadanía, entre los cuales se puede mencionar: la deliciosa colada morada en Atocha, los jugos y batidos de “La Susy” en el mercado central, el famoso “Ponche Suizo” y los helados de la catedral en el parque Montalvo, los morochos y buñuelos de la calle Cevallos, entre otros.

Entonces, si Ambato tiene potencial gastronómico y es reconocido por su fruto icono “el Guaytambo” ¿porque no ofrecer productos que se preparen a base de esta fruta?

Descripción del Guaytambo

El (Prunus pérsica) var. Guaytambo, es una de las muchas variaciones del duraznero o melocotonero, un árbol frutal de aproximadamente 1,5 metros de altura que fue introducido al Ecuador por Abelardo Pachano Lalama a principios del siglo XX, un ingeniero agrónomo graduado en Cornell University en California (Vázquez, 2012).

El Guaytambo o abridor tiene un tamaño similar al de una manzana con piel y pulpa de color blanco, tiene una textura suave de sabor dulce muy agradable, su color no es tan llamativo pero su consistencia lo hace más apetitoso y suave, por lo que su cosecha debe ser en un estado no muy maduro (Toctaguano Gualotuña, 2014).

Propiedades

El Guaytambo como variedad del durazno posee características similares que aportan nutrientes a nuestro organismo, contiene numerosas vitaminas y minerales: entre las primeras la vitamina A, B1, B2, B3, C y E, fósforo, calcio, magnesio, hierro y sodio (Las frutas su poder curativo y nutricional, s.f.), tiene un alto contenido en agua que evita la deshidratación, aporta energía para tener vitalidad durante el día, ayuda a eliminar las toxinas de nuestro cuerpo, por su contenido en potasio (Chicllasto, 2017), es un excelente aperitivo, estimulan la secreción de jugos digestivos previa a la comida lo que facilita la asimilación de los alimentos. Protege la piel y ayuda a mantenerla sana, por su contenido en vitamina A (Chicllasto, 2017), en los niños mantienen el equilibrio en la formación de los huesos además acelera la cicatrización de heridas.

Su alto contenido en fibra, determina que el estreñimiento mejore, combate la anemia y la inapetencia (Buena Salud , 2013), tiene propiedades diuréticas y mejora la actividad renal, siendo las hojas del durazno apropiadas para preparar té o infusiones, además las flores actúan como purgantes (laxantes). También se recomiendan para procesos de estrés, tensión y nerviosismo, aporta una diversa cantidad de ácidos: el ácido nicotínico aporta para que la piel, sistema nervioso y

digestivo funcionen bien. El ácido málico es bueno para la fibromialgia o fatiga crónica. El ácido pantoténico ayuda regenerando la piel y las uñas (Vida Ok , 2017).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Porción	1 durazno mediano (150g)
Aporta	
Calorías	57
Agua	130 g
Glúcidos totales	14 g
Azúcares totales	12,3 g
Sacarosa	7 g
Glucosa	2,9 g
Fructosa	2,3 g
Fibra	2,2 g
Grasa	0.3 g
Proteínas	1.3 g
Colesterol	0 g
Sodio	0 mg
Potasio	279 mg
Calcio	9 mg
Hierro	0.4 mg
Vitamina C	10 mg
Vitamina B9	6 mcg
Betacaroteno	238 mcg
Luteína+zeaxantina	134 mcg

Fuente: (EXPOFRUT, s.f.)

Elaborado por: RAMOS, Alex (2017)

Identidad gastronómica

Dentro de las sociedades existen ciertas características que las distinguen unas de otras, por ejemplo la gastronomía y sus distintos métodos de cocción, que con el pasar del tiempo llegan a posesionarse como saberes y conocimientos ancestrales y esto es una identidad gastronómica, definida también como el arte de preparar una buena comida según los rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás, entonces se refiere a las diversas formas y maneras de cocinar los alimentos en algún sector específico donde las recetas determinan la presentación de lugar, país, ciudad o comunidad hacia los demás. (Campione, 2015).

La identidad alimentaria local, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan, además se la valora de distintas formas. Los saberes alimentarios y culinarios que predominan aun, no pueden ser separados de las múltiples formas de conocimiento, siempre existe la costumbre que caracteriza las maneras de realizar cualquier tipo de preparación. Sea cual sea la forma de transmisión de conocimiento en el “pensamiento oral” así como en el “pensamiento escrito” los sistemas de aprendizaje necesariamente deben ser racionales, cuidando la transmisión cultural para evitar la pérdida de identidad (Moreira, 2006).

Siempre la gastronomía va a ser un factor sobresaliente al instante de mostrar la identidad de un pueblo debido a la posesión de sabores, sazón, el uso de técnicas y métodos ancestrales utilizada por las generaciones pasadas.

En Ecuador, la riqueza culinaria se debe a la variedad cultural existente en las cuatro regiones, cada lugar se adueña de conocimientos, sabores y formas particulares de preparar sus alimentos y Ambato es uno de los sectores privilegiados con un gran potencial e identidad gastronómica.

Postres

GUAYTAMBOS EN ALMÍBAR

Almíbar proviene de la palabra árabe almaiba, que fue un jarabe elaborado con membrillo.

Fue descubierta por los árabes como una forma antigua de conservar y prolongar el sabor de las frutas estacionales. Simplemente es una combinación de agua y azúcar y de acuerdo a la cantidad de azúcar depende su consistencia, también tiene usos múltiples en el ámbito de la repostería.

INGREDIENTES

4	u.	Guaytambos	Pelado
100	gr.	Azúcar	
5	gr.	Canela	En rama
2	u.	Clavo de olor	
1/2	tz	Agua	

PROCEDIMIENTO

- ✓ Preparar almíbar (derretir el azúcar, canela, clavo de olor y agua a fuego lento)
- ✓ Pelar los guaytambos
- ✓ Agregar los guaytambos al almíbar junto con la canela
- ✓ Dejar hervir durante 15 min. a fuego lento



10 min de preparación

15 min de cocción

Baja dificultad, bajo costo

4 porciones

HELADO DE GUAYTAMBO

INGREDIENTES

20 min de preparación

Baja dificultad, bajo costo

8 porciones

5 u. Guaytambo Pelados

200 gr. Crema de leche

100 gr Leche condensada

PROCEDIMIENTO

- ✓ Batir la crema de leche hasta doblar su volumen
- ✓ Incorporar la leche condensada y continuar batiendo hasta tener una mezcla uniforme
- ✓ En un recipiente aplastar los guaytambos para formar una especie de papilla
- ✓ Mezclar las leches con los guaytambos con una espátula
- ✓ Colocar en moldes y refrigerar

El helado es una preparación muy antigua con diversas teorías, una de ellas sostiene que los antiguos romanos utilizaban nieve, frutas y miel para dar gusto al emperador Nerón. Otros señalan que los chinos ya utilizaban la nieve de las montañas para preparar mezclas heladas, mucho antes de Jesucristo. En el año 1660 aparece en Italia una máquina que homogenizaba la fruta, azúcar y el hielo que poco a poco fue difundándose por toda Europa hasta el siglo XVIII donde ya apareció recetas de helado en los libros de cocina.



QUESO DE GUAYTAMBO

El queso de piña es una receta ecuatoriana que se deriva del flan, cuyo origen va mucho antes de Cristo. Los griegos utilizaban huevos para todas las preparaciones, pero los romanos copiaron la mezcla de huevos con leche y la popularizaron en Cuaresma debido a la prohibición del consumo de carne, preparación conocida como "flado" (torta, objeto plano, en latín), en España y Francia el "flado" comenzó a servirse como postre con salsa de caramelo y pasó a llamarse "flan". El queso de piña no requiere del uso de huevo sin embargo la textura de la preparación es similar al flan.

15 min de preparación

10 min cocción

Baja dificultad, bajo costo

9 porciones

INGREDIENTES



100	gr	Gelatina sin sabor
8	u.	guaytambos small dice
100	gr	azúcar
50	gr	Crema de leche
1	tz	Agua Tibia
5	gr	Canela en rama

PROCEDIMIENTO

- ✓ Pelar los guaytambos, retirar la pepa y cortar en small dice
- ✓ Preparar almíbar con el agua y el azúcar y la canela
- ✓ Diluir la gelatina sin sabor en una taza de agua y reservar
- ✓ Una vez que esté listo el almíbar incorporar a gelatina sin sabor diluida y colocar en el molde
- ✓ Finalmente agregar la crema de leche y mezclar de forma circular suavemente hasta juntar los ingredientes
- ✓ Refrigerar

TORTA DE GUAYTAMBO

INGREDIENTES

180	gr	harina tamizada
200	gr	mantequilla
100	gr	Azúcar
1	cda	Polvo de hornear
5	u	huevos (Separar claras y yemas)
1/2	taza	leche
8	u	guaytambos Small dice

La torta es una mezcla de harina, grasa, huevos y leche cocida al horno. De acuerdo al lugar o sector se la conoce con diferentes nombres como: tarta o pastel. Generalmente es redonda y se la utiliza en ocasiones especiales o ceremoniales. En Mesopotamia y el antiguo Egipto se preparaban panes de miel redondos espolvoreados con ajonjolí, los griegos en cambio utilizaban harina, queso y aceite, con el paso del tiempo la preparación evoluciono y en la actualidad existen diversas formas de elaborar una torta.



PROCEDIMIENTO

- ✓ Preparar el almíbar de guaytambo y reservar separando el sólido de lo líquido
- ✓ Cremar la mantequilla con el azúcar
- ✓ Agregar las yemas una a una y continuar batiendo
- ✓ Incorporar la leche y la harina poco a poco hasta tener una masa homogénea
- ✓ Añadir los guaytambos en almíbar
- ✓ Agregar a la mezcla las claras a punto de nieve y mezclar con movimientos envolventes evitando perder el aire.
- ✓ Colocar en un molde y hornear a 180 °C durante 45 minutos.

25 min de preparación, 45 min de cocción, dificultad media, costo medio,

12 porciones

MERMELADA DE GUAYTAMBO

10 min de preparación

25 min de cocción

Baja dificultad, costo medio

INGREDIENTES

10 u guaytambos

250 gr. azúcar

1 onza pectina

Mermelada es de origen portugués "marmelo"(membrillo), fruto con que se preparaba la mermelada. Se dice también que los romanos aprendieron de los griegos que los membrillos cocinados lentamente con miel se transformaban en una mezcla sólida cuando se enfriaba, además era una forma de conservar la fruta cuando se detenía la producción. Con el pasar del tiempo se utilizó más frutas para elaborar esta sabrosa preparación.



PROCEDIMIENTO

- ✓ Pelar los guaytambos y quitar la pepa.
- ✓ Licuar con una mínima cantidad de agua para obtener una especie de colada.
- ✓ En un recipiente hondo mezclar el azúcar con la pectina.
- ✓ Colocar los guaytambos licuados en una cacerola y cocinar a fuego lento.
- ✓ Agregar el azúcar con la pectina y mover con cuchara de palo.
- ✓ Esperar a que tome la consistencia adecuada antes de retirar del fuego.
- ✓ Dejar enfriar y almacenar.

PANQUEQUES DE GUAYTAMBO



INGREDIENTES

5	u	guaytambos
½	libra	harina de trigo
2	u	huevos
1½	tazas	agua
½	ctda	sal
½	ctda	azúcar

El pancake o panqueque tiene origen en el siglo IV después de Cristo, en época se Semana Santa, cuando existía la prohibición para consumir carne y productos como huevos, leche, queso y manteca animal. Con la necesidad de consumir algo se realiza una mezcla de harina de trigo con agua y se extendían en capas finas sobre piedras calientes para cocinarlas. Al poco tiempo la iglesia autoriza utilizar productos derivados de los animales y se incluye en la preparación huevos y leche, creando una receta deliciosa que un futuro formo parte de los postres más conocidos.

10 min de preparación

5 min de cocción

Baja dificultad, costo medio

5 porciones

PROCEDIMIENTO

- ✓ Mezclar el harina con el agua y los huevos, batir hasta incorporar bien todos los ingredientes.
- ✓ Agregar la sal y el azúcar, continuar batiendo.
- ✓ Calentar el sartén y verter la cantidad necesaria de la mezcla anterior para crear una especie de tortilla muy delgada. Voltear la tortilla.
- ✓ Pelar los guaytambos y cortarlo en cuadro pequeños.
- ✓ Untar la tortilla con mermelada, rellenar con guaytambo y envolver en forma cilíndrica.

ARROPE DE GUAYTAMBO



INGREDIENTES

1	kg	guaytambo bien maduros
½	taza	agua

20 min de preparación

1 hora de cocción
aproximada

Baja dificultad, costo medio

PROCEDIMIENTO

- ✓ Pelar los guaytambos y quitar la pepa.
- ✓ En un mortero aplastar la fruta de manera que baya saliendo en todo el líquido.
- ✓ Poner a hervir con el agua, el fuego debe ser fuerte al inicio y lento cuando comience a espesar.
- ✓ Revolver para evitar que se pegue.
- ✓ El arropé está listo una vez que se ha evaporado todo el líquido de la fruta y su dulce es concentrado.

La palabra deriva del árabe "ar-rurb" que expresa la idea de "jugo de fruta cocido" y evidentemente es otra expresión tradicional traída por los conquistadores españoles aplicado a un elemento americano, como el higo de tuna, mejor identificado con su origen por el italiano "fichi d'India", las Indias de Colón. Se consumía como aperitivo o postre untado en pan y el objetivo era dar calorías a los niños debido a escasas de azúcar en aquellos tiempos. La consistencia del arropé debe ser densa o espesa pero no sólida.



PIE DE GUAYTAMBO

40 min de preparación

Dificultad media, costo medio

10 porciones

INGREDIENTES

250 gr harina de trigo

140 gr mantequilla

100 gr azúcar

1 u huevo

Guavtambos en almíbar

PROCEDIMIENTO

- ✓ 1. Cremar la mantequilla luego incorporar el azúcar hasta formar una pomada.
- ✓ 2. Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa.
- ✓ 3. Estirar la masa (masa sucee) envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío. Pinchar y cocinar a 180 °C por 8 a 15 min.



El pie o pay es una receta tradicional de la cocina estadounidense y británica, el cual es consumido como postre o como una merienda. No es una torta moderna. Sus comienzos provienen de la época medieval, pues historiadores cuentan que usualmente era servido en los banquetes que se ofrecían por la reina Elizabeth de Inglaterra, por ello se deduce que su origen es inglés.

Bebidas

BATIDO DE GUAYTAMBO

10 min de preparación

Baja dificultad, costo medio

2 porciones

INGREDIENTES

4 u guaytambos

½ litro leche

3 cda azúcar



El batido (también conocido como batido de leche, batida o malteada) es una bebida elaborada a base de leche y frutas, chocolate, turrón o también helado. Un factor importante que distingue un batido de la leche mezclada es que está preparado generalmente en una batidora, se populariza hasta finales del siglo XIX, cuando las máquinas frigoríficas y las batidoras eléctricas empiezan a introducirse en establecimientos de Europa y Angloamérica. Siendo un gran boom entre la juventud de los Estados Unidos entre los años 60 y 80

PROCEDIMIENTO

- ✓ Pelar los guaytambos.
- ✓ Licuar con la leche y el azúcar.
- ✓ Servir.

RECOMENDACIÓN

- ✓ Beber el momento de la preparación debido a que el guaytambo es un fruto de rápida oxidación.

TÉ DE GUAYTAMBO



5 min de preparación

10 min de ebullición

Baja dificultad, costo medio

2 porciones

INGREDIENTES

4	Ud.	Guaytambo	casaca
5	Gr.	Canela	En rama
2	tazas	agua	

PROCEDIMIENTO

- ✓ Hervir el agua
- ✓ Colocar las cascaras de guaytambo junto con la canela
- ✓ Dejar hervir durante 10 minutos a fuego lento
- ✓ Cernir y dejar reposar

SUGERENCIAS

- ✓ Tamizar varias veces para evitar residuos de la cascara de la fruta, de ser posible utilizas una chuspa.

El té es una bebida ancestral que la cultura asiática ha utilizado durante muchos siglos como revitalizador físico y espiritual. La difusión por el continente asiático se debe sobre todo a los monjes budistas, que lo difundieron por Asia. En el siglo XVII se importó el té a Europa. En occidente el té se viene consumiendo desde hace siglos, y hoy todavía se desconocen muchas de las propiedades de este remedio universal, se trata también de una tradición vinculada a la meditación.

COMPOTA DE GUAYTAMBO

20 min de preparación

15 min de cocción

Baja dificultad, costo medio

7 porciones

INGREDIENTES

1 kg guaytambo

2 lt. agua

½ tz miel

1 ctda. Jugo de limón

PROCEDIMIENTO

- ✓ Pelar los guaytambos, quitar la pepa y cortarlos en cuartos, rociar con unas gotas de jugo de limón.
- ✓ Poner a hervir el agua con la miel en una olla honda, cuando llegue a ebullición agregar los guaytambos y dejar cocinar durante 15 minutos.
- ✓ Dejar enfriar.



La compota viene de la palabra francesa compote que significa mezcla y es un postre casero que tradicionalmente se ha hecho de manzana, pero que se hace igualmente de distintas frutas (manzana, melocotón, albaricoque, pera, membrillo, ruibarbo, frutas rojas). Es un alimento de consumo habitual en países como Francia y Alemania. Consiste en cocer poco tiempo la fruta entera o cortada en trozos con azúcar.

OBSERVACIONES

- ✓ Se puede comer como postre o utilizar como relleno de tortas, al separar lo sólido de lo líquido el jugo es una bebida muy refrescante, ideal para malestares estomacales o intestinales.
- ✓ Se puede cambiar la miel por edulcorante para dietas reducidas en calorías.

MARGARITA DE GUAYTAMBO

Margarita es un coctel de origen mexicano a base de tequila, bebida tradicional de ese país. Una especie de historia dice que la actriz Marjorie King toleraba solamente el tequila como bebida alcohólica pero no le gustaba su sabor e hizo que se lo mezclaran con otros ingredientes, entonces el dueño del local puso el nombre de margarita a esta bebida en honor a la actriz.



INGREDIENTES

600	gr	agua
1200	gr	azúcar
5	u	guaytambos
1200	gr	hielo
400	gr	limón
280	gr	tequila

10 min de preparación

Baja dificultad, costo medio

10 porciones

PROCEDIMIENTO

- ✓ Llevar a ebullición el agua con el azúcar hasta disolver el azúcar
- ✓ Enfriar y reservar
- ✓ Escarchar la copa
- ✓ Mezclar en una licuadora la pulpa de guaytambo, hielo, almíbar, limón
- ✓ Incorporar el tequila, triple sec retirar y rápidamente servir

RECOMENDACIÓN

- ✓ No dejar mucho tiempo la mezcla en la licuadora con el tequila porque el hielo se derrite rápidamente con el alcohol.
- ✓ El almíbar debe estar frío para realizar la preparación

TÉRMINOS

Frutas en almíbar

Se cuece la fruta, generalmente entera, en el azúcar disuelto en agua hasta alcanzar una consistencia de jarabe que es el almíbar.

Jalea

Se obtiene hirviendo el zumo de frutas jugosas ricas en pectina junto con el azúcar.

Mermelada

Se cuece la fruta macerada en azúcar y pasada por un tamiz o pasapurés.

Confitura

Se usa fruta entera o troceada y se cuece en almíbar.

Compota

La fruta se cuece con un 10% o un 15% de azúcar y, al contener tan poco azúcar, hay que consumirla enseguida.

Arrope

Dulce sin agregado de azúcar. Manera muy antigua de hacer dulces utilizando la fruta bien madura.

Masa sucee

Es una masa firme y es más azucarada que las otras masas quebradas debido al alto contenido de azúcar que lleva.

Escarchar

Colocar sal o azúcar en el filo de una copa.

ABREVIACIONES

kg	Kilogramo
gr	Gramo
lt	Litro
cda, ctda	Cucharada, cucharadita
tz	Taza
u	Unidad

Bibliografía

- Albito, T. (2015). *Hábitos alimenticios y su influencia en el estado nutricional de los adolescentes del bachillerato del colegio Diez de Noviembre, de la parroquia Los Encuentros, en el año 2014*. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/9197/1/Teresa%20Margarita%20Albito%20Carrillo.pdf>
- AliatUniversidades. (2016). *Bibliotecas digitales*. Obtenido de Repostería: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Preparacion_de_alimentos_y_bebidas_IV/Preparacion_de_alimentos%20_y_bebidas_IV_Parte_2.pdf
- Altieri, A. (julio - diciembre de 2001). ¿Qué es la cultura? *Redalyc*, 2(004), 15-20.
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 925-956.
- Arias, F. G. (2012). *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica* (Sexta ed.). Episteme.
- Armendaris, M. (s.f.). Técnicas culinarias .
- Beltrán, M. V. (mayo de 2013). *Rescate de nuestra gastronomía ecuatoriana serrana*.
- Beteta, M. (2017). *Marco Beteta*. Obtenido de Durazno: <http://marcobeteta.com/sin-categoria/duraznos-una-fruta-que-no-puede-faltar-en-tu-alimentacion/>
- Borja, E. (mayo de 2011). *Evaluación in vitro de fungicidas para el control de Monilinia spp. Aislada de duraznos (Prunus Persia) de diferentes localidades de la sierra del Ecuador*. . Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/1073/1/99692.pdf>
- Buena Salud* . (29 de agosto de 2013). Obtenido de Propiedades y beneficios del durazno : <https://www.buenasalud.net/2013/08/29/propiedades-y-beneficios-del-durazno.html>
- Bueno, G. (2016). *El mito de la cultura* (Décima ed.). España: Pentalfa ediciones. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=7q-ODAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA9&dq=cultura&ots=Hrr67Sb8xd&sig=r8Q6fsmayEls gapA6v9EVUfdUT4#v=onepage&q=cultura&f=false>
- Campione, A. (15 de febrero de 2015). *Identidad gastronómica* . Obtenido de <http://www.angelocampione.com/identidad-gastronomica/>
- Carduza, F., Champredonde, M., & Casablanca, F. (2016). Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. *Revista*

Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 3(8). Recuperado el 2017, de <http://www.redalyc.org/pdf/4695/469546449003.pdf>

Carrasco Henríquez, N. (diciembre de 2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Redalyc*(16), 80-101. Obtenido de Estudios sociales: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41703003>

Carrillo, A. (s.f.). *El concepto de interpretación de Goodman*. Obtenido de La interpretación de la representación: <http://serbal.pntic.mec.es/~cmunoz11/carrillo27.pdf>

Casaca, Á. (abril de 2005). *El cultivo del durazno*. Obtenido de <http://www.dicta.hn/files/Durazno,-2005.pdf>

Chicllasto, A. (22 de enero de 2017). *Propiedades del durazno*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/338510640/Propiedades-del-durazno-pdf>

Clayton, K., Bush, D., & Keener, K. (2010). Emprendimientos alimentarios - Métodos para la conservación de alimentos. *Purdue Extensión*, 6. Obtenido de <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/fs/fs-15-s-w.pdf>

Constitución del Ecuador. (2008). *Asamblea constituyente*. Recuperado el 02 de octubre de 2017, de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

Contreras, M. (s.f.). *SCRIBD*. Recuperado el 31 de 10 de 2017, de El símbolo: <https://es.scribd.com/document/259601256/EL-SIMBOLO-pdf>

Copa, M., & Pagalo, M. (2016). *Hábitos alimenticios en el desarrollo de la lecto escritura, de los niños de segundo grado, del centro educativo comunitario Yolanda María Borja de la comunidad San José de Tipín, parroquia Palmira, cantón Guamote, provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/3383/1/UNACH-FCEHT-TG-E.BASICA-2017-000007.pdf>

Córdoba, G. (2013). *Selección de nuevas variedades de melocotón [Prunus persica (L.) Batsch] en función de caracteres agronómicos, morfológicos, de calidad y de conservación del fruto*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10803/130009>

Cortés, M. E., & Iglesias, M. (2004). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación* (Primera ed.). Ciudad del Carmen.

Crespo, J. M., & Vila, D. (2014). Saberes y Conocimientos Ancestrales, Tradicionales y Populares. *Buen Conocer - FLOK Society*, 2.

- Darquea, Á. (2015). *Efectos de diferentes sustratos y dosis hormonales en el enraizamiento de estacas herbáceas de durazno (Prunus persica) Var. Guaytambo*. Obtenido de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/8726/1/Tesis-93%20%20%20Ingenier%C3%ADa%20Agron%C3%B3mica%20-CD%20315.pdf>
- Dávila, S. (2016). *El durazno: variedades y sus nuevos aportes & desafíos en la gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5692/1/UDLA-EC-TTAB-2016-06.pdf>
- El Comercio*. (5 de febrero de 2011). Obtenido de El durazno es demandado por su valor nutritivo y su sabor: <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/durazno-demandado-nutritivo-y-sabor.html>
- El Herald*o. (16 de enero de 2010). Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/984363/abelardo-pachano2c-en-la-memoria-de-ambatec3b1os>
- EL Telégrafo*. (2 de diciembre de 2015). Obtenido de Los Andes, último bastión de varias frutas ancestrales: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-centro/1/los-andes-ultimo-bastion-de-varias-frutas-ancestrales>
- El telegrafo. (19 de diciembre de 2015). *El guaytambo se resiste a desaparecer*. Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/larga-distancia/1/el-guaytambo-se-resiste-a-desaparecer>
- El Telégrafo. (19 de Diciembre de 2015). *El guaytambo se resiste a desaparecer*. Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/larga-distancia/1/el-guaytambo-se-resiste-a-desaparecer>
- El Tiempo*. (3 de marzo de 2014). Obtenido de Carnaval significa buena comida: <http://www.eltiempo.com.ec/noticias/cuenca/2/329519/carnaval-significa-buena-comida>
- Errenst, M. (s.f.). *Los doce sentidos*. Obtenido de <http://www.errenst.eu/download/merrenst/Los%20doce%20sentidos.pdf>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 2(2), 193-213.
- EXPOFRUT. (s.f.). *Duraznos y nectarines (pelones)*. Recuperado el 30 de octubre de 2017, de http://www.expofrut.com/PDF/ficha_duraznos.pdf
- Favila, H., López, M., & Quintero, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del. *Redalyc*, 1(22), 13-34. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/552/55232244002.pdf>

- Fernandez, G. (1 de agosto de 2010). *Medicina Natural* . Obtenido de Propiedades medicinales del Durazno o Melocotón:
<https://gonzaloantinwo.wordpress.com/?s=durazno&submit=>
- Flores Carrasco, E. A. (2016). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha - Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato* . Obtenido de
<http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>
- García, E. (9 de noviembre de 2015). *¿Qué son Los Hábitos?* Obtenido de
<http://contrapeso.info/2015/que-son-los-habitos/>
- Giménez, G. (2016). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Guadalajara. Obtenido de
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=fCZwDQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT20&dq=cultura+&ots=RxoNseGsM4&sig=ij8mwYphElyqylcsPxllrZz1A-k#v=onepage&q=cultura&f=false>
- González Carnero, J., de la Montaña Miguélez, J., & Míguez Bernárdez, M. (2002). Estudio de la percepción de sabores dulce y salado en diferentes grupos de la población. *Nutricion Hospitalaria*, 17, 256-258. Obtenido de
<http://www.nutricionhospitalaria.com/pdf/3335.pdf>
- Grassano, E. (1984). *Indicadores psicopatológicos en técnicas proyectivas*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión .
- Gratacós, E. (2004). *El cultivo del duraznero Prunus persica (L.) Batsch*. Obtenido de Apuntes para la Cátedra de Fruticultura de Hoja Caduca.:
<http://www.biblioteca.org.ar/libros/211462.pdf>
- Guerra Salgado, D. J. (2013). *La gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha - Ficoa*. Obtenido de
<http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). McGRAW-HILL / INTERAMERICANA.
- Hernandez, E. (2005). Evaluacion Sensorial. Bogota. Obtenido de
https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/34955977/4902Evaluacion_sensorial.PDF?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1509488385&Signature=Yx3hVWA6VQ20Eww2KTJ%2BDEHRbEI%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DEVALUACION_SENSORIA
- Herrejón, C. (1994). Tradición. *Relaciones*, 135 - 149.

- Instituto Culinario de México. (abril de 2008). *Bases de repostería* . (I. Puebla, Ed.)
Obtenido de http://201.130.2.14/media/RAumnos/bases_reposteria.pdf
- IOPI. (2007). Obtenido de <http://www.iopi.org>
- Juliarena, P., & Gratton, R. (2013). Conservación de alimentos. *UNICEN*, 1-12. Obtenido de <http://www.exa.unicen.edu.ar/catedras/tecnoambiente/CAP03.pdf>
- Las frutas su poder curativo y nutricional*. (s.f.). Obtenido de El Durazno – Desintoxicación Natural: <https://nuestrasaludesprimero.es.tl/-3%BA-LAS-FRUTAS-SU-PODER-CURATIVO-Y-NUTRICIONAL,-guanabana,-durazno,-fresa,-n%EDspero,-mora,-tamarindo,-kiwi-.-.htm>
- Lemus, G., & Donoso, J. (2008). Establecimiento de Huertos Frutales. *Instituto de Investigaciones Agropecuarias* (173), 104. Obtenido de <http://biblioteca.inia.cl/medios/biblioteca/boletines/NR34992.pdf>
- LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA*. (27 de Diciembre de 2010). Obtenido de <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
- Lifante Vidal, I. (30 de julio de 2009). Sobre el concepto de representación. 497-524. Obtenido de <file:///C:/Users/Alex/Downloads/sobre-el-concepto-de-representacion.pdf>
- MAGAP. (26 de septiembre de 2013). *El huerto orgánico familiar*. Obtenido de <http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/HOMBRO%20A%20HOMBRO/manuales/Manual%20El%20huerto%20org%C3%A1nico.pdf>
- Medina, M. (2 de febrero de 2017). *Rescate de la imagen icónica "El guaytambito"*. Obtenido de <http://feedback-comunicacioncientifica.blogspot.com/2017/02/tema-rescate-la-imagen-iconica.html>
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Redalyc*(1), 182-204. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio . (26 de octubre de 2013). *Patrimonio alimentario*. Recuperado el 02 de octubre de 2017, de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- MINISTERIO DE TURISMO . (2008).

- Miranda Saucedo, M. I. (2011). El sabor de los recuerdos : formación de la memoria gustativa. *Revista Digital Universitaria*, 1-14. Obtenido de <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num3/art24/art24.pdf>
- Moreira, R. (21 de octubre de 2006). *ALTER*. Obtenido de Memória y património alimentario: la importancia de los saberes empíricos: http://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/3560/1/2006.03.001_.pdf
- Nieto, C. (2014). Técnicas de cocción: sabor, color, textura y nutrientes a buen recaudo. *Nutrición*, 28(4), 15-19.
- Oxford. (2017). *Oxforddictionaries*. Obtenido de <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/tecnica>
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña* (Primera ed.). Quito: FONSAL. Recuperado el 10 de octubre de 2017
- Queremos comer*. (29 de febrero de 2012). Obtenido de El duraznero en la gastronomía mexicana: <https://www.queremoscomer.rest/editorial/sobremesa/el-durazno-en-la-gastronomia-mexicana/>
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (octubre de 2014). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=2yUcTx3>
- Romero, R. (2005). *UNESCO*. (S. Finocchietti, Ed.) Obtenido de ¿CULTURA Y DESARROLLO? ¿DESARROLLO Y CULTURA?: <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001440/144076s.pdf>
- Silva, L. (7 de noviembre de 2015). *El Heraldo* . Obtenido de ¿Dónde están los Guaytambos?: <http://elheraldo.com.ec/index.php?fecha=2015-11-07&seccion=Editoriales¬icia=62083>
- Smith, D., & Margolskke, R. (2012). El sentido del gusto. En *Los cinco sentidos* (págs. 65-71).
- Tapia, M. (2014). Prácticas y saberes ancestrales de los agricultores de San Joaquín. 201.
- Toctaguano Gualotuña, A. P. (2014). *Investigación del guaytambo o abridor en la ciudad de Ambato y propuesta gastronómica*.
- UNAM. (2014). *Universidad Nacional Autónoma de Mexico*. Obtenido de Centro de estudios antropológicos: <https://www.politicas.unam.mx/cea/?p=1>
- Vázquez, M. (2012). *Origen de la palabra guaytambo*. Recuperado el 10 de octubre de 2017, de <http://mariovasconez.blogspot.com/2012/09/800x600-normal-0-21-false-false-false.html>

Vega, A. (s.f.). *Huertos sostenibles en casa*. Obtenido de <https://web.ua.es/es/ecocampus/documentos/consejos-ambientales/huertos-sostenibles.pdf>

Vida Ok . (2017). Obtenido de Durazno, propiedades, beneficios : <https://vidaok.com/durazno-propiedades-beneficios/>

Watts, B., Ylimaki, G., Jeffery, L., & Elías, L. (1992). *Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos*. Guatemala.

ANEXOS

ANEXO 1: FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

EVALUACIÓN SENSORIAL

Alimentos realizados a base de “Guaytambo”

Nombre:**Fecha:**

.....

Sexo: M F **Edad:**.....

INSTRUCCIONES:

1. Evalué las muestras (M1, M2, M3, M4, M5) una a una detenidamente.
2. En cada característica calificar con la alternativa que elija de acuerdo a la muestra evaluada.

CARACTERÍSTICAS	ALTERNATIVAS	M 1	M 2	M 3	M4	M5	M6
		H G	T G	Té G	Q G	G Al	B G
Color	1. Muy opaco 2. Opaco 3. Claro 4. Brillante 5. Excelente						
Olor	1. Desagradable 2. No tiene 3. Ligeramente perceptible 4. Normal característico 5. Muy característico						

Textura	1. Nada consistente 2. Poco consistente 3. Medianamente consistente 4. Consistencia normal 5. Muy consistente						
Aceptabilidad	1. No gusta 2. Gusta poco 3. Ni gusta ni disgusta 4. Gusta 5. Gusta mucho						

Observaciones:

Muchas gracias por su colaboración

ANEXO 2: FOTOGRAFÍAS

Ilustración 3: Guaytambos en almíbar



Fotografiado por: RAMOS, Alex (2017)

Ilustración 4: Queso de Guaytambo



Fotografiado por: RAMOS, Alex (2017)

Ilustración 5: Helado de Guaytambo



Fotografiado por: RAMOS, Alex (2017)

Ilustración 6: Té de Guaytambo



Fotografiado por: RAMOS, Alex (2017)

Ilustración 7: Torta de Guaytambo



Fotografiado por: RAMOS, Alex (2017)

Análisis sensorial del guaytambo en la repostería tradicional ambateña

Sensory analysis of guaytambo in the traditional ambateña pastry

Alex David Ramos Villacís

Universidad Técnica de Ambato,
Av. Los Chasquis, campus Huachi, Ecuador
aramos6684@uta.edu.ec

Resumen. El guaytambo es una variación del durazno, fruto característico por el color blanco de su pulpa y fragancia exuberante, durante siglos ha caracterizado a la población ambateña y se ha convertido en un símbolo de la misma. Esta fruta se encuentra dentro de la gastronomía típica del cantón aunque su utilización es limitada, por lo tanto en esta investigación se realiza un estudio experimental con un análisis sensorial de preparaciones como: torta, helado, té, queso, batido y almíbar, permitiendo la inmersión del guaytambo en recetas de repostería conocidas en la ciudad, con el fin de aprovechar sus características organolépticas y aporte nutricional.

Descripción, problema metodología y resultados

Palabras clave: Guaytambo, análisis sensorial, repostería, gastronomía.

Abstract. The guaytambo is a variation of the peach, characteristic fruit by the white color of its pulp and exuberant fragrance, for centuries it has characterized the population of Ambato and has become a symbol of it. This fruit is within the typical gastronomy of the canton although its use is limited, therefore in this research an experimental study is carried out with a sensory analysis of preparations such as: cake, ice cream, tea, cheese, milkshake and syrup, allowing the immersion of the guaytambo in recipes of pastry known in the city, in order to take advantage of its organoleptic characteristics and nutritional contribution.

Keywords: Guaytambo, sensory analysis, pastry, gastronomy.

1 Introducción

El guaytambo es una fruta variación del durazno con gran potencial gastronómico en la ciudad de Ambato este producto alimenticio posee gran valor cultural, pues en sus pobladores permanecen inmersas las costumbres y tradiciones de cultivo y consumo de esta fruta en varias preparaciones culinarias, sin embargo pese a la existencia moderada del guaytambo en la zona, su uso se mantiene limitado en cuanto a la gastronomía. Generalmente la población consume guaytambo simplemente como una fruta y no lo identifican como un ingrediente más dentro del arte culinario.

Se ve necesario conocer y saber que las características organolépticas del guaytambo permiten que su uso en la repostería tenga una buena aceptación, no obstante, el consumo natural de la fruta es mayor que su uso gastronómico, entonces, por medio de un análisis sensorial se pretende introducir preparaciones nuevas o adaptadas que sean de agrado hacia la población. Las recetas que se utilizaron en la investigación son postres y bebidas como: torta, almíbar, queso, helado, batido y té, en las cuales se hace uso del guaytambo como ingrediente principal para concentrar su sabor y obtener un producto de calidad, además de conservar sus propiedades nutricionales.

Gracias al olor, color y textura del guaytambo su empleo en platos tradicionales es factible para quienes se dedican a la actividad gastronómica, sus características únicas frente a las demás variedades del melocotonero permiten que el resultado de cualquier preparación otorgue un gusto exquisito para los consumidores. Por lo tanto su aceptación incrementara el reconocimiento de la ciudad por la comercialización de productos elaborados con la fruta icono de sus pobladores.

Por otra parte la conservación del valor que tiene el guaytambo en la identidad gastronómica del cantón Ambato colaboraría con el desarrollo gastronómico de los ambateños, una vez que los productos comiencen a conocerse en el sector, la demanda comenzará a generar nuevos y mejores ingresos económicos, además la producción y consumo incrementara en los pobladores locales y extranjeros, manteniendo así el reconocimiento de la ciudad como la “Ciudad de la Fruta y de las Flores”.

2 Estado del arte

El melocotonero es un árbol frutal cultivado hace más de 4000 años originario de China, poco a poco fue extendiéndose por Europa y con el paso del tiempo llego hasta América del sur, dejando una gran cantidad de variedades que se vienen cultivando durante siglos (Córdoba, 2013). El *Prunus pérsica* es el nombre científico de una variedad de melocotón, el cual como la mayoría de frutos estacionales se ven afectados por el manejo inadecuado durante los procesos de producción, provocando el rechazo del consumidor el momento en que se adquiere el producto, sin embargo se ha implantado buenas prácticas de manejo poscosecha para evitar daños a la fruta (García, 2006), gracias a diferentes programas de mejora se conoce que España ocupa el cuarto lugar en producción mundial de melocotón y

países como Estados Unidos, Francia e Italia se encuentran trabajando en las mejoras genéticas de este producto (Córdoba, 2013).

Actualmente, se desarrollan más de 70 programas activos en cultivo de melocotones por todo el mundo, cada uno independiente y con objetivos diferentes, pero no existe información disponible que compare los cultivos de melocotón basados en su origen, en términos de rendimiento agronómico y calidad de la fruta (Reig, Alegre, Gatiús, & Iglesias, 2013). En el mundo existen más de 15.000 variedades de melocotón, en América del sur se destacan la Fresa morado, Fresa blanco, Elberta gigante, Robidoux, Frank, Ventura, Conservero Amarillo, Zapallo, Diamante y Dorado, las dos últimas se caracterizan por poseer una piel amarilla, pulpa amarilla rojiza alrededor del hueso de la semilla., siendo aptas para el consumo en fresco (Morillo, Morillo, & Pinzón, 2014), por otra parte los duraznos que la pulpa no está pegada al hueso se los conoce como abridores y en Ecuador a esta variedad se la conoce como guaytambo (Morillo, Morillo, Gonzáles, & Adiel, 2015).

El durazno es una fruta que se consume en jugos, mermeladas, conservas y diversas preparaciones, la piel y la semilla son una fuente de desechos con grandes beneficios, además, en el interior de su semilla tiene alto contenido de proteína que generalmente no se reutilizan, no obstante esta podrían ser una buena fuente de proteínas (Vásquez, Marina, & García, 2015).

Para poder procesar cualquier tipo de alimento es necesario conocer sobre gastronomía, que no es más que una actividad cotidiana, donde las personas buscan la forma de preparar un alimento con el fin de darle buen sabor y sea agradable al gusto, dentro del término gastronómico se encuentra también la nutrición, como parte del cuidado de la salud en las personas (Bugnot, 2006), aunque actualmente, los restaurantes de alta cocina han desarrollado un concepto en el cual alimentarse deja de ser objetivo de nutrición, debido a la exigencia del consumidor por tener experiencias y satisfacción al consumir alguna preparación que no necesariamente es nutritiva (Gomes, Azevedo, & Gomes de Souza, 2013), el fenómeno alimentario siempre estará dispuesto a diversos enfoques, cada persona tiene una manera distinta de apreciar lo que consume, incluso va más allá del gusto por algún producto, entonces, indirectamente aparece el término antropología, llevando a los consumidores hacia el pasado, inmiscuyendo a las costumbres y tradiciones culinarias de un pueblo (Carrasco Henríquez, 2007).

Los recuerdos también intervienen al momento de consumir un producto, quizás para satisfacer la necesidad alimenticia de un individuo es necesario estudiar el campo en el que este se desenvuelve, los sentidos desempeñan un rol importante en la gastronomía, el gusto determina y selecciona los alimentos que ingresan a nuestro organismo, pero este se apoya en el olfato, pues si un alimento no tiene buen olor se considera inmediatamente que no tiene buen sabor (Miranda, 2011), por lo tanto la sensación gustativa de un individuo son mecanismos químicos que se producen en la actividad bucal, pues constituyen procesos multisensoriales que permiten obtener el sabor de las sustancias que ingresan al organismo (Fuentes, Fresno, Santander, Valenzuela, & Gutiérrez, 2010).

Con el paso del tiempo, los miembros de una localidad han tenido que desarrollar y experimentar con los alimentos para que al momento de llevarlos a cocción, obtengan un buen sabor, estas experimentaciones se dieron gracias al intercambio de cultura que se genera por el turismo, las migraciones o el interés que se genera por conocer otro sitio o lugar (López, Juárez, & Medina, 2016). La relación que existe entre la gastronomía y las prácticas ancestrales generan conocimientos que colaboran con elaboración de productos de acuerdo a su localización (Rengifo-Salgado, Rios-Torres, Fachín Malaverri, & Vargas-Arana, 2017).

La gastronomía es ahora considerada patrimonio intangible, los recetarios, comida típica y tradicional, son parte del testimonio que va formando los estilos y maneras de convivir (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero-Salazar, 2014)

3 Método/ Metodología

Se realizó un estudio experimental mediante un análisis sensorial con 6 preparaciones a base de guaytambo, las mismas que son: torta, helado, almíbar, queso, batido y té. La fruta fue adquirida a mini productores del sector y en los mercados de la ciudad. La población fue de 46 jueces no entrenados (30 mujeres y 16 hombres) estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato y para el estudio se aplicó una ficha escala hedónica se puede medir el color, olor, textura y aceptabilidad que presenta la fruta dentro de preparaciones adaptadas a la repostería ambateña.

Se utilizó el programa IBM SPSS Statistics 22 para realizar las tablas y figuras que se presentan en este documento, las cuales se utilizaron también para la verificación de hipótesis del trabajo de investigación, comprobando que la revalorización del guaytambo si contribuye a la identidad gastronómica del cantón Ambato.

4 Resultados

A las preparaciones se calificó el olor, color, textura y aceptabilidad, con 5 alterativas correspondientes a cada característica. Para el color se tomó a consideración lo siguiente: muy opaco, opaco, claro, brillante y excelente. El olor se distingue como: desagradable, no tiene, ligeramente perceptible, normal característico, muy característico. La textura fue apreciada como: nada consistente, poco consistente, medianamente consistente, consistencia normal, muy consistente. Finalmente la aceptabilidad fue medida de la siguiente manera: no gusta, gusta poco, ni gusta ni disgusta, gusta, gusta mucho, de las cuales se obtuvo los siguientes resultados.

Las recetas se muestran con las siguientes iniciales: HG (Helado de guaytambo), TG (Torta de guaytambo), TéG (Té de guaytambo), QG (Queso de guaytambo), GAL (Guaytambos en almíbar) y BG (Batido de guaytambo).

VALORACIONES DE LAS PREPARACIONES

Tabla 1. Puntuaciones en escala de 1 a 5.

	N	Míni mo	Máxi mo	Media	Desviació n estándar
COLOR HG	46	2	5	3,57	,910
OLOR HG	46	2	5	3,09	,890
TEXTURA HG	46	2	5	3,65	,875
ACEPTABILID AD HG	46	2	5	3,93	,904
COLOR TG	46	2	5	4,37	,826
OLOR TG	46	3	5	3,98	,715
TEXTURA TG	46	3	5	4,20	,654
ACEPTABILID AD TG	46	2	5	4,30	,840
COLOR TÉ G	46	1	5	3,24	,736
OLOR TÉ G	46	2	5	3,41	,717
TEXTURA TÉ G	46	1	5	3,52	,781
ACEPTABILID AD TÉ G	46	2	5	3,91	,985
COLOR QG	46	1	5	3,61	1,105
OLOR QG	46	2	5	3,91	,865
TEXTURA QG	46	3	5	4,59	,580
ACEPTABILID AD QG	46	1	5	4,04	1,032
COLOR GAL	46	2	5	4,35	,924

OLOR GAL	46	2	5	4,30	,866
TEXTURA GAL	46	3	5	4,17	,709
ACEPTABILIDAD GAL	46	2	5	4,50	,863
COLOR BG	46	1	5	3,50	1,150
OLOR BG	46	3	5	4,07	,772
TEXTURA BG	46	2	5	3,70	,986
ACEPTABILIDAD BG	46	1	5	3,85	,965
N válido (por lista)	46				

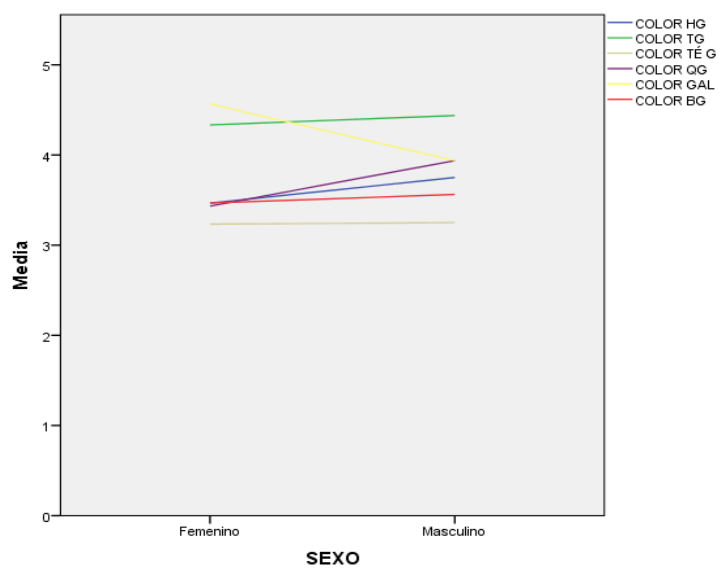


Fig. 1. La apreciación del color varía entre hombres y mujeres, el mejor color fue de los guaytambos en almíbar para las mujeres, en cambio para los hombres el resto de preparaciones tiene mayor puntuación.

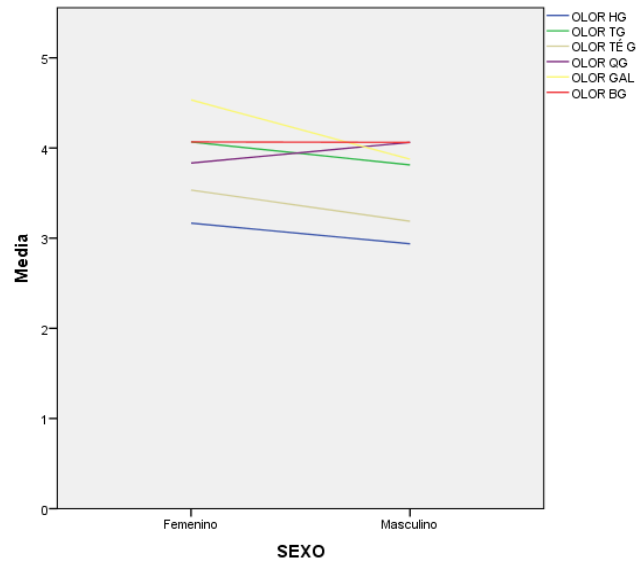


Fig. 2. Los guaytambos en almíbar poseen la mejor calificación, siendo de mayor preferencia en las mujeres, por otra parte el batido también tienen una buena puntuación y esta corresponde a los hombres.

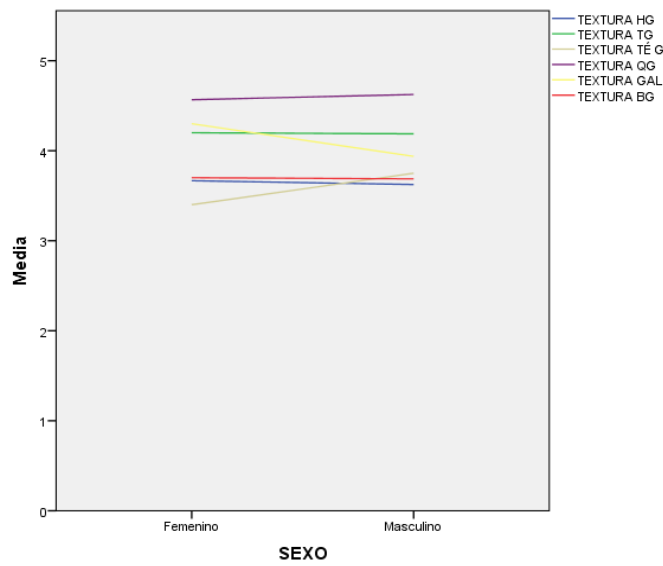


Fig. 3. La mejor textura lo obtuvo el queso de guaytambo que tuvo calificación similar entre hombres y mujeres.

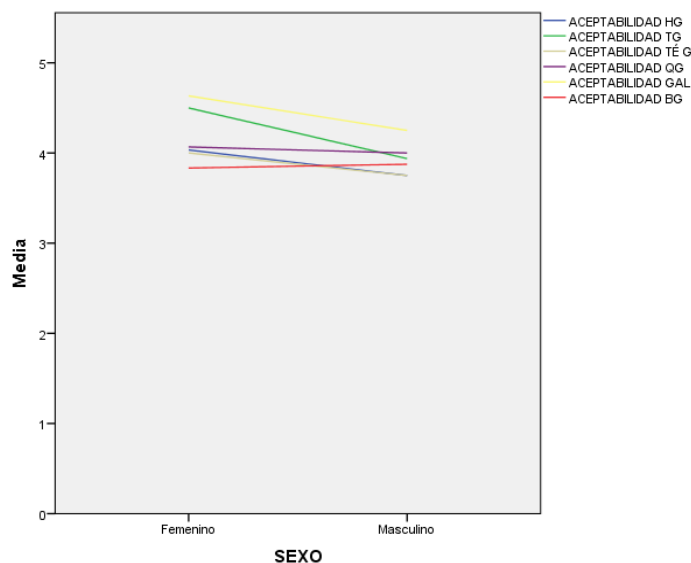


Fig. 3. Los guaytambos en almíbar es la preparación con mayor aceptabilidad y esta es por parte de las mujeres.

5 Discusión

Mediante la aplicación de un estudio experimental a 46 jueces no entrenados con 6 preparaciones calificadas se obtiene el siguiente resultado: los guaytambos en almíbar, con una media de 4,5 en aceptabilidad es la receta de mayor preferencia entre las mujeres, debido a que las mujeres aprecian más el dulce que los hombres. En cuanto a la aceptabilidad de todas las preparaciones se tiene el helado con una media de 3,93, la torta con 4,40, el té 3,91, el queso 4,04 y el batido 3,85, en una escala de 1 a 5. Claramente se puede observar que las medias de las preparaciones constan de puntajes altos, confirmando la aceptación del uso del guaytambo en recetas conocidas por los pobladores. Por otra parte el análisis sensorial aplicado tuvo características como el color, olor y textura, tanto hombres como mujeres valoran distintamente.

Con la prueba de un análisis bidimensional de Friedman en el cual se relaciona el color con la aceptabilidad, olor con aceptabilidad y la textura con la aceptabilidad de las preparaciones se mostraron significaciones asintóticas con un nivel de significancia de 0,05, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa.

6 Conclusiones

Gracias a las características organolépticas del guaytambo, las preparaciones culinarias tuvieron aceptación, se observó que la mayor preferencia tuvieron los guaytambos en almíbar, pues con la relación entre el color, olor y textura, esta fue la receta que mantuvo una alta puntuación tanto en hombres como mujeres. La combinación de ingredientes permite que el guaytambo realce su sabor, en el caso del almíbar, este no solamente otorga un mejor gusto, además, conserva la fruta por más tiempo. Por lo tanto los pobladores deben preocuparse en mantener la producción del fruto para no perder su identidad gastronómica y conservar el icono que durante siglos ha distinguido a los ambateños.

Bibliografía

- Bugnot, M. (2006). La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés - español). *TRANS*, 9-22.
- Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Redalyc*, 16(30), 80-101.
- Córdoba, G. (2013). Selección de nuevas variedades de melocotón [*Prunus persica* (L.) Batsch] en función de caracteres agronómicos, morfológicos, de calidad y de conservación del fruto. *Universitat de Lleida*.
- Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero-Salazar, B. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. El caso de Acambay. *Cuadernos Interculturales*, 1(22), 13-34.
- Fuentes, A., Fresno, M. J., Santander, H., Valenzuela, S., & Gutiérrez, M. F. (2010). Sensorpercepción Gustativa: una Revisión. *Int. J. Odontostomat*, 2(4), 161-168.
- García, A. (2006). Caracterización física y química de duraznos (*Prunus persica* (L.) batsch) y efectividad de la refrigeración comercial en frutos acondicionados. *BIOAGRO*, 18(2), 115-121.
- Gomes, A., Azevedo, M., & Gomes de Souza, A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Scielo*, 22(2), 336 – 356.
- López, J., Juárez, L., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370.
- Miranda, M. (2011). El sabor de los recuerdos: Formación de la memoria gustativa. *Revista Digital Universitaria*, 12(3), 3-14.
- Morillo, A., Morillo, Y., & Pinzón, E. (2014). Caracterización con RAMs de la colección de durazno (*Prunus persica* L. Batsch) existente en la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. *Scielo*, 63(4), 367-376.
- Morillo, A., Morillo, Y., Gonzáles, L., & Adiel, I. (2015). Variabilidad interspecífica de duraznos (*Prunus persica* L. Batsch.) y ciruelos (*Prunus domestica*) usando RAMs. *Scielo*, 17(1), 61-69.
- Reig, G., Alegre, S., Gatiús, F., & Iglesias, I. (2013). Agronomical performance under Mediterranean climatic conditions among peach [*Prunus persica* L. (Batsch)] cultivars originated from different breeding programmes. *ELSEIVER*, 150, 267-277.
- Rengifo-Salgado, E., Rios-Torres, S., Fachín Malaverri, L., & Vargas-Arana, G. (2017). Saberes ancestrales sobre el uso de flora y fauna en la comunidad indígena

Tikuna de Cushillo Cocha, zona fronteriza Perú-Colombia-Brasil. *Revista Peruana de Biología*, 24(1), 67-78.

Vásquez, R., Marina, M., & García, M. (2015). Revalorization of a peach (*Prunus persica* (L.) Batsch) byproduct: Extraction and characterization of ACE-inhibitory peptides from peach stones. *Journal of Functional Foods*, 18, 137-146.