



**UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO**

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO  
DE LICENCIADA EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

---

“LA POMARROSA EN LA COCINA LOCAL QUITENA”

---

**AUTORA :** Michelle Estefanía Baquero Freire

**TUTOR :** Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

**AMBATO-ECUADOR**

**2020**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

Yo, Ing. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c 1803318169 en mi calidad de tutor del trabajo de graduación o titulación sobre el tema: “LA POMARROSA EN LA COCINA LOCAL QUITEÑA” desarrollado por la egresada Michelle Estefanía Baquero Freire, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnico, 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 por el H. Consejo Directivo.

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C. c. 1803318169

## **AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia de que el presente trabajo es el resultado de la indagación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, exploración bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios específicos en este informe, son responsabilidad del autor.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Michelle Baquero', is centered on the page. The signature is written in a cursive style and is set against a light blue, slightly textured rectangular background.

Baquero Freire Michelle Estefanía

C.c. 1805395918

Autora

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema “LA POMARROSA EN LA COCINA LOCAL QUITEÑA”. Autorizo su reproducción total o parcial 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Michelle Baquero", is centered on the page. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a faint, light-colored rectangular border.

**Baquero Freire Michelle Estefanía**

**C.c. 1805395918**

**Autora**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

El Tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Ingeniero Mentor Javier Sánchez Guerrero, Magíster y la Ingeniera María Fernanda Viteri Toro, Magíster; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “ LA POMARROSA EN LA COCINA LOCAL QUITENA”, elaborado y presentado por la señorita Michelle Estefanía Baquero Freire, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

-----  
Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto  
Presidente y Miembro del Tribunal

-----  
Ing. Mg. Mentor Javier Sánchez Guerrero  
Miembro del Tribunal

-----  
Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro  
Miembro del Tribunal

## **DEDICATORIA**

*El presente proyecto de investigación está dedicado a mis padres,  
Al esfuerzo que han realizado a lo largo de mi vida,  
Apoyándome siempre en culminar mis objetivos,  
Formándome con perseverancia y disciplina.  
A mi abuelita Zoila quien siempre me motivo  
Y me dio palabras de aliento cuando lo necesitaba,  
Al igual que mis tíos Myriam y Ernan  
Que siempre estuvieron presentes en todo momento,  
Dispuestos a escucharme y ayudarme,  
En mi vida personal como también profesional.*

**Michelle Baquero.**

## **AGRADECIMIENTO**

*Principalmente agradezco al forjador de mi vida,  
Que es Dios por la vida y salud.  
A mi Universidad Técnica de Ambato,  
Por acogerme y ampliar mi formación académica  
Con profesores de excelencia que inculcaron sus conocimientos  
Que me ayudaran a crecer en un futuro profesional.  
Agradezco a mi tutor Lcdo. Francisco Torres,  
Quien hizo parte del proyecto  
“Innovación sostenible de la cocina local ecuatoriana  
Con enfoque en la antropología culinaria y el turismo gastronómico”  
De la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación,  
Por sus consejos, ideas y motivación, además de su tiempo  
Al guiarme en la última etapa de mi vida universitaria.*

**Michelle Baquero**

## INDICE DE CONTENIDO

<b>PORTADA</b> .....	<b>i</b>
<b>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN</b> .....	<b>ii</b>
<b>AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>iii</b>
<b>CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR</b> .....	<b>iv</b>
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO</b> .....	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>vii</b>
<b>INDICE GENERAL DE CONTENIDOS</b> .....	<b>viii</b>
<b>INDICE DE CUADROS</b> .....	<b>ix</b>
<b>INDICE DE FIGURAS</b> .....	<b>x</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xii</b>
<b>CAPITULO I</b> .....	<b>13</b>
<b>MARCO TEORICO</b> .....	<b>13</b>
1.1 Antecedentes investigativos .....	<b>13</b>
La Pomarrosa .....	<b>13</b>
La cocina local Quiteña.....	<b>15</b>
1.2 Descripción de objetivos .....	<b>18</b>
Objetivo 1.....	<b>18</b>
Objetivo 2.....	<b>21</b>
Objetivo 3.....	<b>23</b>
<b>CAPITULO II</b> .....	<b>25</b>
<b>METODOLOGIA</b> .....	<b>25</b>
2.1 Materiales.....	<b>25</b>
Instrumento de evaluación organoléptica.....	<b>25</b>
Materiales y productos .....	<b>25</b>
2.2 Métodos.....	<b>26</b>
Metodología .....	<b>26</b>



Tipo .....	26
Modalidad .....	26
Población.....	26
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>27</b>
<b>RESULTADOS Y DISCUSION .....</b>	<b>27</b>
3.1 Análisis e interpretación de resultados.....	27
Parámetro color .....	28
Parámetro olor.....	29
Parámetro textura .....	31
Parámetro sabor.....	32
3.2 Verificación de hipótesis.....	34
Formula estadística de Friedman .....	34
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>36</b>
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>36</b>
4.1 Conclusiones .....	36
4.2 Recomendaciones.....	37
<b>BIBLIOGRAFIA .....</b>	<b>38</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>40</b>
Anexo 1. Ficha evaluación sensorial.....	40
Anexo 2. Ficha de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial A4.....	41
Anexo 3. Evidencias de recolección de la pomarrosa .....	45
Anexo 4. Evidencias de la degustación .....	46
Anexo 5. Preparaciones con la inclusión de la pomarrosa .....	49

## **INDICE DE TABLAS**

Tabla 1. División de equipos y utensillos .....	25
Tabla 2. Cuadro estadístico de fiabilidad Alfa de Cronbach .....	27
Tabla 3. Resultado parametro color .....	28
Tabla 4. Resultado parametro olor .....	29
Tabla 5. Resultado parametro textura .....	31
Tabla 6. Resultado parametro sabor.....	32

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Parámetro color .....	28
Gráfico 2. Parámetro olor .....	30
Gráfico 3. Parámetro textura .....	31
Gráfico 4. Parámetro sabor .....	33
Gráfico 5. Prueba de Friedman .....	35

## INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustracion 1. Arbol de la Pomarrosa en estado natural .....	42
Ilustracion 2. Pomarrosa en estado natural .....	42
Ilustracion 3. Platos seleccionados para la degustacion .....	43
Ilustración 4. Participantes de la degustación .....	43
Ilustracion 5. Participantes de la degustacion .....	44
Ilustración 6. Participantes de la degustación .....	44
Ilustración 7. Participantes de la degustación .....	45
Ilustración 8. Participantes de la degustación .....	45
Ilustración 9. Morocho .....	46
Ilustración 10. Higos con queso .....	46
Ilustración 11. Colaciones .....	46
Ilustración 12. Rosero Quiteño .....	47
Ilustración 13. Canelazo Quiteño .....	47
Ilustración 14. Locro de papa con queso .....	47

## RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como tema “La pomarrosa en la cocina local quiteña”, para su progreso se tuvo una extensa recolección bibliográfica con información real a través de páginas oficiales y documentos confiables que posibilitó obtener información de calidad.

En los últimos años el sector turístico ha evolucionado tanto que hoy en día existen ciertos tipos de turismo acorde a la necesidad de cada persona, uno de ellos es el turismo gastronómico que abarca varios ámbitos tanto tradicionales como modernos, para quienes son amantes de la gastronomía local como extranjera, además de ser abierto sin restricción de edad del turista que busca una experiencia placentera para sus sentidos organolépticos.

El presente estudio está orientado en recordar y describir la cocina local quiteña puesto que con el pasar de los años varios platos tradicionales se han perdido por desconocimiento o la manera que lo preparaban ancestralmente, además de la escases de sucesores para recrear estos deliciosos platillos, al mismo tiempo se agregó un toque exótico con la introducción de la pomarrosa, fruta originaria de la amazonia ecuatoriana; de la misma manera se realizó una evaluación sensorial que consta en evaluar diferentes parámetros de los platos preparados, los cuales fueron degustados por un grupo de personas no entrenadas de la ciudad de Ambato obteniendo resultados muy favorables sobre la aceptabilidad de los productos a través del cálculo estadístico de Friedman que conforman el recetario creado que contiene una cantidad de recetas de sal y dulce con la inclusión de la pomarrosa

**Palabras claves:** turismo gastronómico, sentidos organolépticos, platos tradicionales, pomarrosa, evaluación sensorial.

## ABSTRACT

The subject of this research is "The rose apple in Quito's local cuisine", for its progress there was an extensive bibliographic collection with real information through official pages and reliable documents that made it possible to obtain quality information.

In recent years the tourism sector has evolved so much that today there are certain types of tourism according to the needs of each person, one of them is gastronomic tourism that encompasses several areas, both traditional and modern, for those who are lovers of gastronomy local as well as foreigner, in addition to being open without age restriction for tourists looking for a pleasant experience for their organoleptic senses.

This study is aimed at remembering and describing the local Quito cuisine since over the years several traditional dishes have been lost due to ignorance or the way they were prepared ancestrally, in addition to the scarcity of successors to recreate these delicious dishes, At the same time, an exotic touch will be added with the introduction of rose apple, a fruit native to the Ecuadorian Amazon, creating a unique experience with an incomparable flavor present in these dishes, together with the application of a sensory evaluation in order to obtain a favorable acceptance towards the proposal.

**Keywords:** gastronomic tourism, organoleptic senses, traditional dishes, rose apple, sensory evaluation

## CAPITULO I

### MARCO TEORICO

#### 1.1 Antecedentes investigativos

La exploración bibliográfica para la presente investigación se plasma ordenando progresivamente los estudios y seleccionándolos de acuerdo a cada una de sus variables; con la finalidad de revelar las evidencias empíricas de cada variable que permitirá explicar resultados de la investigación.

#### **La Pomarrosa (*Syzygium jambos*)**

En relación a la fruta Pomarrosa, se realizó una investigación de botánica titulada **“Germinación de semillas de *Syzygium malaccense* y *Syzygium jambos* en diferentes condiciones térmicas y morfología de las plántulas”** el motivo de esta investigación fue examinar la influencia de la temperatura en la formación de semillas y morfología de plántulas para los dos tipos de especie de pomarrosa, exponiéndolas a una observación intensiva bajo diferentes tipos de temperaturas al azar que varían de los 20°C a 35°C, así mismo se recolectaron 30 semillas de estas especies las cuales estuvieron sometidas a una temperatura de 30°C de tal manera que observaran algún cambio que influyera su germinación puesto que únicamente la temperatura de 35°C afectó el proceso en cuanto al proceso de velocidad de germinación disminuyó con las temperaturas mínimas (Nacata & Aparecida de Andrade, 2020).

Se realiza otros estudios que presentan datos informativos sobre la Pomarrosa con el artículo llamado **“Primer registro de *Syzygium jambos* (Myrtaceae) naturalizada en Misiones, Argentina”** es decir esta investigación presenta el primer registro de dicha especie en Argentina además de mostrar información valiosa sobre la pomarrosa

sus usos, dispersión, sus nombres vernáculos y datos geográficos dado que es una planta invasora en todo el mundo así como tener en cuenta el estudio de la fenología y su polinización, sobre todo la clave de identificación de las especies cultivadas de *Syzygium* que se pueden encontrar en Argentina (**Hurrell, Delucchi, & Keller, 2017**).

Se realiza otros estudios enfocados a los métodos de extracción de la pomarrosa con el tema de artículo **“Evaluación de métodos de extracción de las antocianinas del fruto de *Eugenia malaccensis* y su caracterización por HPLC-ESI-MS”** menciona las características físicas de la pomarrosa y su índice de compuestos nutricionales que se encuentran en la fruta en su totalidad con la finalidad de aplicar algunos de los métodos de extracción como son (ES) (EAM) (EFS) dando como resultado que solamente un método presento mayor eficacia que fue el de extracción-fermentación simultanea (EFS) con una concentración de compuestos orgánicos naturales de igual manera se permitió establecer que la cascara de la pomarrosa es rica en tres posibles procedentes de cianidina (**Jurado, Cifuentes, & Hurtado, 2020**).

Así como la ciencia y la biología tienen campos muy similares y amplios y más si se trata de plantas, se ve reflejado la ciencia de la botánica y en el estudio de este artículo titulado **“Red-jambo (*Syzygium malaccense*): compuestos bioactivos en frutos y hojas”** nombra el insuficiente estudio que se ha realizado sobre esta especie y sus compuestos, entre ellos bioactivos, fenólicos, carotenoides y capacidad antioxidantes especialmente del fruto y hojas de la pomarrosa con el fin de obtener un estudio de la composición anteriormente mencionadas para tomar muestras y previamente analizadas, tras haber cumplido cierto proceso se encuentra que la pulpa tiene altas cantidades de azúcares reductores en cuanto a las semillas, piel y hojas existen una composición de compuestos bioactivos que actúan como capacidad antioxidante y que al contrario los carotenoides no se correlacionaron (**Batista, y otros, 2017**).



La siguiente investigación aporta con un estudio sobre **“Caracterización física y química de la piel y pulpa de jambo rojo (*Syzygium malaccensis*, (L.))”** que tiene como objetivo valorar sus propiedades tanto físicas como químicas especialmente de la pulpa y corteza de la pomarrosa para su probable creación de nuevos productos, de ello resulta necesario decir que tras haber analizado el porcentaje de humedad y agua que contiene la pulpa obteniendo características adecuadas, sin mencionar los nutrientes que contiene la piel de la fruta y compuestos orgánicos naturales que hacen factible la elaboración de gelatinas para acidificación y en jugos para incrementar el rendimiento, por consiguiente esta la corteza que tiene gran cantidad de fibra, carbohidratos y vitamina C, cada una por separado aporta hacia el cuerpo y sus aptas condiciones para preparar varios productos con dicha fruta (**Augusta, Resende, Borges, Antun, & Peixoto, 2010**).

Estas investigaciones tienen estudios similares, sin embargo difieren en sus objetivos, puesto que buscan un análisis a profundidad sobre la pomarrosa (*Syzygium jambos*) y lo que este fruto puede aportar al cuerpo humano y de qué manera actúa en él, mediante procesos que le aplican con el fin de obtener un resultado sobre su composición natural, con la intención de ser utilizado ya sea de una manera gastronómica o medicinal.

### **Cocina local Quiteña**

En el estudio titulado **“La Gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito”** principalmente describe el tipo de gastronomía local que se puede encontrar en el centro histórico debido a la gran afluencia de extranjeros que tiene este lugar dado que es uno de los atractivos turísticos más visitados del Ecuador, esta investigación tiene como fin de dar a entender las características que ha permitido que se incremente un turismo gastronómico en el centro de la ciudad con tendencias tanto culturales como históricas sobre saberes y sabores tradicionales obteniendo como conclusión que el turismo gastronómico es un instrumento para conocer el patrimonio material e inmaterial de un sitio tras realizar una encuesta a un cierto porcentaje de la localidad (**Romero, 2018**).

Se realizó una investigación con el tema **“Gastronomía conventual del Centro Histórico de Quito”** la investigación explica la importancia del desarrollo sostenible para mantener y reforzar la identidad cultural de los pueblos, así mismo el valor de identificar y proteger a fin de conservar el patrimonio, dicha investigación sobre el tipo de gastronomía conventual la cual se aplicó la técnica documental que quiere decir que se basaron y analizaron documentos, manuscritos antiguos todo esto a través de encuestas dirigidas a autoridades de cuatro conventos, autoridades de varios ministerios y personas en general que forman parte de la industria del turismo y gastronomía, igualmente se presentó un muestreo de los turistas que concurren los conventos así como lugares aledaños sin mencionar que existió un proceso de entrevistas para indagar sobre el nivel de activación turística que tiene este patrimonio y las posibilidades a futuro que tiene para impulsar la oferta **(Rea, 2019)**.

La investigación llamada **“Los manuales de cocina y urbanidad, un elemento clave para la moralización de las costumbres en Quito durante el siglo XIX y principios del siglo XX”** menciona el uso de los manuales de cocina que existió en el siglo XIX teniendo en cuenta que esos siglos la hora para comer era importante tanto que se lo tomaba como un acto de estar a la altura y por supuesto se debía actuar de manera culta y refinada tanto que cada persona que se sentaba a la mesa tenía un rol ya sea dentro del hogar o fuera de él, en esa época este manuscrito fue investigado a través de archivos y bibliotecas de Quito para comprender datos relevantes de cómo estaban estructurados los manuales de cocina puesto que uno de los manuales que más sobresalió fue por Juan Pablo Sanz pues fue el que llenó sus expectativas en varios campos de la cocina lo cual instauró la necesidad de la moralización del pueblo **(Caceres, 2018)**.

En cuanto a gastronomía se trata, Ecuador tiene una gran diversidad y semejanzas entre ciudades de la misma región según este artículo llamado **“Sobre la composición nutricional de la gastronomía típica ecuatoriana”** la cual aporta que Ecuador tiene una

variedad de platos típicos que incluyen diversos ingredientes y diferentes técnicas de cocción visto que son escasos los estudios sobre el tema dado que tiene como objetivo investigar la composición nutrimental de platos típicos ecuatorianos, como consecuencia se estimó el contenido de energía no proteica (carbohidratos y grasas) y proteínas llegando a la conclusión que los platos típicos estudiados son muy densos debido al trabajo físico y gran necesidad de aportes de energía, sin mencionar que a la gran consistencia que tiene cada plato se busca reformular los métodos de cocción con la finalidad de atemperarlos con beneficio para la salud **(Reyes & Martínez, 2018)**.

La gastronomía con el pasar del tiempo ha realizado varios cambios que está presente en esta investigación titulada **“Influencia histórica del segmento del mercado sobre la culinaria y la gastronomía quiteñas actuales”** la cual alude que su objetivo es identificar y establecer las formas que inciden directa e indirectamente sobre la gastronomía actual, considerando que existe un segmento de mercado de la gastronomía tradicional quiteña, mientras que se plantea las características de la cocina moderna quiteña siendo una fusión histórica de conceptos culturales de diferentes continentes, por lo tanto existen variables de mercado por parte de la evolución alimentaria que están inmiscuidas en los menús quiteños actuales **(Salazar, 2015)**.

Tras haber analizado estos estudios se puede decir que tienen propósitos similares, puesto que existe diferentes tipos de gastronomía con varias técnicas de cocción que con el tiempo pueden cambiar o permanecer es decir crean una fusión histórica y cultural, sin mencionar el porcentaje nutricional que tiene la cocina ecuatoriana y sus aportes para el cuerpo humano y el alcance que tiene el segmento de mercado que aprecia la antigua tradición quiteña.

## 1.2 Descripción de Objetivos

### **Objetivo Especifico 1.** Identificar la cocina local Quiteña

La gastronomía es un medio que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y sus comunidades la cual es capaz de plasmar los estilos de vida propia a las diferentes latitudes geográficas, consolidando lo actual en el ámbito urbano y la tradición en los sectores rurales, lo que cual es viable por ser un elemento durable en su legado cultural, aunque se hace imprescindible también proceder creativamente en la innovación de productos culinarios de la comida local y regional **(Vega, y otros, 2018)**.

La gastronomía ecuatoriana siempre ha sido reconocida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Asimismo, el legado tanto indígena como europeo ha consolidado una fusión que se concentra en la sazón y creatividad continuamente renovada a través de las generaciones actuales de cocineros y comensales. Se le reconoce como una gastronomía donde influye la diversidad de ingredientes, sin olvidar que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos; en segundo término, a los Andes, y por último, la selva amazónica **(Vega, y otros, 2018)**.

La cocina tradicional describe a los platos “típicos” que en este caso, se refiere a la región sierra que son preparados con productos propios de la zona y por tanto no son simples ingredientes nativos ya que en sí, llevan una herencia cultural y simbólica, que al momento de darle valores agregados que aseguran el imperio alimentario, equilibrio nutricional, y equilibrio social producto de la convivencia, para la elaboración y consumo de los mismos, que forjan todo un ritual al momento de elaborar un plato típico convirtiendo una preparación tradicional de una reunión familiar **(Guevara, 2019)**.

Consecuentemente la gastronomía de la serranía del Ecuador que es preparada con una variedad de productos propios de su región naturales y métodos de preparación de las comidas y bebidas deben engrandecer con estos estándares mundiales de nuevas presentaciones que le den mejor promoción sin alterar su autenticidad, que le hace tan nuestra. Por esta razón se debe estar cociente de que el origen importa tanto como la procedencia de productos, impidiendo añadir aditivos, conservantes, y otros químicos, en síntesis esto incita el retomar la agricultura orgánica, que por tantos años lo ejercieron las poblaciones rurales del Ecuador, de igual modo agregando un plus con la buena presentación y montaje de la comida típica serrana ecuatoriana (**Guevara, 2019**).

La cocina quiteña es una combinación de sabores y aromas inigualables que se origina en tiempos prehispánicos, la cual se sincretiza en la fase colonial, desarrolla en la época republicana y agrega procesos culinarios actuales (**Druiz, 2016**).

También podemos agregar que la gastronomía tradicional quiteña fue una fusión del mestizaje, que con el pasar del tiempo las familias se han ido apropiando de las recetas tradicionales de acuerdo a sus gustos y costumbres que adquieren con los años. Es importante agregar varios de los platos tradicionales más relevantes que tiene Quito junto con su origen.

### **Locro de papa**

Este plato tradicional, que en quichua significa rucru, fue habitual entre los incas y pueblos que se dedicaban al cultivo papas. No se puede señalar que es una sopa y mucho menos se define como un caldo con papas, al contrario se trata de un guiso algo espeso.

En 1564 una autoridad de Quito describió el locro de papa como lo consumían los nativos de la hoya de Guayllabamba al cocinar en agua papas que sean adecuadas para conseguir la consistencia apropiada de un locro acompañado por ají, y hierbas de la tierra puesto que

la adición de un refrito, queso o leche es parte de los españoles con su llegada **(Druiz, 2016)**.

### **Rosero**

En el año de 1767 esta bebida tradicional era similar a un comeibebé conocido como la sangría de los quiteños, que era elaborada a base de mote pelado a una cocción alta hasta casi disolverse, una vez fría se añade azúcar y especias aromáticas, posterior a eso se deja fermentar dentro de una olla de barro durante un día.

Sin duda lo que caracterizaba el rosero era la acidez, el cual se agrega agua de azahar al momento servir pero con el pasar del tiempo ha tenido cambios con la incorporación de fruta picada, jugo de naranjilla y hojas de naranjo y arrayan **(Druiz, 2016)**.

### **Higos con queso**

Este es uno de los platos tradicionales que se lo puede consumir en semana santa o como un postre durante todo el año, en cuanto a su sabor tiene un contraste dulce con un delicado aroma de la panela y especias tras pasar por un proceso largo de cocción, sin mencionar el sabor salado que le aporta el queso fresco, se dice que el higo lo introdujeron los españoles con su llegada, sin embargo es usual encontrarlo en los platos ecuatorianos especialmente en la cocina de la serranía ecuatoriana **(EL TELEGRAFO, 2016)**.

### **Empanadas de mejido**

El término empanada es muy común en Ecuador, existen varios tipos de masas y rellenos, sin embargo este tipo de empanada goza de un relleno de panela o azúcar, queso, huevos y pasas bajo una técnica por inmersión en aceite o bien puede ser al horno.

Las empanadas son originarias de la antigua Grecia que posteriormente llegaron a la zona norte de África tras las conquistas llegan a Andalucía, hasta llegar a Ecuador agregando productos propios del país **(Vasco, 2013)**.

## **Canelazo**

Años atrás de tiempos coloniales crearon una bebida que hoy por hoy es conocida como “canelazo” muy habitual por criollos, mestizos e indígenas que la llamaban “agua gloriada”.

Esta tradicional bebida es hecha a base de agua de canela con una adición de panela para darle un toque dulce y aromatizado con especias aunque algunas personas optan por darle un toque de alcohol, debido a esto el canelazo logro posicionarse frente a los quiteños puesto que se volvió una tradición venderlo y consumirlo especialmente en sus festividades (Lita, 2019).

**Objetivo Especifico 2.** Definir las propiedades nutricionales y beneficios de la pomarrosa (*Syzygium jambos*)

La manzana rosa o pomarrosa pese a estar definida como una especie “naturalizada” por ciertos investigadores, es examinada como una especie invasora y se encuentra en un rango de las cuarenta especies invasoras más agresivas. Sus primeros componentes de dispersión son la gravedad y los murciélagos, pero el consumo humano también la ayuda; es una especie apta de crecer bajo la sombra, es muy condescendiente en cuanto a temperatura, suelos y lluvia, aunque en zonas secas se restringe a cursos de agua y puede desarrollarse en diferentes tipos de bosque incluso los naturales. Es necesario considerar poner en practica técnicas de manejo para el seguimiento de las especies exóticas con potencial invasor y poder establecer su impacto en entornos naturales, principalmente aquellos en regeneración como los tacotales y bosques secundarios, para advertir y mitigar los posibles efectos contrarios sobre la composición florística e interacciones ecológicas (Lobo, 2012).

Según la aumentada demanda de nuevos productos que existe hoy en día en la industria alimentaria que satisfacen las diversas necesidades del consumidor, la pomarrosa es una elección innovadora. Se trata de una fruta que se ha plantado por muchos años en zonas tropicales, cuyas primeras especies son originarias entre el sudeste asiático y Oceanía.

Asimismo, la pomarrosa contiene un alto contenido de vitamina C, A, B1, B12, proteínas, antocianinas igualmente hierro, fosforo y fibras a pesar de que recibe poca atención por su escasa información de composición y propiedades nutricionales y desconocimiento de las personas **(Leite, Dos Santos, Fidelis, & Ferreira, 2018)**.

Los frutos del jambeiro como se lo conoce en indonesia a la pomarrosa usualmente lo consumen en su estado natural, en ensaladas o bien encurtidos en conservas, mermeladas y jugos. Teniendo en cuenta su aporte nutricional en su estado fresco tiene de cada 100gr alrededor de 92,1% de agua; 0,9gr de proteína; 0,1 gr de lípido; 6,5gr de carbohidrato; 5,1gr totalmente de fibras; 0,5 gr de ceniza; 14mg de calcio; 14mg de potasio; 10mg de magnesio y 259 mg de vitamina C **(Sakugawa, Da Silva, Nascimento, Padilha, & Nascimento, 2018)**.

Entre las plantas alimenticias no convencionales se encuentra el jambo rojo del cual su pulpa y piel y hojas poseen características antioxidantes y sus hojas contribuyen al control de la diabetes gracias a que son una fuente de miricitrina, y compuestos antioxidante y antihiper glucémico por esa razón es un árbol frutal donde es aprovechado totalmente sus hojas y frutas para realizar jugos, mousses y ensaladas **(Da Silva, Vasconcelos, & Bernardo, 2019)**.

*Syzygium malaccense* se usan principalmente en los alimentos, problemas de diabetes, disfunción gastrointestinal, diurético y en el tratamiento de infecciones dérmicas. De acuerdo con la literatura, esta planta posee potencial antioxidante necesario a la presencia, en sus diferentes partes, de compuestos como la quercetina, en las cáscaras, y el ácido oleanólico en la fruta **(Rodrigues, y otros, 2017)**.



La pomarrosa es una fruta que en su totalidad posee varios beneficios que aportan a la salud humana, contiene complementos importantes como son calcio, hierro, vitamina A, B3 Y C, ayuda a la digestión debido a que es rica en fibra asimismo de tener un contenido perfecto para prevenir el estreñimiento y distensión abdominal conservando el flujo intestinal apropiado, gracias a estas fibras que ayudan con la gestión del peso corporal, asimismo contiene jambosine un alcaloide que regulariza la conversión y niveles de azúcar en el cuerpo, por otro lado mejora el funcionamiento de los órganos, como también es considerad un antioxidante que mantiene la piel sana, sin mencionar que es muy provechoso para la salud ocular y mantener las encías sanas y dientes fuertes por ultimo gracias a los compuestos orgánicos ayudan con la prevención de cáncer de mama y de próstata para comprimir el riesgo de cáncer (**PRIMICIA, 2020**).

**Objetivo Especifico 3.** Generar una herramienta de difusión con el uso de la pomarrosa (*Syzygium Jambos*) en la cocina local quiteña.

Se encuentra importante la existencia de una herramienta de difusión, en este caso un recetario, donde se detalla las instrucciones correctas con un orden estructurado para la elaboración de cada receta, puesto que el recetario es un libro que tiene recetas culinarias. La receta se define por revelar los productos que se utilizan en la composición y preparación de un plato de cocina y manera en que se prepara además de conformar una lista cronológica de recetas seguidas por una pequeña narración de datos que desconoce el lector (**Viudas, 1982**).

Por otro lado, el recetario accede aproximarnos a la tradición alimentaria del periodo desde un ángulo poco explorado, la cocina tradicional casera. Si bien, existen estudios alimentarios de recetarios profesionales realizados en otros países (**Kuri, Garcia, Lujan, Martinez, & Chavez, 2020**).

Los recetarios también nos relatan sobre los ingredientes y de esta forma, manifiestan al entorno natural en el que se originan los alimentos; revelan la forma de preparación (la técnica) donde se estipulan las maneras y utensilios precisos para representar los sabores y texturas y de esta manera proyectan lo que culturalmente perdura, pero que parece estar excluido.

Del mismo modo, parte de la respuesta de lo que se escribe en los recetarios, va encaminada a lo que se experimenta sensorialmente y los vínculos emocionales que esto genera. Describir pretende saber a qué sabe, huele, se siente, se escucha y se ve un ingrediente, igualmente, cómo debe oler, saber, sentirse, verse y escucharse al transformarse y combinarse con otros productos para recrear un platillo. **(Vernot, 2019).**

Un recetario establece un estudio detallado y más o menos completo de varios platillos de cocina. Uno de los beneficios del recetario es la probabilidad de que cualquier persona pueda recrear un plato determinado lo más parecido posible al que se presenta en el recetario

Por consiguiente se puede decir que un recetario es una herramienta que busca transmitir conocimientos gastronómicos, propagando diversas culturas, es un elemento muy efectivo puesto que mediante el recetario gastronómico se puede influir en más personas en interesarse en la cocina de una manera muy agradable y atractiva donde se puntualiza todos los detalles de un determinado platillo **(Pardo, 2017).**

## CAPITULO II

### METODOLOGIA

Este capítulo trata sobre la descripción de las técnicas que se emplearan en el desarrollo del proyecto, logrando aumentar eficiencia con información necesaria y de calidad, así mismo intervienen sus métodos, niveles y modalidades de la investigación, también puntualiza los utensillos y equipos que se utilizaron para la realización del trabajo.

#### 2.1 Materiales

##### **Instrumento de evaluación organoléptica**

Con este instrumento se evaluó la apreciación sensorial del encuestado con el plato específico, aplicando los siguientes rangos: me disgusta mucho, me disgusta un poco, no me gusta ni me disgusta, me gusta poco, me gusta mucho.

En base a las siguientes tipologías organolépticas: color, olor, textura y sabor.

Con la finalidad de conocer la aceptación del encuestado ante los distintos platos propuestos, tabulando su opinión en la degustación.

##### **Materiales y productos para la elaboración de los platos**

**Tabla 1.** *División de equipos y utensillos utilizados en la elaboración de los platos.*

EQUIPOS	UTENSILLOS
Materia prima (Pomarrosa)	Cubertería
Cocina	Cucharones
Licuadaora	Tablas de picar
Refrigerador	Bowls
Computador	Ollas
Impresora - Hojas de papel	

**Elaborado por:** Baquero, M. (2020).

## **2.2 Métodos**

### **Metodología**

La metodología utilizada fue experimental, se recrearon platillos con la introducción de la pomarrosa en platos típicos quiteños, buscando demostrar los diferentes usos que tiene esta fruta muy ajenos a los convencionales, por lo tanto mediante la aplicación de la evaluación determinar la aceptación y reacción de las personas encuestadas ante estos platos.

### **Tipo**

En el presente trabajo se utilizó la investigación explicativo-exploratoria, inicialmente, se buscó comprobar las combinaciones al preparar los platos típicos de quito, incluyendo como ingrediente principal una fruta exótica de la amazonia ecuatoriana, para posteriormente conocer las sensaciones y emociones percibidas después del consumo de dichos platillos.

### **Modalidad**

Se utilizó una modalidad de campo al experimentar y producir los platos que se preparó con la introducción de la pomarrosa fruta exótica de la zona amazónica, que posibilito la degustación de los evaluadores mediante una ficha organoléptica y bibliográfica al recurrir a investigaciones anteriores, publicaciones científicas y recetarios para obtener la información necesaria.

**Población** La población está comprendida por evaluadores no entrenados al azar, con un rango de edad entre 18 – 74 años.

## CAPITULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

**Tabla 2.** Cuadro estadístico de fiabilidad Alfa de Cronbach.

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,901	24

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Autor:** Baquero, M (2020)

En el presente trabajo de investigación se utilizó el coeficiente Alfa de Cronbach, el cual es un modelo de consistencia interna, basado en el promedio de las correlaciones entre los ítems, en donde el mayor valor teórico de Alfa es 1, y en general 0.80 se considera un valor aceptable. Podemos observar que el valor de Alfa de este proyecto es de 0.901, este valor es considerado entre bueno y excelente, es decir el valor del índice es fiable.

#### **3.1 Análisis e Interpretación de resultados**

En cuanto a la experimentación se realizaron seis diferentes platos con la presencia de la pomarrosa en cada platillo, se interpreta y analiza los resultados alcanzados a través de la evaluación sensorial, compuesta por parámetros como: color, olor, textura, sabor, del cual dicha evaluación experimental fue aplicada a veinte personas de tal manera que se comprobara la hipótesis proyectada.

## Evaluación Sensorial

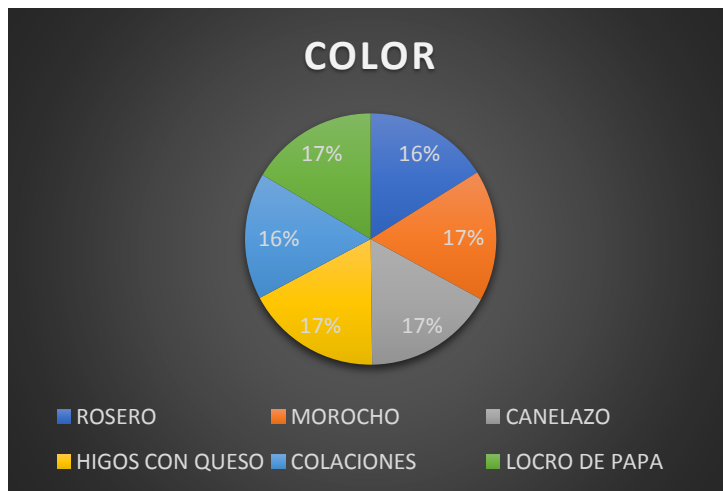
### 3.1.1. Parámetro color

*Tabla 3 Resultados parámetro color*

	<b>FRECUENCIAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
<b>Rosero</b>	85	16,10
<b>Morocho</b>	89	16,86
<b>Canelazo</b>	89	16,86
<b>Higos con Queso</b>	92	17,42
<b>Colaciones</b>	86	16,29
<b>Locro de Papa</b>	87	16,48
<b>TOTAL</b>	528	100

**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Grafico 1 Parámetro color*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

## **Análisis**

La población a quienes fueron aplicadas las fichas sensoriales fueron en total 20 personas, analizando el parámetro de color hay una igualdad de valoración del 17% entre los platos de higos con queso, canelazo, morocho y locro de papa, mientras que el rosero y la colación tienen una igualdad de valoración del 16%.

## **Interpretación**

Del análisis anterior, se puede evidenciar que el rosero y la colación no tienen un color llamativo mientras que los higos con queso, el canelazo, el morocho y locro de papa tienen una aprobación aceptable por parte de las personas, por lo cual a primera vista serían los más consumidos.

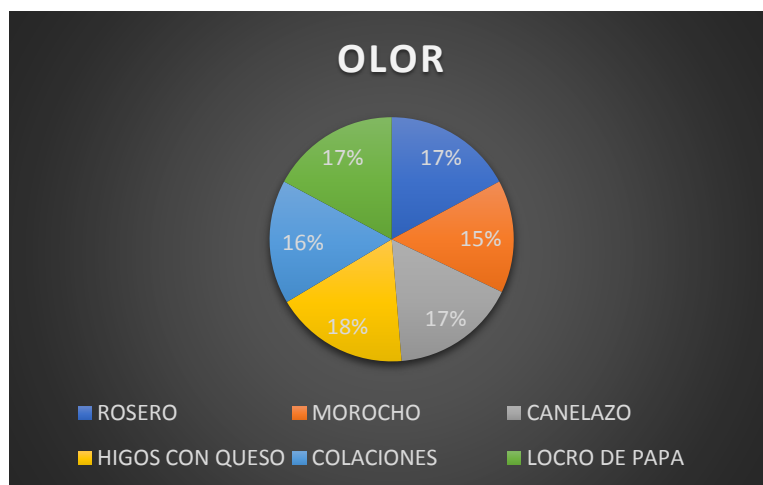
### **3.1.2. Parámetro olor**

*Tabla 4 Resultados parámetro olor*

	<b>FRECUENCIAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
<b>Rosero</b>	93	17,16
<b>Morocho</b>	81	14,94
<b>Canelazo</b>	90	16,60
<b>Higos con queso</b>	96	17,71
<b>Colaciones</b>	89	16,42
<b>Locro de papa</b>	93	17,16
<b>TOTAL</b>	542	100

**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

**Grafico 2** *Parámetro olor*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020)

### **Análisis**

La población a quienes fueron aplicadas las fichas sensoriales fueron en total 20 personas, analizando el parámetro de olor donde los higos con queso son los que tienen mejor valoración con un 18%, mientras que hay una igualdad de valoración del 17% entre el canelazo, rosero y locro de papa, por consiguiente las colaciones tienen una valoración del 16% y por último el morocho con una percepción del 15%.

### **Interpretación**

Del análisis anterior, se puede evidenciar que los higos con queso tuvieron un olor que predominó como también fue el caso de los demás platillos como, el rosero, el canelazo y el locro de papa donde estuvo presente el aroma de la pomarrosa, en cuanto a las colaciones y el morocho su olor paso desapercibido.



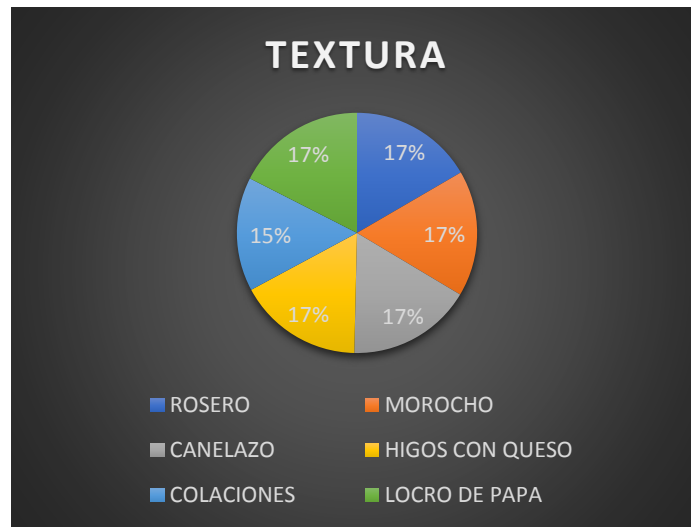
### 3.1.3. Parámetro textura

*Tabla 5 Resultados parámetro textura*

	<b>FRECUENCIAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
<b>Rosero</b>	92	16,60
<b>Morocho</b>	94	16,97
<b>Canelazo</b>	93	16,79
<b>Higos con queso</b>	93	16,79
<b>Colaciones</b>	85	15,34
<b>Locro de papa</b>	97	17,50
<b>TOTAL</b>	554	100

**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Grafico 3 Parámetro textura*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

## **Análisis**

La población a quienes fueron aplicadas las fichas sensoriales fueron en total 20 personas, analizando el parámetro de textura el cual presenta una igualdad en la mayoría de platos presentados con el 17%, el loco de papa, el rosero, el morocho, el canelazo y los higos con queso, a diferencia de las colaciones que obtuvieron una valoración menor que es del 15%.

## **Interpretación**

Como resultado obtenido en las referencias de las personas evaluadas se puede evidenciar que el único plato que no fue del agrado en cuanto a textura fueron las colaciones, esto debido a que era un alimento con una textura no favorable al momento de consumirla, por su apariencia algo dura mientras que los otros platillos tuvieron una aceptación mayor por su textura apacible con el paladar.

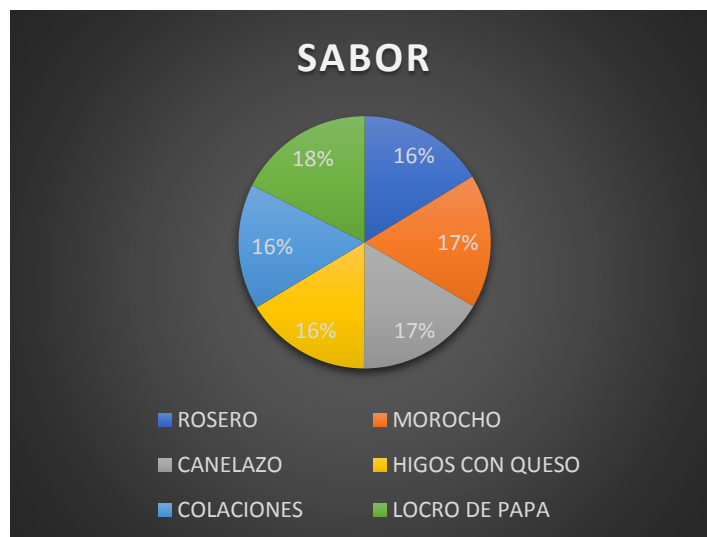
### **3.1.4. Parámetro sabor**

*Tabla 6 Resultados parámetro sabor*

	<b>FRECUENCIAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
<b>Rosero</b>	91	16,28
<b>Morocho</b>	96	17,18
<b>Canelazo</b>	93	16,63
<b>Higos con queso</b>	91	16,28
<b>Colaciones</b>	90	16,10
<b>Locro de papa</b>	98	17,53
<b>TOTAL</b>	559	100

**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

**Grafico 4** *Parámetro sabor*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

### **Análisis**

La población a quienes fueron aplicadas las fichas sensoriales fueron en total 20 personas, analizando el parámetro de sabor, el locro de papa fue el mejor valorado con un 18%, así como el morochó y el canelazo con una valoración del 17%, y finalmente existe una menor aceptación por el rosero, los higos con queso y las colaciones con una valoración del 16%.

### **Interpretación**

Como resultado obtenido en las referencias de las personas evaluadas, se puede evidenciar que el locro de plato fue el que mejor apreciación tuvo en cuanto a sabor tuvo esto debido a la variedad de ingredientes y sobre todo la inclusión de la pomarrosa en el plato que no fue muy invasiva en cuanto al sabor tradicional.

### 3.2 Verificación de hipótesis

Con las fichas sensoriales realizadas a 20 personas ambateñas entre 18 a 74 años, se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el programa SPSS, este es un programa estadístico informático que permite gestionar, analizar y acceder la información; y al mismo tiempo se utilizó la prueba Friedman, esta consiste en una prueba no paramétrica de comparación de tres o más muestras relacionadas.

#### Fórmula estadístico Friedman

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

En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Friedman que contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

**Gráfico 5:** Prueba de Friedman de los rangos con signo de muestras relacionadas.

**Resumen de prueba de hipótesis**

Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
Las distribuciones de COLOR_ROSERO, COLOR_MOROCHO, COLOR_CANELAZO, COLOR_HIGOS, COLOR_COLACIONES, COLOR_LOCRO, OLOR_ROSERO, OLOR_MOROCHO, OLOR_CANELAZO, OLOR_HIGOS, OLOR_COLACIONES, OLOR_LOCRO, 1 TEXTURA_ROSERO, TEXTURA_MOROCHO, TEXTURA_CANELAZO, TEXTURA_HIGOS, TEXTURA_COLACIONES, TEXTURA_LOCRO, SABOR_ROSERO, SABOR_MOROCHO, SABOR_CANELAZO, SABOR_HIGOS, SABOR_COLACIONES and SABOR_LOCRO son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

**Fuente:** Programa estadístico SPSS

**Autor:** Baquero, M (2020)

Con la prueba de Friedman se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, además podemos decir que el nivel de significancia es menor a 0,05 entonces se rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay evidencia suficiente para determinar que la Pomarrosa SI se relaciona con la cocinal local quiteña.

## CAPITULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

- Se identificó la cocina local quiteña a través de indagación de información que posibilitó conocer los datos más relevantes sobre su origen al igual que sus diferentes platos típicos y representativos de la ciudad de Quito cantón de la provincia de Pichincha así mismo como su preparación y técnicas ancestrales que se utilizaban en tiempos prehispánicos, de la misma manera el equilibrio nutricional que tiene el consumo de estos platos locales.
- Se concluye que el consumo de la pomarrosa aporta grandes beneficios al cuerpo humano gracias a sus propiedades nutricionales que se encuentra desde su fruto hasta el uso de sus semillas y hojas en su totalidad puesto que se puede considerar un fruto completo en cuanto a balance nutricional como es su alto contenido de agua, fibra y presencia de vitamina A, B1, B12 y C, además de proteínas, hierro, potasio, magnesio y otros compuestos naturales del fruto que contribuyen al control de enfermedades como son la diabetes, disfunción gastrointestinal, problemas dérmicos y sobretodo es provechoso para la salud ocular y bucal.
- La creación de un recetario gastronómico que relata los platos autóctonos con más relevancia de la ciudad de Quito con la inclusión de la pomarrosa en su preparación, conjuntamente sus instrucciones paso a paso para quien desee recrear estas tradicionales recetas, de la misma forma la introducción de una breve y detallada historia sobre la gastronomía quiteña, también es importante acotar que cuenta con la agregación de pequeños datos nutricionales que aportan al cuerpo.

## 4.2 Recomendaciones

- Fomentar el turismo gastronómico de Quito, no únicamente en festividades donde predominan su comercialización de los propios platos típicos, puesto que existen varios platos que son originarios, pero con el paso de los años y falta de sucesores que continúen con la tradición se ha creado una pérdida y desconocimiento por parte de la población especialmente por parte de las generaciones actuales.
- Socializar con la población quiteña la pomarrosa su origen y los usos que se le puede atribuir con su inclusión en preparaciones de platos locales de Quito, pues aportaría un valor nutricional dentro de la gastronomía tradicional de la ciudad.
- Se recomienda socializar el recetario de los platos más característicos sin olvidar el protagonismo que tuvo la pomarrosa en su preparación, con lugares de mayor trayectoria donde se dedican a expender este tipo de comida típica a través de establecimientos como el GAD municipal de la ciudad y el ministerio de turismo.
- Incentivar a las generaciones futuras a mantener y rescatar el arte culinario quiteño a través del consumo de los platos tradicionales de Quito como lo es el rosero, las colaciones y otros platillos que han quedado en completo olvido, a través de ferias y festivales organizados periódicamente en un punto central de la ciudad.

## Bibliografía

- Augusta, I., Resende, J., Borges, S., Antun, M., & Peixoto, M. (2010). Caracterização física e química da casca e polpa de jambo vermelho (*Syzygium malaccensis*, (L.)). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 928.
- Batista, Â., Silva, J., Betim, C., Telles, A., Frankland, A., Prado, M., & Maróstica, M. (Marzo de 2017). Red-jambo (*Syzygium malaccense*): Bioactive compounds in fruits and leaves. *ELSEVIER*, 284.
- Caceres, N. (2018). Los manuales de cocina y urbanidad, un elemento clave para la moralización de las costumbres en Quito durante el siglo XIX y principios del siglo XX. *Historia e Cultura*, 1.
- Da Silva, P., Vasconcelos, D., & Bernardo, G. (2019). PANCs - PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E SEUS BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS. *ENVIROMENTAL SMOKE*, 109.
- Druiz. (31 de Agosto de 2016). *Bellezas Latinoamericanas Quito*. Obtenido de Bellezas Latinoamericanas Quito.
- EL TELEGRAFO. (14 de Octubre de 2016). El Telegrafo. *Los 10 platos típicos de Quito que no puede perderse*, pág. 1. Obtenido de El Telegrafo.
- Guevara, F. (2019). DECONSTRUCCIÓN GASTRONÓMICA, PARA LA REVALORIZACIÓN E INNOVACIÓN DE LA COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA. *Revista de Investigación Talentos*, 91.
- Hurrell, J., Delucchi, G., & Keller, H. (Diciembre de 2017). Primer registro de *Syzygium jambos* (Myrtaceae) naturalizada en Misiones, Argentina. *Bonplandia*, 125-127.
- Jurado, I., Cifuentes, D., & Hurtado, N. (26 de Febrero de 2020). Evaluación de métodos de extracción de las antocianinas del fruto de Eugenia. *Revista Cubana de Química*, 1.
- Kuri, A., Garcia, Y., Lujan, F., Martinez, R., & Chavez, J. (2020). Análisis nutrimental de un recetario mexicano de cocina de 1943. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 8.
- Leite, C., Dos Santos, G., Fidelis, M., & Ferreira, R. (2018). AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTES DE JAMBO VERMELHO. *INOVA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*, 26.
- Lita, W. (2019). *DISEÑO DE MARCA PRODUCTO Y PACKAGING PARA LA BEBIDA*. Quito: Universidad Tecnológica Israel.
- Lobo, S. (2012). Flora exótica de El Rodeo: riqueza, condición y distribución. *Museo Nacional de Costa Rica*, 137-138.
- Nacata, G., & Aparecida de Andrade, R. (5 de Junio de 2020). Germination of *Syzygium malaccense* and *Syzygium jambos* seeds under different thermal conditions and seedling morphology. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 1.



- Pardo, K. (2017). *RECETARIO DE COMIDAS TÍPICAS Y CULTURA GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE SANTO DOMINGO*. santo domingo : Universidad regional autonoma de los andes.
- PRIMICIA. (29 de Agosto de 2020). Conoce los beneficios que tiene la pumalaca. pág. 1.
- Rea, M. (2019). *Gastronomía conventual del Centro Histórico de Quito*. Buenos Aires: Universidad Nacional de la Plata.
- Reyes, M., & Martinez, S. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 298.
- Rodrigues, L., Ribeiro, M., De Farias, M., Barros, E., Lira, B., Yara, R., & De Andrade, C. (2017). AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE *Syzygium malaccense* E *Syzygium*. *Blucher Biophysics Proceedings*, 81.
- Romero, J. (15 de Noviembre de 2018). La Gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito. *INNOVA*, 194.
- Sakugawa, N., Da Silva, A., Nascimento, W., Padilha, M., & Nascimento, M. (2018). DIVERSIDADE FRUTÍFERA ENCONTRADA NO CEMITÉRIO DE SANTO AMARO, RECIFE, PERNAMBUCO, E SEU VALOR NUTRICIONAL. *Comunicações Científicas* , 178-179.
- Salazar, D. (Junio de 2015). Influencia histórica del segmento del mercado sobre la culinaria y la gastronomía quiteñas actuales. 31.
- Toledo, D., Padilla, M., & Gómez, M. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad . *Publicando ISSN 1390-9304*, 129.
- Vasco, K. (2013). *Investigación de la repostería y confitería tradicional de la ciudad de Quito y elaboración de un recetario*. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos*, 11-12.
- Vernot, D. (2019). Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados-nación. *Ciencia y Cultura de la Alimentación. Universidad de la Sabana (Bogotá, Colombia)* , 99-102.
- Viudas, A. (1982). El lenguaje técnico de un recetario de cocina. *Dehesa*, 220.

## ANEXOS

### Anexo 1. Ficha de evaluación Sensorial



## EVALUACIÓN SENSORIAL LA POMARROSA EN LA COCINA LOCAL QUITEÑA



<b>Nombre:</b>	<b>Fecha:</b>
----------------	---------------

<b>Sexo:</b>	<b>Edad:</b>
--------------	--------------



**OBJETIVO:** Analizar la pomarrosa en la cocina local quiteña

**INSTRUCCIONES:** De acuerdo a la escala hedónica de 5 puntos presentada en la siguiente tabla, califique los siguientes parámetros en cuanto a: color, olor, textura y sabor de las siguientes preparaciones

<b>ESCALA HEDÓNICA</b>	
<b>CATEGORÍA</b>	<b>NÚMERO</b>
Me gusta mucho	5
Me gusta	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta	2
Me disgusta mucho	1

<b>Preparaciones</b>	<b>Color</b>	<b>Olor</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor</b>	<b>Total</b>
1. Rosero					
2. Morocho					
3. Canelazo					
4. Higos con queso					
5. Colaciones					

**Anexo 2. Ficha de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial A4**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>		<b>Cantón:</b>	
<b>Parroquia:</b>		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b>			
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>			
<b>Código fotográfico:</b>		<b>Fotografía:</b>	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
		D1	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
		L1	
<b>Sub ámbito</b>		<b>Detalle del sub ámbito</b>	
<b>Breve reseña</b>			

**4. DESCRIPCIÓN**

--

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local			
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1				
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

**5. PORTADORES / SOPORTES**

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos				
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN		
	Padres -Hijos			
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
<b>9. ANEXOS</b>				
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b>				
<b>Inventariada por:</b>			<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisada por:</b>			<b>Fecha de Revisión:</b>	
<b>Aprobada por:</b>			<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro Fotográfico:</b>				

**Anexo 3.** Evidencias de la recolección de la Pomarrosa para elaboración de las recetas propuestas.

*Ilustración 1. Árbol de la Pomarrosa en estado natural*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 2. Pomarrosa en su estado natural*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020)

**Anexo 4.** Evidencias de la degustación realizada a un grupo de personas con un rango de edad de 18 a 47 años de la ciudad de Ambato.

*Ilustración 3. Platos para seleccionados para la degustación*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 4. Participantes de la degustación*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 5. Participantes de la degustación*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 6. Participantes de la degustación*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).



*Ilustración 7. Participantes de la degustación*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 8. Participantes de la degustación*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

**Anexo 5.** Evidencias de preparaciones con la inclusión de la pomarrosa en platos típicos quiteños.

*Ilustración 9. Morocho*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 10. Higos con Queso*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 11. Colaciones*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 12. Rosero Quiteño*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 13. Canelazo Quiteño*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).

*Ilustración 14. Locro de papa con queso*



**Elaborado por:** Baquero, M (2020).