



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**"DIVERSIFICACIÓN DEL PONCHE QUITEÑO EN UN
RECETARIO GASTRONÓMICO, PARA DIFUNDIRLO EN EL
CENTRO HISTÓRICO DE QUITO 2014".**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

ESTALIN GUSTAVO PAUCAR MALES

RIOBAMBA - ECUADOR

—2016

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.


Lic. Jessica Robalino V.
DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado: "DIVERSIFICACIÓN DEL PONCHE QUITAÑO EN UN RECETARIO GASTRONÓMICO, PARA DIFUNDIRLO EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO 2014"; de responsabilidad del señor Estalin Gustavo Paucar Males, ha sido revisada prolijamente quedando autorizada su publicación

Lic. Jessica Robalino V.

DIRECTORA DE TESIS



Ing. Silvia Tapia S.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Declaración de autenticidad

Yo Estalin Gustavo Paucar Males , declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Por su gentil atención, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente:



Estalin Gustavo Paucar Males

C.I: 1718323494

DEDICATORIA

Primeramente a Dios por estar siempre conmigo por darme todas sus bendiciones y brindarme la oportunidad de vivir, de ver, de soñar y seguir adelante.

A mi mamá por ser mi apoyo incondicional, mi pilar, mi guía y mi ejemplo a seguir, necesario para culminar mi carrera profesional, gracias mamita por sacarme adelante.

A mi hermana porque ha estado a mi lado en momentos de alegrías, tristezas y por su apoyo constante de seguir siempre adelante sin importar caídas o derrotas.

A mi abuelita, porque desde la infancia implantó en mí los sueños, risas, humildad y valores que día a día me impulsaron a seguir adelante y que con la fe, la constancia se logran cada una de las metas soñadas.

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de pertenecer a tan prestigiosa Institución y por culminar mi formación académica.

A las señoras miembros de la tesis en la persona Lic. Jessica Robalino Vallejo DIRECTORA de Tesis, Ing. Silvia Tapia MIEMBRO de Tesis, que con impulso y conocimientos me dieron la firmeza de seguir adelante.

RESUMEN

La presente investigación propone: realizar la diversificación del ponche Quiteño en un recetario gastronómico, para difundirlo en el Centro Histórico de Quito; la metodología utilizada fue de tipo descriptivo y diseño experimental, con aplicación de métodos empíricos y estadísticos. El ponche es una bebida tradicional culinaria que lleva dos siglos en el mercado Quiteño. En la actualidad a medida que la ciudad ha ido evolucionando, ha sido desvalorizado; por tanto es primordial elaborar una propuesta gastronómica para su diversificación. Se inicia en la búsqueda de la receta original, con la finalidad de proponer nuevas preparaciones alternativas con mayor variedad a los poncheros de la Asociación Magolita, para así ser difundidas en el centro Histórico de Quito. Los instrumentos utilizados para determinar la aceptabilidad son, el test de aceptabilidad y el análisis sensorial, aplicados a los veinte socios de esta Asociación, quienes determinaron la aceptabilidad de variedades propuestas, medidas bajo parámetros como olor, color, textura y sabor; dando como resultado las tres formulaciones (helado de ponche T001, espuma a chocolate C002), con un 90% y 85% de aceptabilidad por su sabor; y (yogurt D003), con un 65% por su olor. Luego se realizó un recetario gastronómico con diferentes preparaciones, mismas que se encuentran detalladas con cada uno de los procedimientos, contribuyendo al trabajo de los miembros de la Asociación.

Palabras claves: recetario gastronómico, diversificación del ponche, bebida tradicional culinaria.



SUMMARY

This research is addressed to make a gastronomic recipe book about the diversification of Quito punch, in order to promote in the Historic Centre of Quito. A descriptive methodology and experimental desing were used through the application of empirical and statistical methods. The punch is a traditional culinary drinks which takes two centuries on the market. Today the city has grown over time and the punch was devalued; for this reason it is essential to prepare a gastronomic proposal for diversification. From the study, a new original recipe is looking for the preparation of punch, in order to propose new alternative preparations with greater variety to the Magolita Poncheros Association and then they can be displayed to the Historic Centre of Quito. The test of acceptability and sensory analysis were applied to the twenty members of the Magolita Association, who determined the acceptability of the proposed varieties and sizes on parameters such as: smell, color, texture, and flavor, as a result, punch ice cream T001, chocolate foam C002 with 90% and 85 % acceptability for its flavor, and yogurt D003 with 65% for its smell. According to the results, a gastronomic recipe book was made which details each punch preparations in order to contribute to a better job of the members of Magolita Association.

KEY WORDS: GASTRONOMIC RECIPE BOOK, PUNCH DIVERSIFICATION, TRADITIONAL CULINARY DRINKS.



ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS.....	2
	A. GENERAL:.....	2
	B. ESPECÍFICOS:.....	2
III.	MARCO TEÓRICO.....	3
	3.1 Diversificación del ponche.....	3
	3.2 Definición del ponche.....	3
4	Historia del Ponche.....	3
	4.1 Nacimiento del Poche.....	5
	4.2 El Ponche Quiteño se pierde con el tiempo.....	6
	4.3 Identificación de la receta real del ponche quiteño.....	8
5	Elementos del ponche.....	9
	5.1 Huevos.....	9
	5.1.1 Temperatura de los huevos.....	10
	5.2 Cerveza.....	11
	5.2.1 Fermentación de la cerveza.....	12
	5.3 Azúcar.....	12
	5.4 Leche.....	13
	5.4.1 Tipos de leche.....	14
	5.5 Harina.....	14
	5.6 Levadura.....	15
6	Recetario Gastronómico.....	17
	6.1 Partes del recetario Gastronómico.....	18
	6.1.1 Anteportada.....	18
	6.1.2 Portada.....	18
	6.1.3 Dedicatoria.....	18
	6.1.4 Prefacio.....	18
	6.1.5 Introducción.....	18
	6.1.6 Glosario.....	19
7	Centro Histórico de Quito.....	19
	7.1 Delimitación del Centro Histórico.....	20
8	Técnicas Culinarias.....	21

8.1	El Sifón.....	21
8.2	Espumas.....	21
8.2.1	Elegir un sabor.....	21
8.3	Técnica de Batido.....	22
8.4	Técnica de Mezclado.....	22
8.5	Tamizado de las materias primas.....	23
8.6	La Cocción.....	23
8.7	Al baño María.....	23
IV.	HIPÓTESIS.....	29
V.	METODOLOGÍA.....	30
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	30
C.	VARIABLES.....	31
1.	Identificación.....	31
2.	Definición.....	32
3.	Operacionalización.....	33
D.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	34
E.	GRUPO DE ESTUDIO.....	35
F.	Descripción de procedimientos.....	36
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	39
VII.	CONCLUSIONES.....	89
VIII.	RECOMENDACIONES.....	90
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	91
X.	ANEXOS.....	96

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No 01 Definición del azúcar	13
Cuadro No 02 Clasificación de la levadura	16
Cuadro No 03 Productos para elegir un sabor	22
Cuadro No 04 Proceso para elaborar la diversificación del ponche quiteño	36
Cuadro No 05 Receta estándar del ponche	40
Cuadro No 06 Proceso para elaborar el ponche	40
Cuadro No 07 Formulación para la elaboración del ponche	41
Cuadro No 08 Test de aceptabilidad (Escala Hedónica)	41
Cuadro No 09 Olor de las diversificaciones del ponche (postres T001, C002, D003) .	42
Cuadro No 10 Color de las diversificaciones del ponche (postres T001, C002, D003)	47
Cuadro No 11 Sabor de las diversificaciones del ponche (postres T001, C002, D003)	51
Cuadro No 12 Textura de las diversificaciones del ponche (postres T001, C002, D003)	54
Cuadro No 13 Aceptabilidad de las diversificaciones del ponche (postres T001, C002,	58
Cuadro No 14 Estudio de la materia prima	63
Cuadro No 15 Equipos	64
Cuadro No 16 Utensilios	66
Cuadro No 17 Formulación para la elaboración del helado del ponche muestra T001	66
Cuadro No 18 Formulación para la elaboración de la espuma de ponche sabor a chocolate (C002)	67
Cuadro No 19 Formulación para la elaboración de yogurt de ponche sabor a kiwi (D003)	67
Cuadro No 20 Elaboración del helado de ponche sabor a maracuyá formulación T001..	68
Cuadro No 21 Elaboración de ponche sabor a chocolate formulación C002	69
Cuadro No 22 Elaboración de yogurt de ponche sabor a quiwi formulación D003	70
Cuadro No 23 Equipos para la elaboración de las formulaciones T001, C002, D003 .	74

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No 1 Composición de la harina de trigo 15

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO No 01 Localización geográfica del área de experimentación del proyecto..	30
GRÁFICO No 02 Olor del helado del ponche sabor a maracuyá muestra T001	43
GRÁFICO No 03 Olor de la espuma de ponche sabor a chocolate C002.....	44
GRÁFICO No 04 Olor de ponche sabor a quiwi D003	45
GRÁFICO No 05 Análisis de Olor de los postres muestras T001, C002,D003	46
GRÁFICO No 06 Color del helado de ponche sabor a maracuyá muestra T001	47
GRÁFICO No 07 Color de la espuma de ponche sabor a chocolate C002	48
GRÁFICO No 08 Color del yogurt de ponche sabor a quiwi D003	49
GRÁFICO No 09 Análisis de color de los postres (muestras T001,C002,D003)	50
GRÁFICO No 10 Sabor del helado de ponche muestra T001	51
GRÁFICO No 11 Sabor de la espuma de ponche de chocolate C002	52
GRÁFICO No 12 Sabor del yogurt de ponche quiwi D003	52
GRÁFICO No 13 Análisis del sabor de los postres T001,C002,D003	53
GRÁFICO No 14 Textura del helado de ponche T001	54
GRÁFICO No 15 Textura de la espuma de ponche sabor a chocolate C002	55
GRÁFICO No 16 Textura del yogurt de ponche quiwi D003	56
GRÁFICO No 17 Análisis de la textura de los postres (T001,C002,D003)	57
GRÁFICO No 18 Aceptabilidad del helado del ponche (T001)	58
GRÁFICO No 19 Aceptabilidad de la espuma de ponche sabor a chocolate (C002) ...	59
GRÁFICO No 20 Aceptabilidad del yogurt de ponche quiwiD003	60
GRÁFICO No 21 Análisis de aceptabilidad de los postres (T001,C002,D003)	60
GRÁFICO No 22 Entrega del recetario gastronómico	86
GRÁFICO No 23 Difusión del Ponche Quiteño Centro Histórico Restaurante la Delicia	87
GRÁFICO No 24 Difusión	88

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO No 1 El Ponche Quiteño.....	96
ANEXO No 2 Investigación de la receta del ponche	98
ANEXO No 3 Segunda investigación de la receta original (Entrevista).....	99
ANEXO No 4 Asociación de Poncheros Magolita (MAMA CUCHARA)	100
ANEXO No 5 Socios de la Asociación Magolita	101
ANEXO No 6 Degustación de la diversificaciones.....	102
ANEXO No 7 Degustación y Difusión de las diversificaciones (HOTEL TAMBO REAL)	103
ANEXO No 8 Diversificaciones en el laboratorio (Escuela de Gastronomía).....	104
ANEXO No 9 Instrumento (Tést de Aceptabilidad).....	105
ANEXO No 10 Análisis Sensorial.....	107

I. INTRODUCCIÓN

La ciudad de Quito tiene diversas tradiciones y costumbres tanto culturales, como culinarias de cada zona de la ciudad, que son consideradas como riquezas y patrimonios intangibles de la urbe, algunas de las tradiciones son nuevas y antiguas, pero siguen siendo difundidas en la actualidad, una de ellas, es la tradición culinaria de tomar el ponche quiteño.

"El Ponche es una bebida tradicional culinaria que lleva dos siglos en el mercado Quiteño, nació de la espuma del ponchero de carreta, su definición se debe a la contextura y a la forma que tiene el ponche callejero y el caliente" (VÁSQUEZ .S, 2012).

En la actualidad a medida que la ciudad ha ido evolucionado en el tiempo, ha sido desvalorizado, y las personas quiteñas desconocen de esta bebida, la costumbre de tomar ponche se está perdiendo, es por ello que se motiva a realizar un compendio cronológico y ejecutar el proyecto de diversificación del ponche quiteño en un recetario gastronómico para difundirlo en el Centro Histórico de Quito, con el fin de brindar a los ciudadanos y sobre todo a la Asociación de Poncheros Magolita, posibilidades de mayor variedad en las preparaciones.

Por esta razón es primordial elaborar una propuesta gastronómica, la diversificación del ponche quiteño, que sin duda ayudará a mantener vigente su tradición culinaria de tomar ponche y además permitirá incentivar a no dejar perder su riqueza gastronómica nutricional; la misma que beneficiará a todas las personas que hacen el turismo en el Centro Histórico de Quito.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL:

- Realizar la diversificación del ponche Quiteño en un recetario gastronómico, para difundirlo en el Centro Histórico de Quito.

B. ESPECÍFICOS:

- Innovar la preparación del ponche Quiteño tradicional utilizando técnicas culinarias de preparación para su diversificación.
- Identificar la aceptabilidad de la diversificación del Ponche Quiteño por parte de la Asociación de Poncheros Magolita.
- Realizar el recetario gastronómico de la diversidad del ponche Quiteño.
- Difundir la diversificación realizada del ponche quiteño en el centro Histórico de Quito a través de la Asociación Magolita.

III. MARCO TEÓRICO

3.1 Diversificación del ponche

"Es un proceso de transformación, considerando que diversificar es hacer algo nuevo , diversificarse significa , nuevos productos complementarios partiendo de un elemento o alimento anterior , generando nuevas oportunidades para crecer, cabe mencionar que diversificar es asumir riesgos y probar lo desconocido." (ALLEN.D Y GORGEON .A, 2003)

3.2 Definición del ponche

"El ponche es una bebida que se origina en las fiestas de pueblo. Padre y abuelo vendían en Riobamba, de los cuales mucha gente es oriunda de este lugar, donde la bebida tiene mayor acogida en las fiestas. "Porque la gente salía a bailar y al oír a la banda de pueblo, entonces provocaba comprar un ponche para pasar la tarde." (VÁSQUEZ.S, 2012)

4 Historia del Ponche

"En el año de 1755 los ingleses y franceses introdujeron en Quito una bebida denominada (PUNCI) PONCHE, los sacerdotes, frailes, monjas y personas nobles eran quienes tomaban esta bebida, su preparación se lo hacía en un cubilete o en un gran vaso de cristal o plata, al principio esta bebida era,

consumida por pocos, luego por muchos, quienes deleitaron de esta bebida incondicional.

Para muchos individuos esta bebida lo tomaban por placer, otros por remedio sin embargo también era consumida por ser una bebida refrescante y diurética, cabe mencionar que el ponche fue adulterado cambiado de diversas formas por las distintas personas que las preparaban, unas más fuertes que otras como por ejemplo la integración de bebidas o alcoholes fuertes a la preparación entre ellas ron, agua ardiente.

El ponche antiguamente llegó a ser denominado o conocido por sus grandes virtudes curativas (mitos de salud) puesto que era un generador de nuevas fuerzas, antídoto contra ataques epilépticos y apoplejías de manera que lo adoraban y lo exaltaban, de tal manera que se fue introduciendo en las casas nupcias, jerarquías eclesiásticas y comunidades religiosas.

El señor ponche así lo denominaban en los monasterios de las religiosas más dignas, finalmente así se determinó a la ebriedad que levanto trono en América meridional, con referencia a ser llamada uno de los vicios desvergonzante sin rubor, atrevida e insolente para quienes lo bebían, puesto que en semanas santas, y fiestas más devotas las consumían. " (INTRODUCCIÓN, SELECCIÓN Y NOTAS DE XIMENA ROMERO, 2003)

4.1 Nacimiento del Poche

"La bebida nació de la espuma del ponchero de carreta. "Se lo definió así por la contextura similar al ponche callejero y el caliente"

Sin embargo la tradición (costumbre) de tomar ponche Quiteño se está perdiendo, en la actualidad los jóvenes y de más descendencia ya no ordenan esta bebida grandiosa, puesto que la preferencia está en otros tipos de comidas como hamburguesas, papas fritas, otros.

También cabe mencionar que a medida que pasa el tiempo, muchos de los Quiteños lo desconocen al ponche, de igual manera otros que conocen su historia, ponen en evidencia el origen de esta bebida, el ponche es de origen europeo, su receta fue traída desde Francia, por la cual en países europeos lo denominaban (punch, punchi), esta bebida lo tomaban en los bulevares con trajes grises.

En el Ecuador el ponche se dio a conocer a finales del siglo XVIII y a inicios del siglo XIX, el ponche vino con los emigrantes que llegaron desde la ciudad de España y Portugal y fue promovido por sacerdotes, jesuitas, franciscanos y dominicos.

De hecho en otros países de Latinoamérica también existe el ponche denominado con otros nombres uno de ellos es en Venezuela llamado, el ponche crema y sigue siendo el mismo ponche que lo prepara el Quiteño con la única diferencia que en su receta o preparación lleva ron y no cerveza.

En Perú al ponche lo denominan como ponche de leche su ingrediente principal es el pisco y la miel.

En consecuencia muchos de los quiteños y pocos quienes han probado esta grande bebida recuerdan su infancia y el tiempo que pasaban con su abuelita puesto esta bebida dejó una gran conmoción en sus vidas que no se olvidan con el tiempo, de cierta manera antiguamente hacían evidente las creencias de esta bebida puesto que la mujer embarazada lo tomaba dando como resultado el nacimiento de un niño fuerte, sano y saludable." (LAVIDA URBANA QUITO, 2011)

4.2 El Ponche Quiteño se pierde con el tiempo

"Los clásicos poncheros luchan por mantener viva una tradición que lleva más de 200 años en el país. En Quito solo existen 24 y están agremiados en la Asociación Magolita de la Magdalena, al sur de la Capital.

Su impecable uniforme blanco y la boina del mismo color resaltan en medio de los mercados, plazas y calles por donde transitan, aunque actualmente ya no se les ve con mucha frecuencia. Los sitios que más recorren son las estrechas calles del Casco Colonial donde sus clientes los buscan para deleitarse con la bebida tradicional.

Por la Plaza de San Francisco labora Manuel Mendoza, quien con sus 68 años mantiene esta tradición de elaborar el manjar y salir a las calles a deleitar a sus comensales.

Mendoza camina por las calles a paso lento y empujando su "carrito" de madera. Manuel se desplaza por todas las calles del casco colonial.

Recorre de domingo a domingo la Plaza de Santo Domingo, transita por la calle Chile, pasando por la iglesia de la Merced para luego descansar en la Plaza de San Francisco. “En cualquier esquina también estoy. No tenemos un puesto fijo porque somos comerciantes ambulantes”, afirma Mendoza, mientras se alista a atender a sus clientes

También reconoce que es uno de los 25 sobrevivientes de este oficio que hay en la actualidad en todo el Distrito, pues hoy a los jóvenes no les gusta el trabajo porque ya no es un negocio rentable. “Nosotros seguimos porque nos gusta este oficio y porque ya somos ancianos y nadie nos da trabajo en otro lugar”.

El mayor problema, comenta el ponchero, es la introducción de nuevos productos que son más baratos, como los bolos o los bonice, que apenas cuesta diez centavos, mientras que el valor del vaso de ponche es de cincuenta centavos de dólar.

El potaje es preparado con huevos, cerveza, azúcar y especias de dulce. “El tanquecito lleva 100 raciones. La más grande cuesta 50 centavitos y la más pequeña, 30”, relata don Manuel, mientras con una franela limpia el recipiente de metal bien blanco, como su mandil y gorra en la que resalta su nombre y el sello de la Asociación de Poncheros Magolita de Quito.

¡Qué rico el ponche, a los años!, exclama una mujer madura. Y de inmediato lleva su mano a la cartera en busca de una moneda. “Debería vender en una fundita, como era hace más de 20 años”, comenta una amiga que le acompaña; ahora lo venden en vasos pequeños. Ella también hace fila para comprar el tradicional dulce capitalino. Las dos se retiran con un vaso lleno del ponche

espumoso entre sus manos. Y Mendoza continúa en esa esquina del Quito añejo vendiendo el producto que le permite llevar dinero a su hogar.

Otro exponente de esta bebida es Vinicio Llungan de 13 años, quien también vende el ponche en este sector.

Afirma que el negocio lo heredó de su padre, quien murió hace dos años en un accidente. Desde ahí, Vinicio tiene que aportar en su hogar, conformado por dos hermanos menores y su madre que trabaja en la venta de periódicos.

A pesar de que sabe que los niños no deben trabajar “el dinero que saco diariamente me sirve para pagar mis estudios del colegio”, asegura.

La Asociación de Poncheros Magolita trata de preservar esta tradición. Sus agremiados afirman que una vez al mes se reúnen en asambleas donde discuten temas sobre la legalización de los papeles para poder trabajar. Sobre los estatutos, las multas que pueden tener los trabajadores si no cumplen con el uniforme y con el sistema de limpieza que implica tener un “carrito” de madera. La presentación es lo más importante para llamar la atención de sus clientes.

Su trabajo no anda a la deriva, pues el Municipio se acordó de ellos y ahora reciben cada tres meses capacitaciones para mejorar las relaciones con sus clientes y mejorar sus ventas." (VÁSQUEZ .S, 2012)

4.3 Identificación de la receta real del ponche quiteño

"La receta del ponche quiteño , es una receta ambigua y secreta , únicamente preparada por los mismos poncheros, en varias entrevistas cada uno de los poncheros emiten que para su preparación de dicho elemento, se utilizan los

siguientes ingredientes, huevos, poni malta y algunas especies; mediante investigaciones, y entrevistas dadas por el entrevistador Raúl Endara, al ponchero Manuel Mendoza, manifiesta y concuerda en su afirmación, que para la realización del ponche se utilizan los ingredientes mencionados, (Entrevista te veoquito la hueca del chulla, los ricos ponches de la calle de Quito), con referencia a las investigaciones anteriores, se procedió a realizar la preparación, llegando a una conclusión inmediata que su resultado no es el mismo, al que establecen en las entrevistas.

Es por ello que para identificar la receta real de la preparación del ponche se realizó una degustación cognitiva, degustando el ponche preparado por cada uno de los poncheros, llegando a desmentir en un entrevista anexo (al señor Manuel Mendoza, con preguntas sigilosas que afirmen los ingredientes reales del ponche de Quito." (Paucar .E.)

5 Elementos del ponche.

5.1 Huevos

"Son un alimento habitual en la alimentación de los humanos. Se presentan con una cáscara y son ricos en proteínas (principalmente albúmina, que es la clara o parte blanca del huevo) y lípidos.

Es mucho más que un alimento para el hombre. Está presente en numerosos ritos y expresiones populares.

La cáscara es la cubierta exterior del huevo y tiene gran importancia, ya que mantiene su integridad física y actúa como barrera bacteriológica. Está constituida, en su mayor parte, por una matriz cálcica con un entramado

orgánico, en el que el calcio es el elemento más abundante y de mayor importancia. También se encuentran en su composición otros minerales como sodio, magnesio, cinc, manganeso, hierro, cobre, aluminio y boro, en menores concentraciones.

La clara o albumen está compuesta básicamente por agua (88%) y proteínas (cerca del 12%). La proteína más importante, no solo en términos cuantitativos (54% del total proteico)." (INSTITUTO DEL ESTUDIO DEL HUEVO , 2009)

5.1.1 Temperatura de los huevos

"En frío los huevos se conservarán a menos de 8 °C y por un tiempo máximo de 24 horas desde su elaboración, Si se hace en caliente debe ser a una temperatura superior a 65 °C.

Los platos preparados o platos precocinados que no sean para su consumo inmediato con una duración superior a las 24 horas, deben conservarse a una temperatura inferior a 4 °C." (EL GRAN LIBRO DEL HUEVO, 2009)

"Para su correcta conservación hay que mantener los huevos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad del ambiente. La humedad no debe ser superior al 80%, puesto que podría originar problemas de proliferación de hongos y otros microorganismos que deterioran el huevo. En cuanto a la temperatura, lo ideal es mantenerlo entre 1 y 10° C, sin llegar nunca a la congelación. Tan importante como mantener una temperatura adecuada es evitar los cambios térmicos bruscos, sobre todo el salto de bajas a altas temperaturas, que puede producir condensación de agua en la superficie de la

cáscara y favorecer la entrada al interior del huevo de microorganismos junto con el agua a través de los poros." (INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO, DICIEMBRE 2007)

5.2 Cerveza

"Es una bebida alcohólica, no destilada, de sabor amargo, fabricada con granos de cebada u otros cereales cuyo almidón es fermentado en agua con levadura.

La cerveza en la antigüedad era una bebida elaborada de forma artesanal desde varios años, puesto que sus ingredientes básicos eran las materias primas de tal forma que su consumo de manera moderada y responsable garantizaban una vida saludable.

También cabe mencionar que la cerveza es una bebida 100 % natural por que se emplea ingredientes naturales tales como el cereal, malteados, azúcares y lúpulo que mezclados con el agua producen diferentes reacciones físico químicas produciendo un líquido dulce y amargo a la vez." (INARANJA G.C. Y SORIANO.J, 2009)

"La cerveza contiene una aproximado de 42 Kcal por 100 ml baja en cantidad de alcohol, puesto que contiene una gran cantidad de carbohidratos, vitaminas y minerales que aportan a nuestro organismo sobre todo en agua en un 92%, también cabe mencionar que contiene sales y minerales, no contiene grasas ni azúcares, además la cerveza aporta una sustancia denominada PROLACTINA cuya función son inflamatorias, flavonoides y antioxidante.

Su consumo moderado tiene grandes efectos positivos en nuestro organismo, siempre y cuando se trate de personas adultas quienes las ingieren o las

consumen, un aporte a la salud por la ingesta de este es incrementa los niveles de ácido fólico es decir que aumentan el colesterol bueno y reducen el malo.

También cabe mencionar que la cerveza reduce y contrae el riesgo de enfermedades tales como accidentes cardiovasculares, osteoporosis, enfermedades crónicas ante ello también retrasan la menopausia en la mujer" (SAEZ PAREDES J. UNIVERSITAT JAUMF.L)

5.2.1 Fermentación de la cerveza

La fermentación juega un rol esencial en la calidad de la cerveza, gracias a los productos tales como los alcoholes superiores y ésteres; es también que resulta difícil puesto que la levadura que es reutilizada de una fermentación a otra no tiene un metabolismo estable; ella degenera. Esta degradación es debida a una infección por presencia de otros microorganismos, debido a modificaciones progresivas de la membrana celular y de la actividad enzimática de la levadura.

5.3 Azúcar

Es un producto que se obtiene de la caña de azúcar químicamente está formada por la unión de la fructosa y la glucosa.

"En el siglo XVII el azúcar se inició como endulzante desde ese entonces era agregado sobre frutas frescas, compotas, galletas, turrone, también en la aplicación de fusiones té, café y chocolate

Por otra parte el azúcar es un alimento sano y natural que ofrece una series de beneficios al igual que el consumo excesivo causa varias enfermedades como la diabetes, una de las principales funciones de la azúcar es aportar energía, sabor

placer y sabor además el azúcar es considerado como ingrediente que se acompaña con otros alimentos y muchos de ellos productos elaborados dentro de ellos la repostería y pastelería." (GROSS .O, 21/01/2013)

Cuadro No 01
DEFINICIÓN DEL AZÚCAR

Autor	Definición
(Alejandro Sanz París, Luis Gomez Morales)	"El azúcar es un elemento de alto de placer que está en auge dentro de la alimentación moderna, son utilizados por el organismo humano en una combustión celular que ofrece energía y calor "
(Lucas Lizandro Díaz Montejo, Eduardo Tomás Portocarrero Rivera , 2002)	"Es un edulcorante orgánico proveniente de la caña de azúcar conocida cómo caña de castilla, caña dulce, caña de miel, tiene su origen en la regiones subtropicales, también denominada sacarosa que es cristalizada en el proceso industrial".

Elaborador por: Paucar M. E.

5.4 Leche

"De acuerdo con varios sinónimos y significados en varias culturas, la leche es considerado como una fuente de salud, riqueza, fecundidad, y pureza, puesto que la leche en los siglos XVIII el consumo se concentraba en la parte rural, alimento poco apreciado desde ese entonces, el poco conocimiento y manejo de conservación dieron lugar a un sin número de enfermedades tales como la

fiebre de Malta y la brucelosis, que luego con los progresos de la tecnología los problemas de higiene y conservación de la leche han ido mejorando, de hecho por los siglos XX la leche se convierte en materia prima para la industria". (VARIOS BARTOLOME B.SERRA, GIL .P G)

5.4.1 Tipos de leche

5.4.1.1 Leche concentrada

"Es un tipo de leche que se obtiene de la leche natural, la desnatada, o entera, que ha sido sometida al proceso de calentamiento, donde influyen ciertos factores, como la eliminación del agua, su composición de nutrientes depende del grado de conservación y el tratamiento térmico que le den." (VARIOS BARTOLOME B. SERRA, GIL P.G)

5.4.1.2 Leche Condensada

"Es una leche que se obtiene por la eliminación del agua constituida por leche natural, desnatada, semidescremada, que posteriormente se le añade azúcar." (VARIOS BARTOLOME B. SERRA, GIL.P.G)

5.4.1.3 Leche en Polvo

"Es una leche que se obtiene por la deshidratación de la leche natural, desnatada, donde se llevan a cabo varios procesos como el tratamiento térmico, y la pulverización o atomización." (VARIOS BARTOLOME BONET SERRA, PEDRO GIL GREGORIO)

5.5 Harina

"La harina de trigo es el resultado de la molienda del grano de trigo rico en carbohidratos y no contiene purinas, el endospermo se separa del salvado y del germen, y se muele hasta obtener harina. El rendimiento de grano a harina se llama grado de extracción, es usado en pastelería y panadería, este uso se debe principalmente a su composición particular." (Pérez Fierros A. M, 2003)

Tabla No 01
COMPOSICIÓN DE LA HARINA DE TRIGO

Componente	Porcentaje	Tipo	Características
Hidratos de carbono	75-80	Almidón, azúcares	25% amilasas 75% amilopectinas
Proteínas	10-17	Gliadina(80-85%) Glutenina Albúmina(17%) Globulina	Insoluble en agua Insoluble en agua soluble en agua soluble en agua
Lípidos	1-2	fosfolípidos	
Vitaminas	0.3	Niacina, tiamina, hierro	
Enzimas	0.1	Amilasas, proteinasas, lipasas	

Fuente : Pauline P y Palmer .H (las pastas y las masas)

5.6 Levadura

"Las levaduras tienen características similares a las bacterias en cuanto a la morfología en grupo de sus colonias y a los métodos de cultivo, entre ellos a su actividad bioquímica, algunas levaduras forman ascosporas es decir reproductoras y resisten a condiciones ambientales adversas, por lo general se reproducen por yemas en proliferación, son denominadas levaduras

verdaderas." (FosterM.E, F.Eugene N, Marvin L.Speck, Raymond N.Doetsch, Joseph C.Olson)

"La vida de las levaduras en los líquidos es distinta ya que crecen en la masa del líquido en ciertas bebidas suben a la superficie creando una capa denominado velo, una de ellas es la levadura del vino, que se encuentra sobre los vides, en la cual pasa a un proceso de fermentación para transformarlo en vino". (Carretero Casado F,)

Cuadro No 02
CLASIFICACIÓN DE LA LEVADURA

Clasificación	Definición	Beneficios
Levadura fresca o prensada	Contiene 70 % de humedad y 30% solidos Su vida útil es de dos semanas y debe almacenarse refrigerada.	Este producto es el que prefieren la industria panadera tradicional y las pizzerías, el consumo casero recurre a formatos de 50 g.
Levadura seca	Contiene aproximadamente 10% de humedad Es la misma levadura fresca que se ha deshidratado. Tiene una vida útil de 6 meses y no es imprescindible refrigerarla. Requiere hidratación para su uso	Brinda al consumidor la posibilidad de almacenar el producto por un período prolongado y sin necesidad de

		mantenerlo refrigerado.
Levadura instantánea.	Contiene un 5% de humedad. Su vida útil, envasada al vacío, es de 2 años	No requiere refrigeración para su mantenimiento ni rehidratación.
Levadura líquida.	Hasta el año 1825, cuando la levadura prensada fue introducida por Tebbenhof, la levadura se vendía en forma líquida	
Levadura desactivada.	Se halla despojada de todo su poder de fermentación.	permite mejorar la maquinabilidad de las masas duras o de las que han alcanzado un alto nivel de maduración, y acelerar el desarrollo durante la mezcla de la masa

Fuente: Lezcano .E alimentosargentinos.gov.ar
Elaborado por : (Paucar M .E 2015)

6 Recetario Gastronómico

"Es un compendio o libro que reúne cierta información útil de carácter culinario, nutricional, organoléptico, relativamente a una materia o producto a elaborar, en

el que se detalla respectivamente cada preparación, en ello incluye el peso, medida y lista de ingredientes, también se menciona que tipo de utensilios utilizar en cada preparación. " (DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA)

6.1 Partes del recetario Gastronómico

6.1.1 Anteportada

"Denominada falsa portilla, es la primera página impresa del libro y menciona el título abreviado del recetario o la obra (falso título" (Schwab.F.)

6.1.2 Portada

"Es la página que contiene el título completo de la obra o el recetario, precedido por el nombre del autor y seguido al final del pie de imprenta" (Schwab.F.)

6.1.3 Dedicatoria

"Carta o nota comúnmente en calidad de homenaje a una persona determinada" (Schwab.F.)

6.1.4 Prefacio

"Denominado prólogo, el autor expone consideraciones relativas al origen y carácter de la obra, su plan, sus colaboradores que han intervenido en la misma, indicaciones útiles para su mejor consulta." (Schwab.F.)

6.1.5 Introducción

"Contiene sintéticamente los conocimientos previos de la obra o tema, recetario" (Schwab.F.)

6.1.6 Glosario

"Es un anexo de terminología que incluyen términos desconocidos entre ellos técnicas aplicadas en una preparación." (Paucar.E, 2015)

7 Centro Histórico de Quito

"Conocido como "Relicario de Arte en América". El Centro Histórico de Quito es Patrimonio Cultural de la Humanidad, es un amplio sector de la ciudad que fue levantado sobre las cenizas de la que fuera la capital de la mitad norte del Imperio Inca hasta que el General Rumiñahui la quemara hasta sus cimientos antes que entregarla a los conquistadores españoles.

Quito fue la primera ciudad en el mundo en ser declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por las Naciones Unidas en el año 1978. Su Centro Histórico tiene la magia de transportar a quienes lo visitan a épocas pasadas, mientras se camina por sus calles adoquinadas y por sus aceras empedradas. A inicios del Siglo xx, la ciudad apenas se localizaba al interior de las fronteras del Centro Histórico. Actualmente, este sector constituye apenas una ínfima parte de lo que es toda la ciudad, pero es, sin lugar a dudas, el sector más rico desde el punto de vista histórico y cultural. Algunas de las más famosas batallas independentistas y ejecuciones tuvieron lugar en las mismas plazas en las que hoy día deambulan turistas, transeúntes, vendedores y mendigos.

Varios de los mejores bares y restaurantes de Quito están en el Centro Histórico. Escápese de los tours guiados y pase un poco de tiempo en las plazas y calles adyacentes a las principales, que muestran una exquisita arquitectura colonial y

pasajes que conducen hacia adorables patios interiores coloniales". (HALBERSTADT .J, 2013)

“Hablar de Quito es remontarse a siglos cargados de arte y cultura, abarrotada de exquisitas obras maestras del arte escultórico, pictórico y arquitectónico, resultado de una prodigiosa mezcla de los conocimientos españoles e indígenas.

El núcleo central del actual Centro Histórico, se fue tejiendo en torno a las centralidades generadas por las comunidades religiosas y sus respectivos templos, conventos y monasterios. Prácticamente con la fundación de la ciudad, se iniciaba también la construcción de varios monumentos religiosos más grandes de América, uno de ellos es el Convento de San Francisco, sobre un terreno de casi cuatro hectáreas, y con unas características volumétricas imponentes, equiparable al Monasterio de El Escorial, por lo que se le ha dado en llamar el Escorial de los Andes". (LÓPEZ ULLOA F. S., 2005)

7.1 Delimitación del Centro Histórico

"El centro histórico procede de la dimensión patrimonial representativa de una historia, el perímetro involucrado constituye el Centro Histórico. Está limitado al sur por la 24 de Mayo (sobre el trazado de la quebrada Jerusalén rellena en 1908), la entrada de San Diego(a la altura del convento) y los barrancos que confluyen hacia el Machángara; al oeste por la avenida Occidental; al este por la avenida Pichincha y su prolongación, lo que incluye los barrios de San Marcos y

de la Loma; y al norte por la calle Carchi y su prolongación ideal hasta la avenida Pichincha". (MAXIMY. R, 2012)

8 Técnicas Culinarias

"Son aquellas en las que comenzamos y acabamos de cocinar el género. Teniendo en cuenta que definimos cocinar a transformar física y químicamente el aspecto, la textura, composición y valor nutritivo de los alimentos, generalmente por medio del calor (aunque hay otros medios), cuya finalidad es mejorar las características organolépticas de los alimentos, haciéndolos más apetitosos a los sentidos (vista, olfato y sabor)." (Victor M., 2008)

8.1 El Sifón

" Es una herramienta que sirve para la elaboración, de espumas, natas o cremas, o sodas al que se incorpora aire mediante cargas comprimidas de N₂O siendo este distinto según el tipo de espuma que deseemos trabajar." (Chocano A.)

8.2 Espumas

"En 1994 se hizo la primera espuma, son agregado de burbujas y suspensiones coloidales de un gas que se forman en la superficie de los líquidos " (Chocano A.)

8.2.1 Elegir un sabor

"El sifón permite elaborar Espumas de numerosos ingredientes, prácticamente de todas las familias de los productos" (Chocano A.)

Cuadro No 03

PRODUCTOS PARA ELEGIR UN SABOR

Aceites	Cereales	Fermentos	harinas	leche
Aguas	confitado	flores	Hiervas aromáticas	zumos
Algas	Conservas	frutas	Huevos	mermeladas
Cacao	crustáceos	Frutos secos	Infusiones	panes

Elaborado por: (Pauca M .E 2015)

8.3 Técnica de Batido

"El batido es una de las operaciones más delicadas porque de ella dependerá la esponjosidad, ligereza, volumen de algunas de algunas materias primas y preparaciones. Se puede realizar a mano, con un batidor, o bien en máquina, generalmente se baten los huevos la nata, la mantequilla. La función del batido es incorporar aire a las preparaciones teniendo en cuenta los parámetros de velocidad y tiempo, un exceso de velocidad o tiempo podría ocasionar una separación de moléculas, dando un aspecto desagradable." (Marín C.M (pg 39), 2013).

8.4 Técnica de Mezclado

"Es una técnica que consiste en integrar dos o más materias primas o elaboraciones sin darle cuerpo o volumen, se realiza con espátula de goma flexible, aunque en algunos casos se utiliza un batidor, también se puede trabajar en la batidora con pala. Para mezclar de forma adecuada se hace con

movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, recogiendo bien las paredes y las bases donde se realiza la mezcla". (Marín C.M (pg 39), 2013).

8.5 Tamizado de las materias primas

"El tamizado es muy importante para obtener un resultado adecuado en algunas elaboraciones, sirve para eliminar algunas impurezas que puedan tener las materias primas, airear los polvos para poder unirlos e integrarlos con más facilidad a otras materias primas". (Marín C.M (pg 39), 2013).

8.6 La Cocción

"La cocción consiste en exponer un alimento bajo la acción del calor para transformar sus características físico-químicas y organolépticas como son: color, olor, sabor, textura y volumen, haciéndolo más apetitoso y digestivo" (Marín C.M (pg 39), 2013).

8.7 Al baño María

"Sistema de cocción suave. El procedimiento es muy sencillo: en un recipiente se pone a calentar agua. Cuando esta se calienta, ponemos encima el recipiente que contiene la mezcla que se ha de cocer. Un punto importante en este tipo de cocción es que el agua no hierva porque puede estropear la elaboración". (Marín C.M (pg 39), 2013).

MARCO CONCEPTUAL

1. Establecimiento:

"Lugar donde se ejerce un negocio de alimentos y bebidas, fundación, institución." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

2. Equipamiento:

"Grupo de operarios, equipos y utensilios necesarios para un establecimiento de alimentos y bebidas como cocinas, freidoras, refrigeradoras, enfriadores, etc."
(Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

3. Receta estándar:

"Listado de ingredientes con precios de un plato específico para conocer su costo real." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

4. Cocina:

"Modo o arte especial de preparar los alimentos de cada persona o cada región o país." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

5. Costumbre:

"Hábito, modo habitual de obrar o proceder establecido por tradición o por la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto."
(Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

6. Culinaria:

"Pertenciente o relativo a cocina." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

7. Gastronomía:

"Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte, afición a comer bien." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

8. Tradición:

"Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

9. Identidad:

"Conjunto de rasgos o informaciones que individualizan o distinguen algo y confirman que es realmente lo que se dice que es." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

10. Patrimonio Intangible:

"El Patrimonio Intangible está constituido por aquella parte invisible que reside en el espíritu mismo de las culturas y que no puede ser tocado o cambiado."

(Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

11. Batido

"Acción de remover enérgicamente unos ingredientes en estado líquido o semilíquido. Por medio de esta acción, pasan a estado esponjoso." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

(Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

12. Mezclar:

"Ligar diversas materias o ingredientes, sin darles exceso de trabajo para que las masas o cremas no cojan nervio" (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

13. Incorporar:

"Acción de conseguir que una materia prima penetre dentro de otra mediante la mezcla." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

14. Espumas:

"Son aquellas que nos permiten tratar cualquier producto de una forma extremadamente sabrosa, ligera y saludable." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

(Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

15.Sifón:

"Es un montador de nata al que se le incorpora aire mediante cargas de N₂O comprimido. Este mismo principio nos permite elaborar espumas de gustos y texturas de una variedad infinita." (Sebastián P, José M Prats; Jaime R.)

MARCO LEGAL

Constitución de la República del Ecuador:

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador , en el capítulo tercero de la soberanía alimentaria ART.281 en la que menciona que se puede afirmar que es labor del Estado el promover el

consumo y producción del alimento sano Ecuatoriano, por otro lado también la misma, reconoce que las tradiciones de los pueblos indígenas, afroamericanos y en sí de todos los ecuatorianos, tiende el deber de mantener las costumbres ecuatorianas como identidad de la sociedad.

Por otro lado en el articulado SUMAK KAWASAY, derecho al buen vivir, se menciona, que el Ecuatoriano debe estar rodeado por un ambiente sano y de igual manera dotado de alimentación sana.

Ley de patrimonio cultural (Decreto Supremo No. 3501)

Esta ley contempla el rescate de las tradiciones de las culturas indígenas y afroamericanas, que en el aspecto gastronómico e histórico han tenido amplia trascendencia, pues no hay que olvidar que los habitantes originarios del Ecuador fueron indígenas y con la conquista existió la presencia de grupos africanos en tierras americanas, que han dado un aporte fundamental a la gastronomía del Ecuador.

Cabe mencionar que personas naturales y jurídicas son quienes deberían promover y defender las costumbres que tiene el Ecuador, puesto que es la propia identidad de todos los ecuatorianos, en este caso los Quiteños en mantener vigente la costumbre (tradición culinaria del ponche Quiteño) que diferencia a estos, de otros habitantes del país.

Ley de turismo, ordenanzas y demás legislaciones

(Capítulo 1 Generalidades). Dentro de la actividad turística se encuentra la parte culinaria del país, por lo cual en esta ley se da una normativa que regula a la actividad como tal y se señala que el turismo no se limita únicamente a sitios como museos y demás lugares, sino que enfoca al turismo como un todo, lo que involucra a más de lo mencionado a costumbres, tradiciones dentro de la gastronomía.

IV. HIPÓTESIS

La diversificación de las preparaciones del ponche Quiteño permitirán su aceptación y difusión en la ciudadanía, que visita el centro Histórico de Quito

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en el Centro Histórico de Quito (20 Poncheros) y las preparaciones se experimentó en los talleres de cocina experimental de la Escuela Politécnica de Chimborazo ubicada en la Panamericana Sur km 1 1/2, Riobamba - Ecuador, parroquia Lizarzaburu; ya que cuenta con los implementos necesarios para la elaboración del producto.

GRÁFICO N° 01

Localización geográfica del área de experimentación del proyecto



FUENTE: (Paucar.M.E, INEC)
 ELABORADO: (PAUCAR M. E. 2015)

B. TEMPORALIZACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación tuvo una duración de 6 meses, en la cual se desarrolló la diversificación del ponche quiteño, y se elaboró un recetario con preparaciones idóneas aceptadas por los 20 poncheros en la Asociación Magolita de Quito.

C. VARIABLES

1. Identificación

- **Variable independiente**

Diversificación del ponche Quiteño

- **Variable dependiente**

Técnicas culinarias

Análisis sensorial

2. Definición

El ponche Quiteño

"El Ponche es una bebida tradicional (costumbre) originada en las fiestas de los pueblos, forma parte de los recuerdos más inmemorables de la infancia, preferida por niños y adultos, bebida hecha a base de huevos y malta, cerveza. Los clásicos poncheros luchan por mantener viva una tradición que lleva más de 200 años en el país." (VÁSQUEZ.S, 2012)

Técnicas Culinarias

"Son aquellas en las que comenzamos y acabamos de cocinar el género. Teniendo en cuenta que definimos cocinar a transformar física y químicamente el aspecto, la textura, composición y valor nutritivo de los alimentos, generalmente por medio del calor (aunque hay otros medios)." (Victor M., 2008)

Análisis Sensorial.

"El análisis sensorial es conjunto de un características que permiten evaluar y conocer las propiedades organolépticas de un producto influyendo en la aceptación del mismo por el consumidor a través de los sentidos como olor, color sabor y textura." (Costell, E.2000.)

Test de Aceptabilidad

"Es aquella que permite medir preferencias, estados psicológicos del consumidor, resultado de la interacción entre el alimento y el hombre en un momento determinado" (Jamila R. Lepore y Wendy J., 2012)

Diversificación

"Es el resultado de la acción de diversificar, hacer que aquello que tenía uniformidad o que carecía de variantes, pase a ser variado y heterogéneo, es decir aporte diversidad" (ALLEN.D Y GORGEON .A, 2003).

3. Operacionalización

VARIABLE	ESCALA	INDICADOR
Diversificación del ponche Quiteño	Formulación	Ingredientes %
Técnicas culinarias	Sifón, espumas. Batido Cocción, acaramelar, arropar, baño maría	gramos Tiempo Temperatura
Análisis sensoriales	Color	Muy oscuro Ligeramente oscuro Ni claro ni oscuro

	Sabor	Ligeramente claro Muy claro
		Muy salado Salado Ni dulce ni salado Dulce Muy dulce
	Olor	Me gusta mucho Me gusta poco No me gusta ni me disgusta Me disgusta poco Me disgusta mucho
		Textura
Test de Aceptabilidad	Escala hedónica	Me gusta mucho Me gusta poco No me gusta ni me disgusta Me disgusta poco Me disgusta mucho

ELABORADO:(PAUCAR M.E 2015.)

D. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

TIPO DESCRIPTIVO

Este estudio es de carácter descriptivo y exploratorio aplicada al campo, con base al test de aceptabilidad, ya que detalla los procesos, fases, métodos para la elaboración y formulación de la diversificación del ponche quiteño; cuya información fue Cualitativa, porque describió si la diversificación del ponche Quiteño, logró alcanzar cada uno de los objetivos específicos.

DISEÑO EXPERIMENTAL

Es experimental porque es un proceso mediante la cual se buscó varios parámetros de un elemento, con el objeto de obtener varios resultados, es así que en la realización de las recetas creativas de la propuesta gastronómica, de la diversificación del ponche Quiteño, para mantener vigente su costumbre tradicional Quiteña, es donde se usó este método, puesto que se experimentó en todas y cada una de las preparaciones con el fin de llegar a un resultado deseado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Empírico: Investigación y revisión documental, Test de aceptabilidad que influyó en la aceptación de las diversificaciones.

Estadístico: aplicación del cálculo porcentual para determinar la aceptabilidad.

INSTRUMENTO

Como instrumento de la investigación se elaboró un Test de aceptabilidad con una escala hedónica simplificada a la diversificación del ponche, aplicada a los 20 poncheros de la Asociación Magolita con la finalidad de determinar la aceptabilidad de dicho producto mencionado.

E. GRUPO DE ESTUDIO

a. Grupo de Estudio

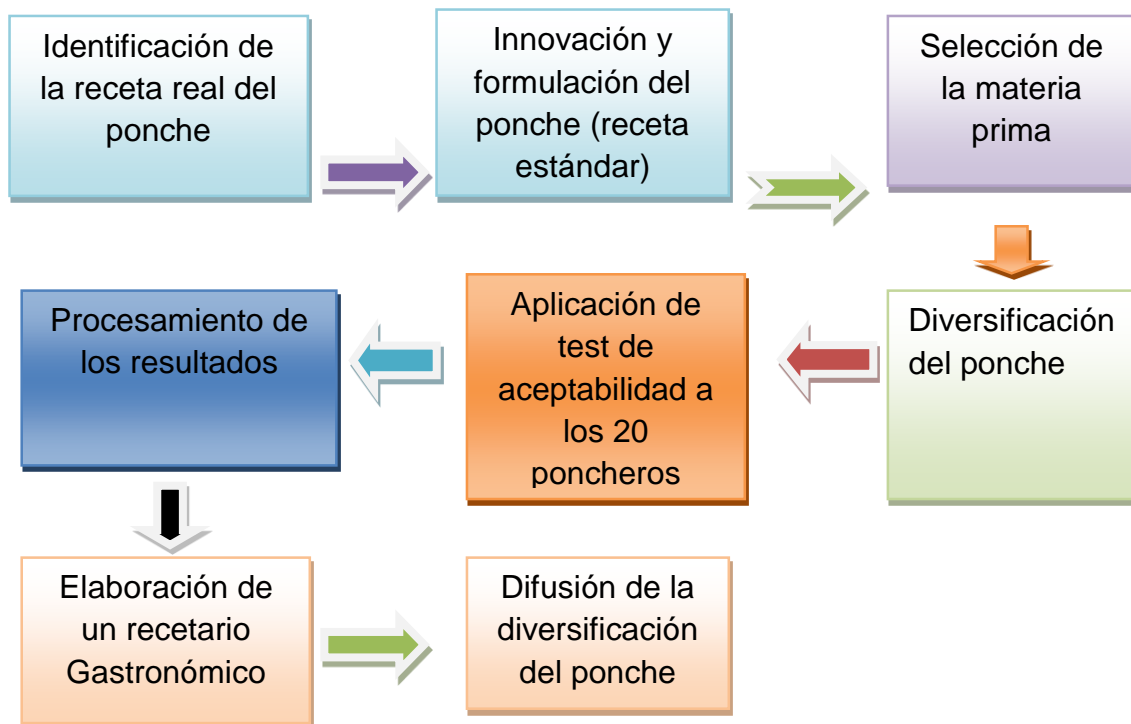
Para determinar la aceptabilidad de la diversificación del ponche, tradición culinaria de Quito, se realizó un test de aceptabilidad con una escala hedónica simplificada y una evaluación sensorial (color, olor, sabor, textura), que fue

aplicado a los 20 poncheros de la Asociación Magolita, los mismos que evaluaron las tres diversificaciones establecidas.

F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Cuadro N° 04

PROCESO PARA ELABORAR LA DIVERSIFICACIÓN DEL PONCHE QUITEÑO



ELABORADO: (PAUCAR M.E 2015).

1. Identificación de la receta real del Ponche Quiteño.

Se procedió a investigar e identificar la receta real del Ponche Quiteño, su forma de preparación con la finalidad de analizarla y estructurarla para la aplicación de la diversificación respectiva, ya que existen varios fundamentos e ingredientes que ponen en credibilidad la preparación de dicho producto .

2. Restructuración y formulación del ponche

Para la elaboración del ponche diversificado, se formuló en base del porcentaje 50% y 50% y 15 % de otros aditivos.

3. Selección de la materia prima

Para la elaboración del ponche diversificado, la materia prima debe cumplir con las siguientes características.

3.1 Harina: de trigo sin aditamentos (polvo de hornear) bajo o sin purinas

3.2 azúcar: normal blanca

3.3 levadura: seca con un 10% de humedad

3.4 cerveza: con grado alcohólico de 3 a 6 % (pilsener)

3.5 pulpas de frutas frescas: selección de variedad, mango, mora, naranja, naranjilla, maracuyá.

4. Diversificación del Ponche

Se elaboraron preparaciones gastronómicas diversificadas en sabores, texturas y nutricionales óptimas del ponche Quiteño, utilizando técnicas culinarias con varios estilos de presentación.

5. Determinación del Test de aceptabilidad

Para determinar la aceptabilidad de la diversificación del ponche se aplicó un test de aceptabilidad basado en una escala hedónica simplificada del 1 al 5 para los 20 poncheros de la Asociación Magolita de Quito, mediante una degustación.

6. Recolección de información para tabulación de datos

Mediante la aplicación del test de aceptabilidad, los resultados que se obtuvieron, estuvieron expuestos a una revisión conjuntamente con la tabulación de datos, aplicando el método de recolección de información.

7. Procesamiento de la información

Para el procesamiento de la información se procedió a determinar varios parámetros como el análisis de los resultados, conceptualizando cada uno de los objetivos propuestos de la investigación. Cabe mencionar que los resultados obtenidos se interpretó con un respaldo teórico, que brindaron apoyo para la comprobación de los mismos, determinado y estableciendo conclusiones, recomendaciones.

Además para la tabulación de los test de aceptabilidad, se procedió a utilizar Microsoft Excel, en la que nos proporcionó toda la información necesaria para su análisis, que fue adjuntada como anexo, al finalizar la investigación.

8. Realización del recetario Gastronómico

Se elaboró un recetario con las preparaciones más aceptadas en la diversificación del ponche quiteño, detallando el modo de preparación, peso, ingredientes, y temperatura.

9. Difusión de la diversificación del ponche

Se difundió la diversificación realizada del ponche quiteño en el restaurante la Delicia centro Histórico de Quito durante 7 meses.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. Innovación e Identificación de la receta original del ponche Quiteño Tradicional

Para realizar la innovación se procedió a investigar en los referentes teóricos la receta tradicional del ponche Quiteño y por ende a los mismos expendedores,

con la finalidad de proporcionar mayor variedad aplicando técnicas culinarias gastronómicas (Anexo 2,3).

Cuadro 05

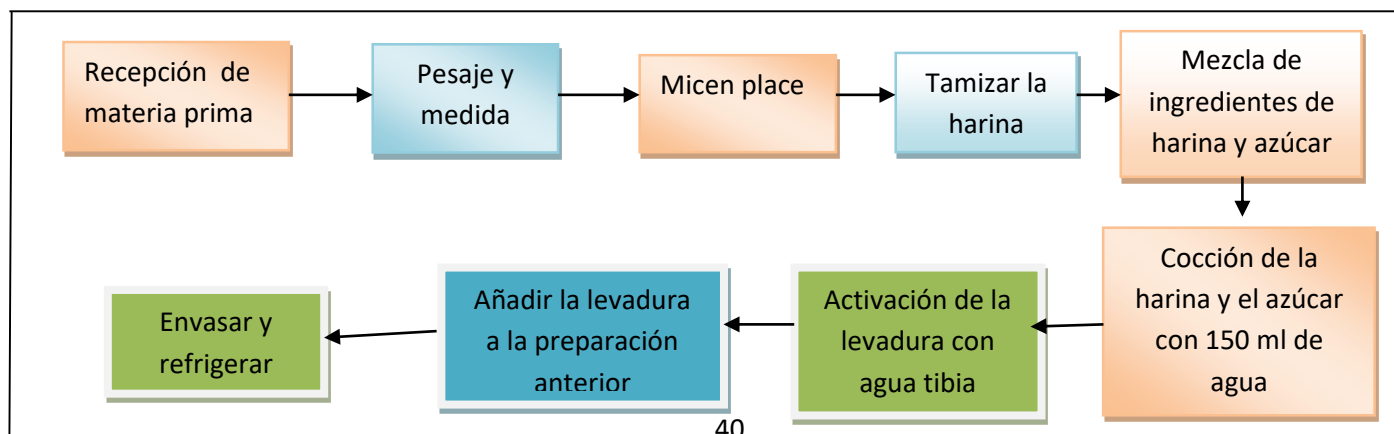
Receta estándar del ponche

RECETA ESTÁNDAR					
NOMBRE DE LA RECETA : Ponche 				COD. DE LA RECETA:	001
				PORCIONES:	10
				FECHA:	
REFERENCIALES					
INGREDIENTES	CANTIDAD REF	COSTO REF	UNIDAD	CANT X PORCION	COSTO
Harina	150	0.20	g	15 gr	0.02
Azúcar	50	0.15	g	5 gr	0.015
Agua	150	0.10	ml	15 ml	0.01
Levadura	10	0.20	g	1 ml	0.02
Cerveza	3	0.30	g	0.3 gr	0.03
				COSTO TOTAL:	0.095
				COSTO POR PORCIÓN :	0.95

ELABORADO: (PAUCAR M.E 2015).

Cuadro N°06

PROCESO PARA ELABORAR EL PONCHE



Para su diversificación se formuló en base a su porcentaje

Cuadro No 07

FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL PONCHE

INGREDIENTES	G	%
Harina	150 g	50 %
agua	150 ml	50%
Levadura	10 g	15%
Cerveza	3 ml	15%
Azúcar	50 g	15%

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

B. Identificación de la aceptabilidad (Diversificación del ponche)

Para levantar información y determinar la aceptabilidad en la diversificación del ponche, los instrumentos utilizados fueron:

1. Test de Aceptabilidad
2. Análisis Sensorial

Test de Aceptabilidad.

"Proceso en la cual el hombre acepta o rechaza un alimento, mediante las percepciones y sensaciones que experimenta, principales factores que miden e influyen en su aceptación, poniendo en manifiesto resultados de interacción entre el hombre y el alimento en un momento determinado." (Elvira Costell, 2011)

Cuadro No 8

TEST DE ACEPTABILIDAD (ESCALA HEDÓNICA)

Cód.: 001	ESCALA HEDÓNICA				
	Me gusta mucho	Me gusta poco	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta poco	Me disgusta mucho

OLOR					
COLOR					
SABOR					
TEXTURA					

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

Análisis Sensorial.

"Es una disciplina científica que permite interpretar y analizar las características de un determinado producto que son percibidas por los sentidos del olfato, vista, gusto, y oído, se evalúan las percepciones del producto de acuerdo a criterios atributos del mismo". (Dr.Gastón Ares, 2011)

Evaluación sensorial

Según (Elizabeth Hernandez A., 2005) determinó que la evaluación sensorial es la aceptación o rechazo de un alimento, evaluación por medio de los cinco sentidos en la que un producto es sometido a un juicio espontaneo, emitiendo percepciones de aceptación o desagrado por una buena y mala sensación por parte del catador o consumidor

DATOS DEL TEST DE ACEPTABILIDAD Y ANÁLISIS SENSORIAL

Cuadro N^o 9

OLOR DE LAS DIVERSIFICACIONES DEL PONCHE (T001, C002, D003)

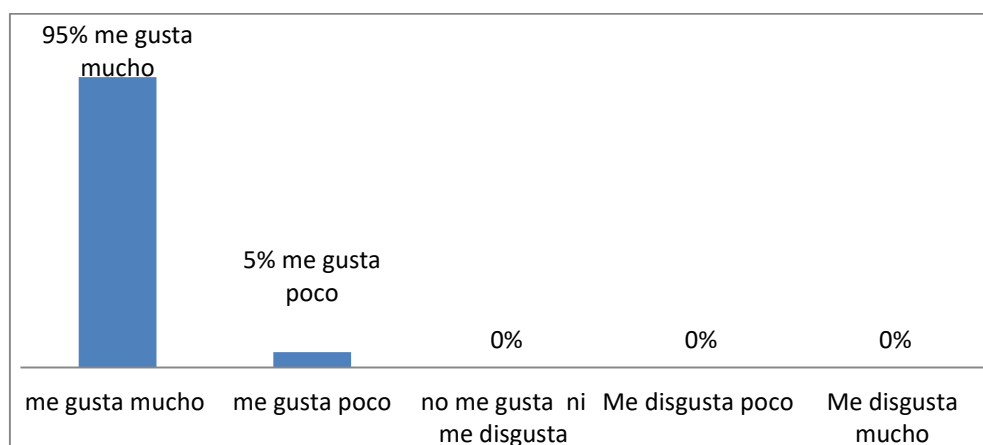
Indicador	T001		C002		D003	
	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa
me gusta mucho	19	95%	2	10%	18	90%

me gusta poco	1	5%	2	10%	2	10%
no me gusta ni me disgusta	0	0%	13	65%	0	0%
Me disgusta poco	0	0%	2	10%	0	0%
Me disgusta mucho	0	0%	1	5%	0	0%
Total Nº encuestados	20	100%	20	100%	20	100%

Fuente: Cuadro del Análisis sensorial realizado el día Jueves 21 de mayo 2015.
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

GRÁFICO Nº 02

OLOR DEL HELADO DEL PONCHE SABOR A MARACUYÁ MUESTRA T001



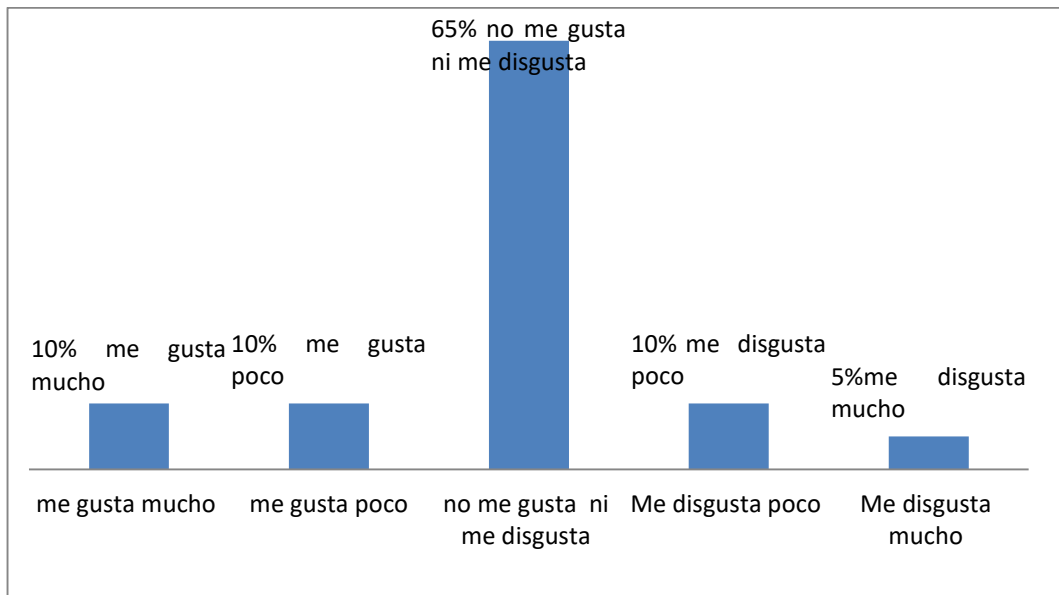
Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra T001
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

En lo que respecta a la formulación para la elaboración de la diversificación del ponche (helado de ponche sabor a maracuyá), tiene la aceptabilidad en un 95% (me gusta mucho), tomando en cuenta que el olor de la maracuyá, es un olor penetrante y parcialmente agradable, que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 03

OLOR DE LA ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE C002



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra C002

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El olor de la espuma de ponche sabor a chocolate tiene la aceptabilidad en un 10% (me gusta mucho), que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, no obstante el 65 % determinó intermedia la aceptabilidad (no me gusta ni me disgusta), ya que su olor es imparcial, neutral, su olor no es predominante poco volátil por lo que su apreciación es intermedia, en la que según (Vickie A. Vaclavik, 2002) el olor de un producto o alimento debe tener un aroma volátil que se puedan detectar en cantidades pequeñas aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 04

OLOR DE PONCHE SABOR A QUIWI D003



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra D003

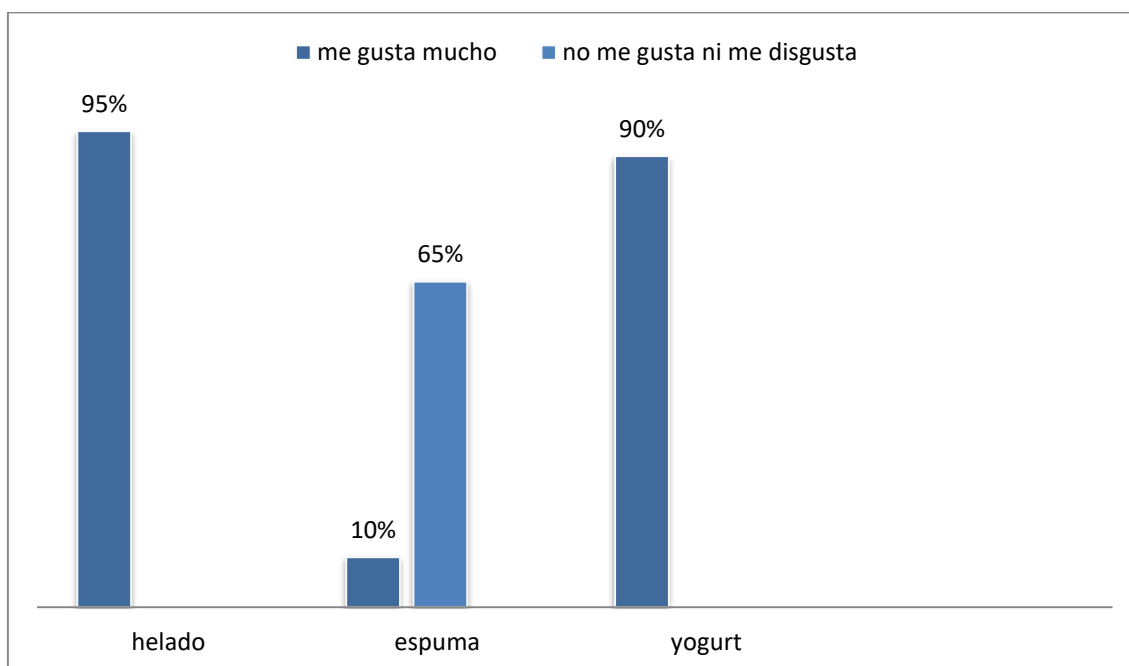
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El olor del yogurt de ponche sabor a quiwi tiene la aceptabilidad en un 90% (me gusta mucho), en la que su aroma predomina, es agradable y fuerte, y se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, siendo favorable para su degustación.

GRÁFICO N° 05

ANÁLISIS DE OLOR DE LOS POSTRES, MUESTRAS T001, C002, D003



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra T001,C002, D003

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El **olor** de de las muestras (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá, y **D003** yogurt de ponche sabor a quiwi) tiene la aceptabilidad en un 90% a 95% (me gusta mucho), ya que su olor es predominante, fuerte , es decir no se disipan, mantiene sus propiedades organolépticas, siendo este muy favorable para su degustación, no obstante el 65 % en la muestra (**C002** espuma de ponche sabor a chocolate) determinó intermedia la aceptabilidad (no me gusta ni me disgusta) debido a que en esta formulación al aplicar la técnica de sifón se neutraliza su olor, y es poco volátil , dado que el chocolate no tiene un olor fuerte potencializado.

Cuadro No 10

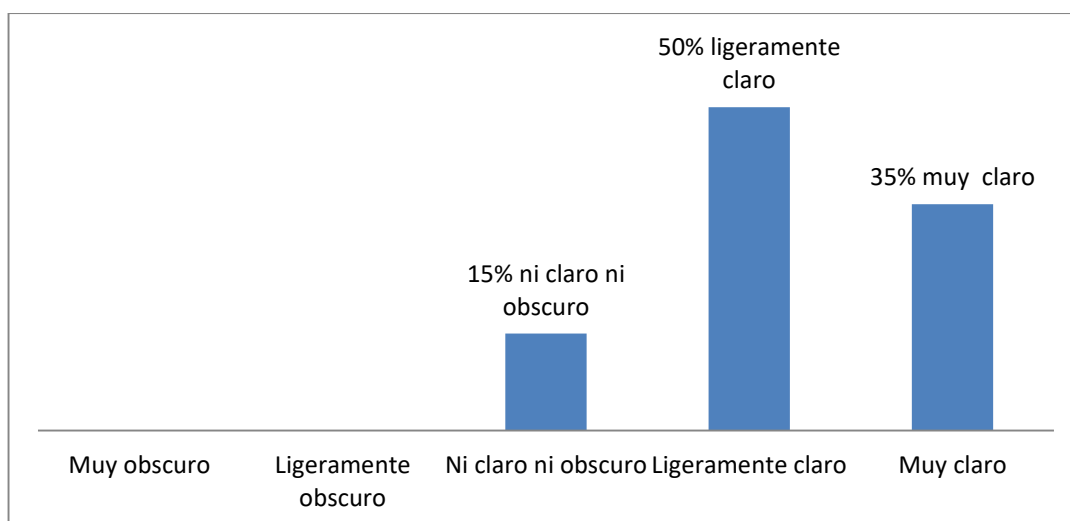
COLOR DE LAS DIVERSIFICACIONES DEL PONCHE (T001, C002, D003)

Indicador	T001		C002		D003	
	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa
Muy oscuro	0	0%	5	25%	0	0%
Ligeramente oscuro	0	0%	15	75%	1	5%
Ni claro ni oscuro	3	15%	0	0%	4	20%
Ligeramente claro	10	50%	0	0%	15	75%
Muy claro	7	35%	0	0%	0	0%
Total N° encuestados	20	100%	20	100%	20	100%

Fuente: Cuadro del Análisis sensorial de la Muestra T001, C002, D003
 Elaborado por: Paucar, E. (2015).

GRÁFICO No 06

COLOR DEL HELADO DE PONCHE SABOR A MARACUYÁ MUESTRA T001



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra T001
 Elaborado por: Paucar, E. (2015).

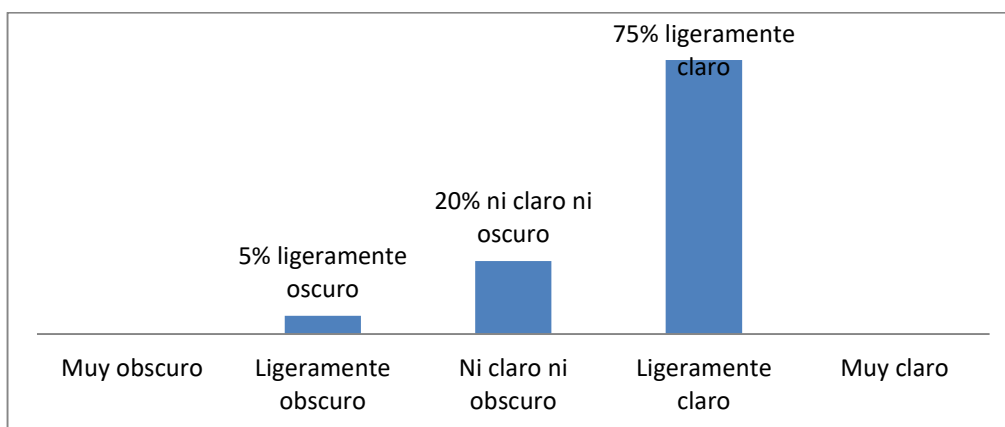
Análisis Descriptivo e Interpretativo

Al aplicar el instrumento de evaluación sensorial, en lo que respecta a la formulación para la elaboración de la diversificación del ponche (helado de ponche sabor a maracuyá.

El **color** del helado tiene la aceptabilidad en un 50% (ligeramente claro), y un 35% determinó que fue (muy claro), debido a sus porcentajes en las formulaciones de cada preparación, teniendo en cuenta que el color de la maracuyá conjuntamente con la crema de leche y el ponche, son colores simpatizantes, favorables para degustar, que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable.

GRÁFICO N° 07

COLOR DE LA ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE C002



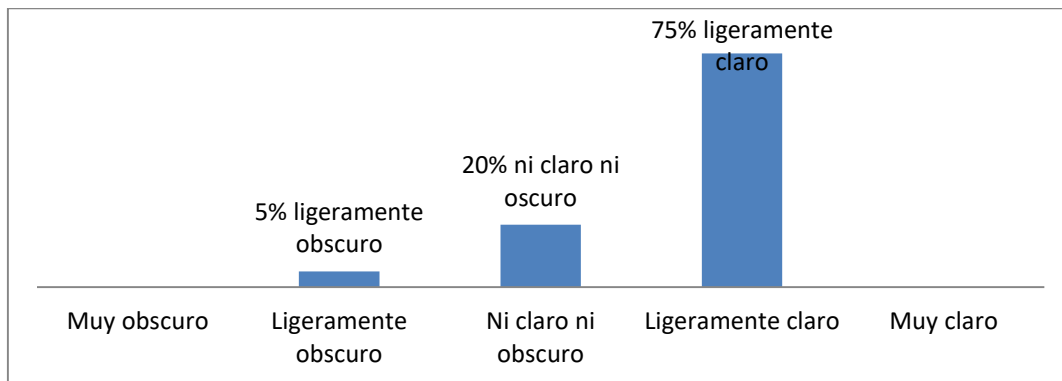
Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra C002

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El **color** de la espuma de ponche sabor a chocolate tiene la aceptabilidad en un 75% (ligeramente claro), y un 20% determinó que fue (ni claro ni oscuro), consecuentemente su colores se debieron a la harina ya que tiene un color neutral en la formulación del ponche, teniendo en cuenta que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, estableciendo que el color representa el grado de integridad o daño del alimento según (Vickie A. Vaclavik, 2002) aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 08
COLOR DEL YOGURT DE PONCHE SABOR A QUIWI D003



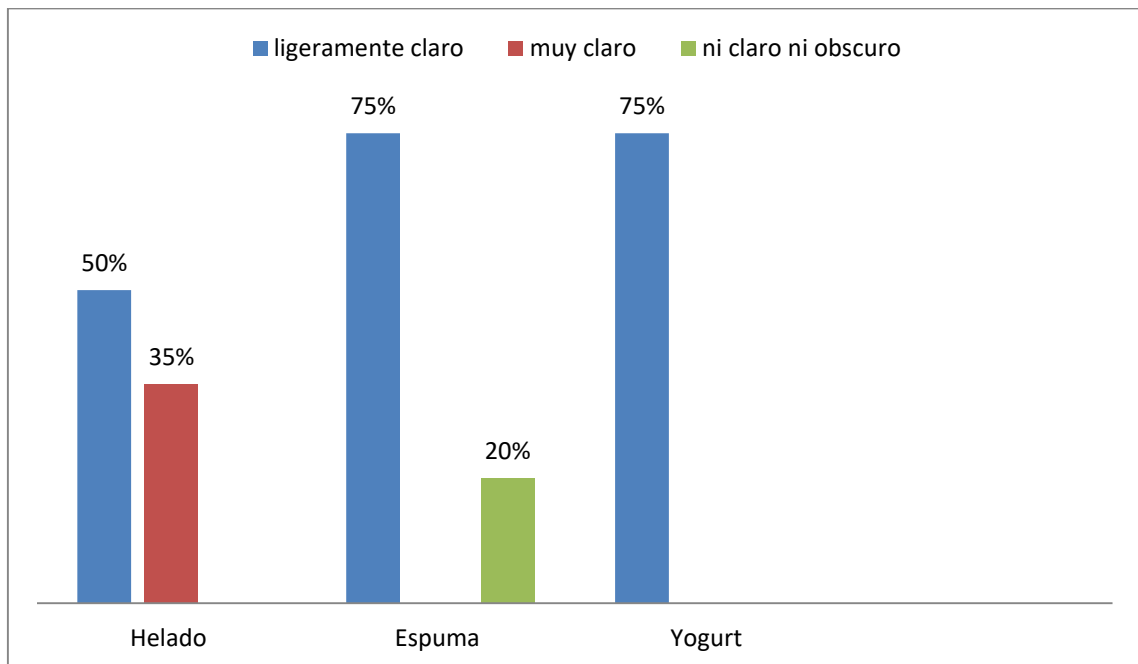
Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra D003
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El **color** del yogurt de ponche sabor a quiwi tiene la aceptabilidad en un 75% (ligeramente claro), respondiendo a un color agradable, su color se debe a la mezcla de gama de colores de la leche, quiwi y ponche, tornado un color adecuado favorable para degustar, por la cual tuvo mayor aceptación y se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 09

ANÁLISIS DE COLOR DE LOS POSTRES (MUESTRAS T001, C002, D003)



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra T001, C002, D003

Elaborado por: Paucar, E. (2015)

El color de de las muestras (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá, **D003** yogurt de ponche sabor a quiwi y **C002** espuma de ponche sabor a chocolate) tiene la aceptabilidad en un 75% a 50% (ligeramente claro), con un 35% determinando que la muestra **T001** es (muy claro) y con un 20% determinando en la muestra **D003** que le es (ni claro ni obscuro), favoreciendo a las tres formulaciones ya que responden a un patrón de colores agradables y aceptables, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

Cuadro No 11

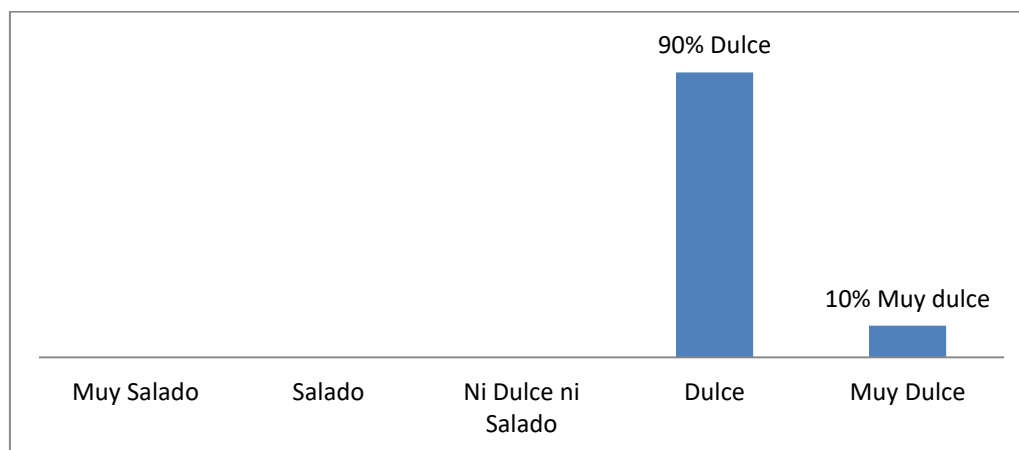
SABOR DE LAS DIVERSIFICACIONES DEL PONCHE (T001, C002, D003)

Indicador	T001		D002		D003	
	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa
Muy Salado	0	0%	0	0%	0	0%
Salado	0	0%	0	0%	0	0%
Ni Dulce ni Salado	0	20%	2	10%	2	10%
Dulce	18	90%	18	90%	2	10%
Muy Dulce	2	10%	0	0%	16	80%
Total N° encuestados	20	100%	20	100%	20	100%

Fuente: Cuadro de Análisis sensorial de las Muestras T001, C002, D003
 Elaborado por: Paucar, E. (2015).

GRÁFICO No 10

SABOR DEL HELADO DE PONCHE MUESTRA T001



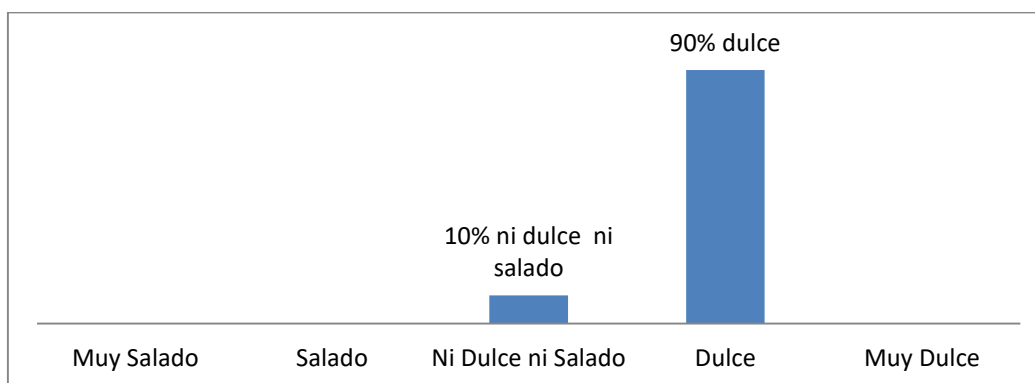
Fuente: Gráfico de Análisis sensorial de la Muestra T001
 Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Consecuentemente el **sabor** del helado de ponche sabor a maracuyá tiene la aceptabilidad en un 90% (dulce) y natural debido a la cremosidad de la leche y al sabor neutro de la harina con la acidez de la fruta, permitiendo un buen sabor en su recepción, favoreciendo a una sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 11

SABOR DE LA ESPUMA DE PONCHE DE CHOCOLATE C002



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra C002

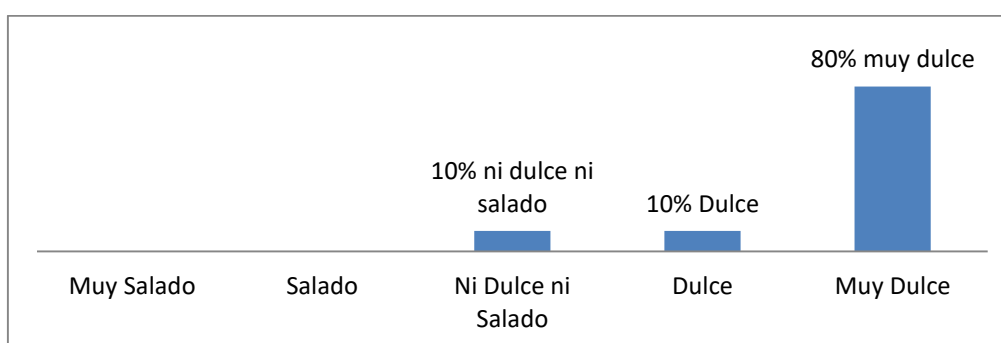
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Al aplicar el instrumento de evaluación sensorial en la formulación para la elaboración de la diversificación del ponche (Espuma de ponche sabor a chocolate), tiene la aceptabilidad en un 90% (dulce) uniforme, ya que el chocolate tiene una polaridad absorbente en que predomina su sabor alcanzando los parámetros de buena sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 12

SABOR DEL YOGURT DE PONCHE QUIWI D003



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra D003

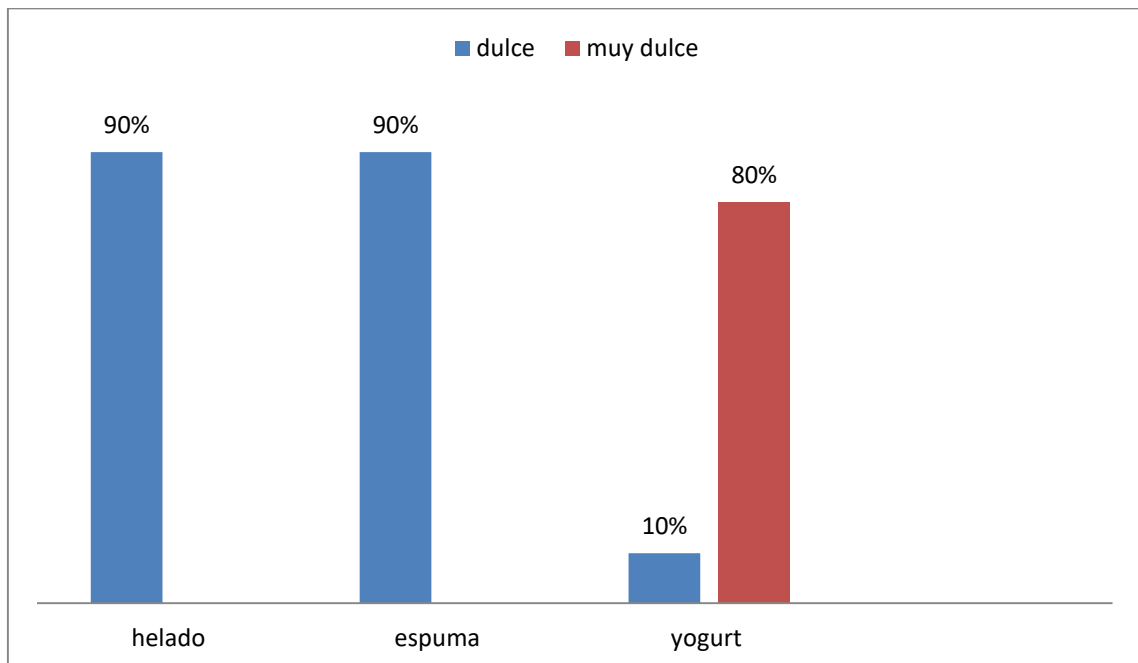
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

El sabor del yogurt de ponche, sabor a quiwi tiene la aceptabilidad en un 80% (muy dulce), en la que su sabor predominante en la preparación es el quiwi y al combinarse con el ponche y la leche, hacen que se neutralice su acidez permitiendo un sabor muy dulce , con una buena sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 13

ANÁLISIS DEL SABOR DE LOS POSTRES T001, C002, D003



Fuente: Gráfico de Análisis sensorial de la Muestra T001, C002, D003

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

“El sabor siendo una amalgama de información sensitiva proporcionada por el gusto, factor que implica diversas sensaciones, la percepción de su sabor depende, si es dulce, salda o amargo” (David V, Smith; Rober F.1990)

Una vez aplicado el análisis sensorial a las preparaciones, las formulaciones (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá, **C002** Espuma de ponche sabor a chocolate y **D003** yogurt de ponche sabor a quiwi) tiene la aceptabilidad en un

90% a 80 % (dulce), respondiendo a un sabor agradable, debido a su cremosidad de la leche y a la densidad de su sabor en formulación T001 y D003, ya que predomina la combinación de acidez de la fruta con lo dulce del ponche y el sabor neutro de la harina, favoreciendo su aceptación en mayor porcentaje en las preparaciones.

Cuadro No 12

TEXTURA DE LAS DIVERSIFICACIONES DEL PONCHE (T001, C002, D003)

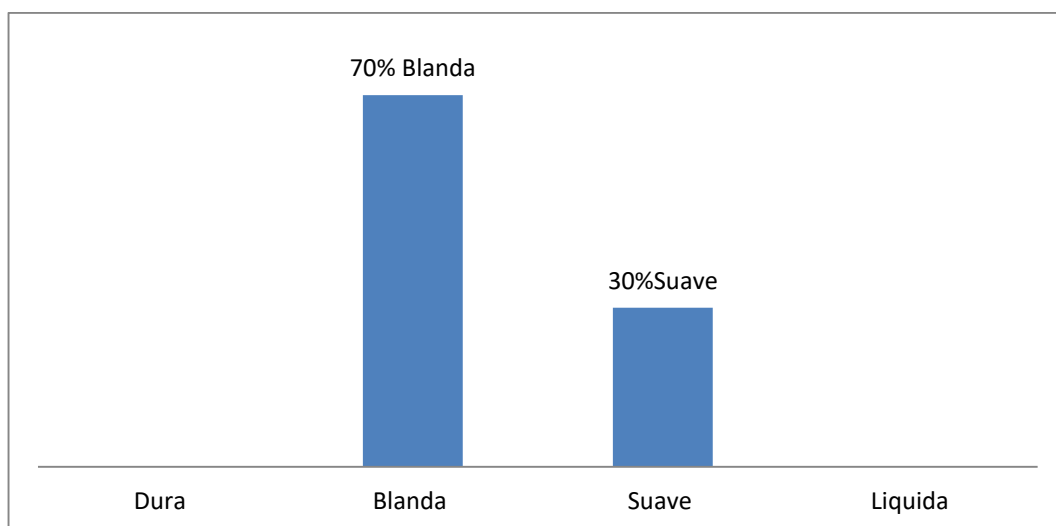
Indicador	T001		C002		D003	
	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa
Dura	0	0%	0	0%	0	0%
Blanda	14	70%	10	50%	0	0%
Suave	6	30%	10	50%	1	5%
Liquida	0	0%	0	0%	19	95%
Total N° encuestados	20	100%	20	100%	20	100%

Fuente: Cuadro del Análisis sensorial de la Muestra T001, C002, D003

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

GRÁFICO No 14

TEXTURA DEL HELADO DE PONCHE T001



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra T001

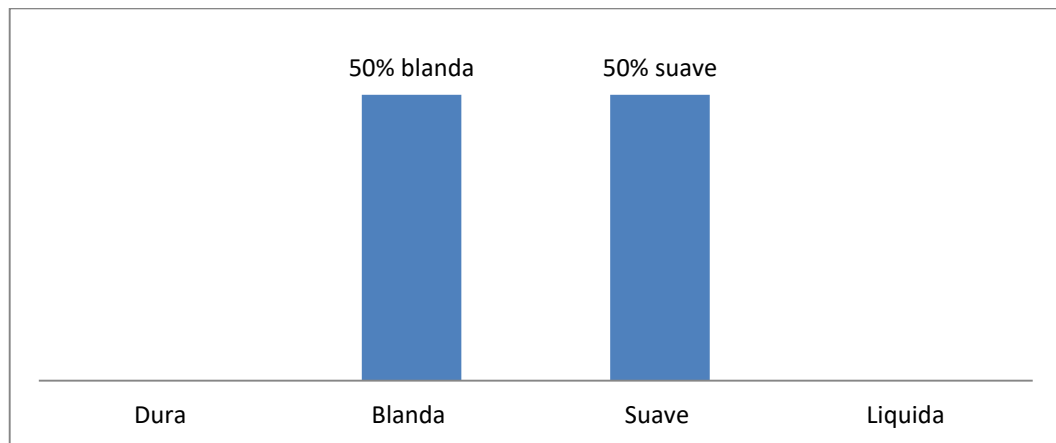
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

En lo que respecta a la formulación para la elaboración de la diversificación del ponche (helado de ponche sabor a maracuyá),al aplicar el instrumento de evaluación sensorial, la textura del helado tiene la aceptabilidad en un 70% (blanda), y con un 30 % (suave),generada por su cremosidad por parte de la leche y la esponjosidad por parte del ponche, ya que cohesiona la levadura, teniendo en cuenta que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, (aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita).

GRÁFICO N° 15

TEXTURA DE LA ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE C002



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra C002

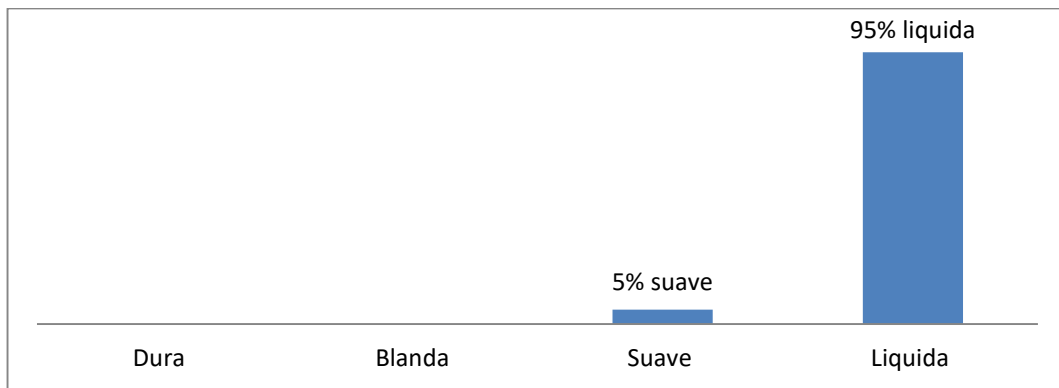
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

La textura de la espuma de ponche sabor a chocolate tiene la aceptabilidad en un 50% (blanda), y con un 50 % (suave), debido a la esponjosidad del ponche y a la aplicación de la técnica de sifón que mantienen su textura logrando ser aceptable (aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita).

GRÁFICO N^o 16

TEXTURA DEL YOGURT DE PONCHE QUIWI D003



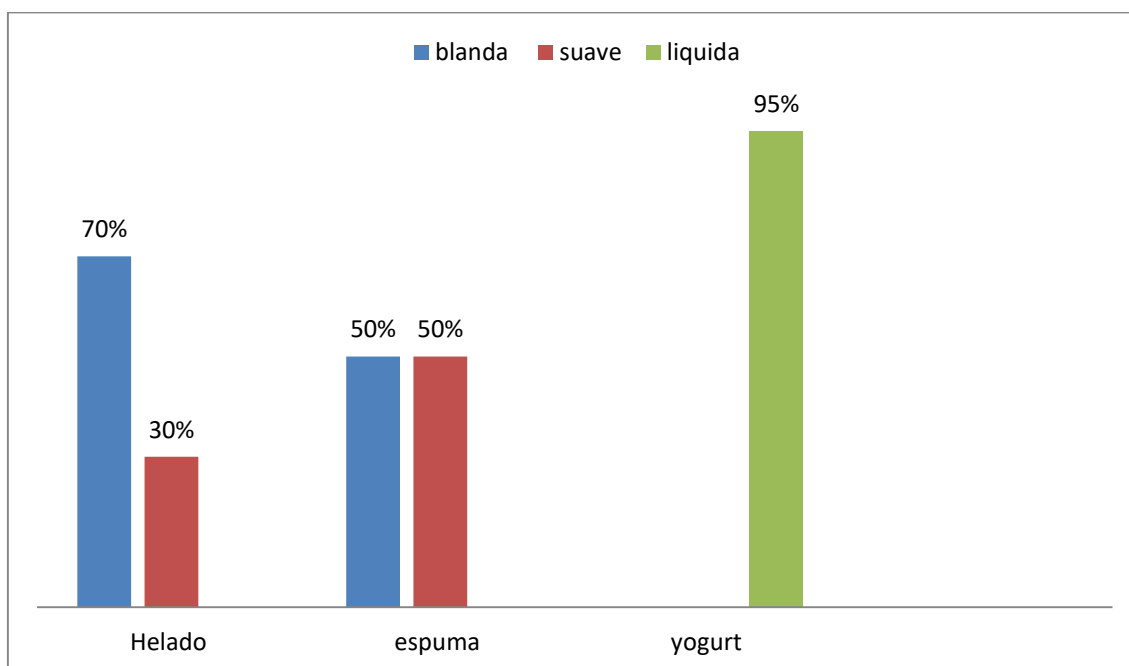
Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra C003
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

La textura del yogurt de ponche sabor a quiwi tiene la aceptabilidad en un 95% (líquida), por lo que su textura es agradable, ligera para su consumo, además de poseer una viscosidad dulce y conjugar con los demás ingredientes, logrando encontrarse en los parámetros de buena sensación aceptable, (aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita).

GRÁFICO N^o 17

ANÁLISIS DE LA TEXTURA DE LAS MUESTRAS (T001, C002, D003)



Fuente: Gráfico del Análisis sensorial de la Muestra T001, C002, D003

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Consecuentemente la textura de la muestra (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá, tiene aceptabilidad en un 70% (blanda), la textura de la muestra **C002** Espuma de ponche sabor a chocolate tiene una aceptabilidad de 50 % (blanda) y 50% (suave), y la textura de la muestra **D003** yogurt de ponche sabor a quiwi) tiene la aceptabilidad en un 95% (Liquida), respondiendo a las tres muestra una textura agradable y favoreciendo al yogurt y al helado como las formulaciones mayor aceptadas, debido a su cremosidad , viscosidad, la unión complementaria de los ingredientes, que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, (aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita).

Cuadro No 13

ACEPTABILIDAD DE LAS DIVERSIFICACIONES DEL PONCHE (T001, C002, D003)

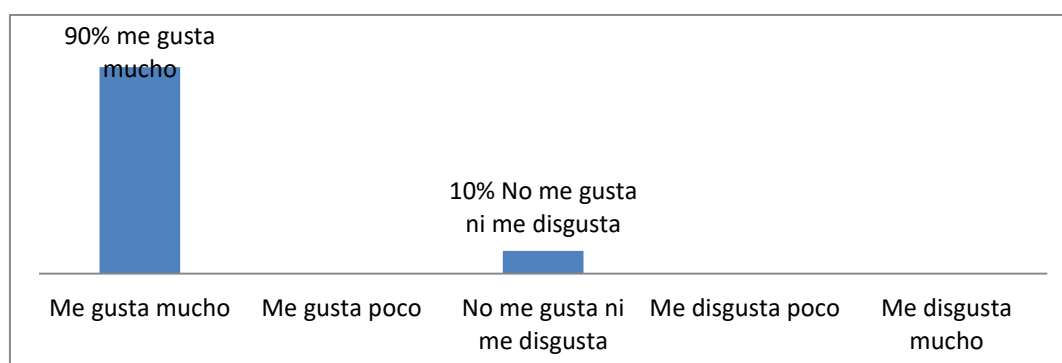
Indicador	T001		C002		D003	
	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa	F. Absoluta	F. Relativa
Me gusta mucho	18	90%	10	50%	17	85%
Me gusta poco	0	0%	5	25%	1	5%
No me gusta ni me disgusta	2	10%	5	25%	2	10%
Me disgusta poco	0	0%	0	0%	0	0%
Me disgusta mucho	0	0%	0	0%	0	0%
Total N° encuestados	20	100%	20	100%	20	100%

Fuente: Cuadro de Aceptabilidad de la Muestra T001

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

GRÁFICO No 18

ACEPTABILIDAD DEL HELADO DEL PONCHE (T001)



Fuente: Gráfico de Aceptabilidad de la Muestra T001

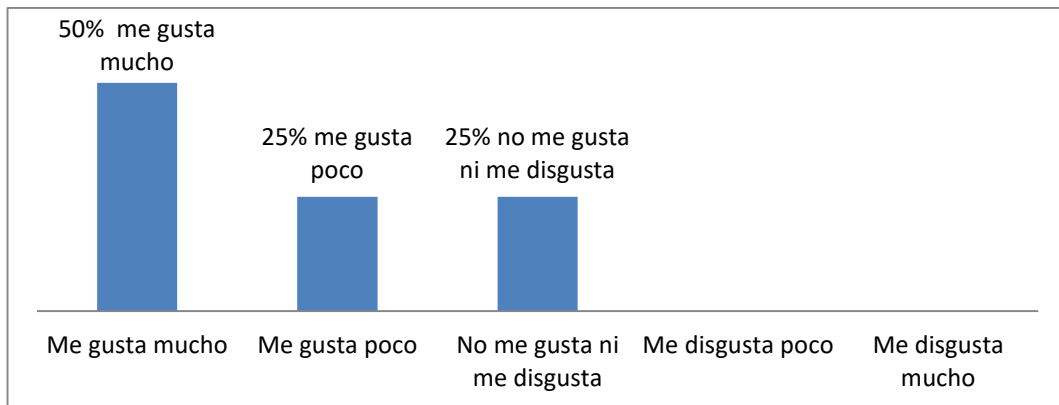
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Al aplicar el instrumento de test de aceptabilidad se determinó que el helado de ponche sabor a maracuyá tiene la aceptabilidad en un 90% (me gusta mucho), ya que es un postre agradable, debido a su olor y su fuerte sabor aventajado, que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 19

ACEPTABILIDAD DE LA ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE (C002)



Fuente: Gráfico de Aceptabilidad de la Muestra C002

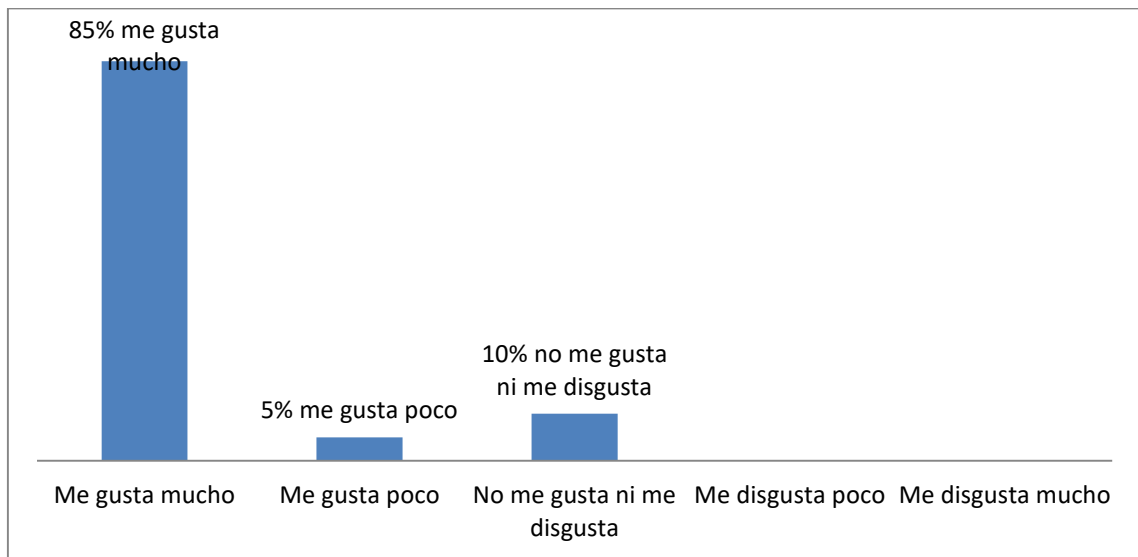
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

La espuma de ponche sabor a chocolate tiene el 50 % de aceptabilidad, que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, sin embargo la aplicación de la técnica de sifón en la muestra C002, técnicamente neutralizó algunas propiedades organolépticas, lo que dio como consecuente un fallo minoritario bajo a su aceptación, los mismo que fueron aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 20

ACEPTABILIDAD DEL YOGURT DE PONCHE QUIWI D003



Fuente: Gráfico de Aceptabilidad de la Muestra D003

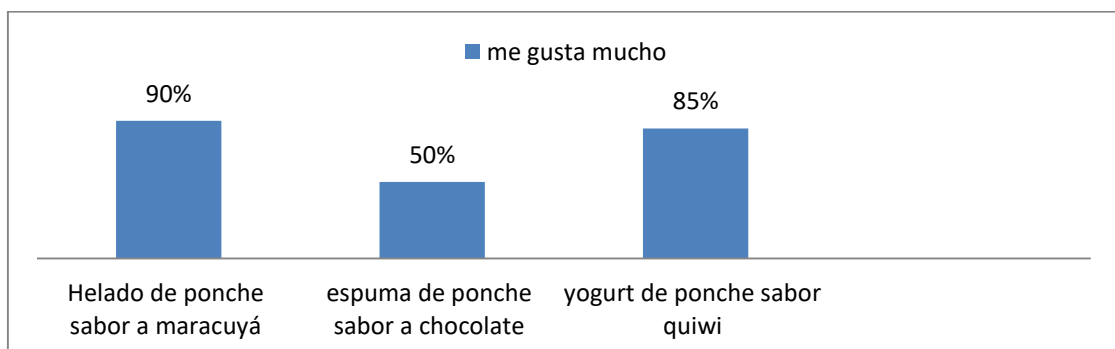
Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

Consecuentemente, el yogurt de ponche sabor a quiwi tiene el 85 % de aceptabilidad, principalmente debido a su sabor dulce astringente que se encuentra en los parámetros de buena sensación aceptable, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

GRÁFICO N° 21

ANÁLISIS DE ACEPTABILIDAD DE LAS MUESTRAS (T001, C002, D003)



Fuente: Gráfico de Aceptabilidad de la Muestra (T001, C002, D003)

Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Análisis Descriptivo e Interpretativo

En lo que respecta a la formulación para la elaboración de la diversificación del ponche (espuma de ponche sabor a chocolate), al aplicar el instrumento de test de aceptabilidad según (Dspace en Espol) determinó que el test de aceptabilidad es la aceptación o rechazo de un alimento, evaluación por medio de los cinco sentidos en la que un producto es sometido a un juicio espontáneo.

La aceptabilidad de las muestras de postres, (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá, tiene aceptabilidad en un 90% (me gusta mucho), debido a que hace enfoque en su sabor, y textura, no obstante la aceptabilidad de la muestra **C002** Espuma de ponche sabor a chocolate tiene una aceptabilidad de 50 % (me gusta mucho) debido a los factores intervinientes en su preparación como es la aplicación del sifón ya que neutralizo su olor mas no su sabor, lo que es favorable para su aceptabilidad.

por otro lado la aceptabilidad de la muestra (**D003** yogurt de ponche sabor a quiwi) tiene la aceptabilidad en un 85% (me gusta mucho), respondiendo a una aceptabilidad agradable y satisfactoria, ya que su olor, color y textura predominaron, por ende las formulaciones que tuvieron mayor aceptabilidad son (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá) y (**D003** yogurt de ponche sabor a quiwi), ya que alcanzaron los parámetros de aceptabilidad y sus propiedades organolépticas se mantuvieron, aplicados a los 20 poncheros de la asociación magolita.

C. Realizar el recetario gastronómico de la diversificación del ponche Quiteño.

Para la elaboración del Recetario Gastronómico de la diversificación del ponche Quiteño se tomó en cuenta las tres formulaciones mencionadas y aceptadas por la Asociación Magolita para sus diferentes variaciones.

PROPUESTA

Diversificación del ponche quiteño en un recetario gastronómico, para difundirlo en el centro histórico de Quito.

Introducción.

Diversificar es innovar, transformar aquello que no tenía uniformidad, en varios variantes o una diversidad, al darle una nueva alternativa gastronómica al ponche quiteño, se pretende dar una innovación diversificándolo en nuevos productos a partir de tres formulaciones que se plantearán, siendo este apto para el consumo humano y que satisfaga a los mismos, tanto en sabor, color olor y textura.

Los instrumentos de aceptabilidad y evaluación sensorial se aplicarán a los poncheros de la asociación magolita, quienes determinarán la aceptabilidad de las formulaciones diversificadas, que sin duda ayudarán a recopilar información, de las degustaciones aceptadas y las no aceptadas, en la que se analizará y tabulará cada una de las tres formulaciones con la finalidad de saber cuál tuvo mayor agrado de aceptabilidad.

Con esta propuesta se pretende dar nuevas alternativas gastronómicas diversificadas con la finalidad de que el ponche se siga manteniendo a lo largo del tiempo, es decir que la tradición de tomar ponche no se pierda, y sea conocida por las nuevas generaciones.

Antecedentes.

La percepción en la diversificación del ponche en una nueva propuesta, surgió, en la de proponer nuevos productos en el mercado, sobre todo para los mismos poncheros que lo expenden, ya que existe un desconocimiento a su totalidad por la generaciones nuevas siendo este patrimonio, tradición de tomar ponche.

El ponche es una bebida tradicional de quito muy poco notorio, que ha sido desvalorizado en tiempo y remplazada por otros productos subalternos que entran en competencia y decadencia con el ponche quiteño.

Es primordial esta nueva propuesta gastronómica, diversificación del ponche ya que podrá potencializar su comercialización a un futuro.

Objetivos

- generar una nueva alternativa gastronómica y económica para la asociación de poncheros magolita.
- motivar a los ciudadanos el consumo del ponche tradicional quiteño
- propagar el consumo y dar a conocer su historia.

Estudio de la materia prima para la elaboración de las diversificaciones del ponche.

La materia prima son componentes nutricionales que permiten de forma básica y sencilla la elaboración de un producto apto para el consumo humano, para la elaboración del ponche diversificado la materia prima debe cumplir con las siguientes características y estándares de calidad.

Cuadro No 14

ESTUDIO DE LA MATERIA PRIMA

Materia Prima	Descripción	Función
----------------------	--------------------	----------------

Harina	"Producto elaborado con granos de trigo común" (Codex Standard 152-1985)	Destinada para la elaboración de varios productos alimenticios
Azúcar	"compuesto de origen vegetal como la remolacha y la caña de azúcar" (Gaviria U.A)	Fuente de energía, ayuda endulzar preparaciones
cerveza	"Es una bebida alcohólica no destilada elaborada de varios cereales " (Martínez L. Andrade.M)	Bebida de consumo humano
Levadura	"Son bacterias, hongos que viven asociados en grupo de colonias y provocan la fermentación" (Foster M.E, F.Eugene N, Marvin L.Speck, Raymond N.Doetsch, Joseph C.Olson).	Destinada a la elaboración de bebidas alcohólicas y pan
Pulpa de frutas	"Es la parte carnosa comestible de las frutas"	Destina para la elaboración de postres

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Equipos

Para elaborar las diversificaciones del ponche quiteño los equipos son muy importantes ya que ayudan a realizar el proceso eficazmente y obtener productos de buena calidad.

Cuadro No 15

EQUIPOS

Equipos	Descripción	Función
----------------	--------------------	----------------

Batidora eléctrica	"Equipo de repostería utilizado para batir y amasar" (Garcés, M. , 1993)	Batir y amasar
balanza	"Equipo utilizado para controlar el peso exacto de los ingredientes." (Tuty .A.)	Su función es pesar los ingredientes
Cocina	"Equipo utilizado para la cocción de preparaciones" (Tuty .A.)	Cocción de alimentos
Licuada	"Aparato electrónico utilizada para convertir líquido un alimento" (Tuty .A.)	Licuar convertir un alimento en líquido
Sifón	"Es una herramienta que sirve para la elaboración, de espumas, natas o cremas". (Chocano A.)	Destinada a la elaboración de espumas o cremas
Refrigerador	"Equipo de cocina que mantiene los alimentos entre 1 a 4 para su conservación" (Orozco.V., 2008)	Utilizada para su conservación de los alimentos.

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Utensilios

Los utensilios son herramientas básicas y fáciles de usar que ayudan a determinar o a realizar una actividad.

Cuadro No 16

UTENSILIOS

Utensilios	Descripción	Función
bolsa	Recipiente, contenedor	Contener algún alimento
cacerolas	"Sirve para brasear cocinar o estofar" (Garcés, M. , 1993)	Destinada para cocina
Cucharas medidoras	"Es una cuchara empleada para medir volúmenes de sustancias líquidas o sólidas." (Tuty .A.)	Mide volúmenes de sólidos o líquidos

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Pesos y medidas de las formulaciones

Los pesos y medidas son aquellas que determinan la cantidad necesaria y precisa para la elaboración de un producto, no obstante las medidas en las formulaciones son relativas y exactas.

Cuadro No 17

FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL HELADO DE PONCHE MUESTRA T001

INGREDIENTES	G	%	Pulpa de fruta maracuyá 50 % 150 ml
Harina	150 g	50 %	
agua	60 ml	20%	
Levadura	5 g	8%	
Cerveza	3 ml	5%	
Azúcar	50 g	25%	
Crema de leche	200 g	100%	
Gelatina sin sabor	18 g	8%	

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Cuadro No 18

**FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE LA ESPUMA DE PONCHE
SABOR A CHOCOLATE (C002)**

INGREDIENTES	G	%	Chocolate	Aplicación de sifón
Harina	150 g	50 %	120 g	
agua	60 ml	20%		
Crema de leche	200 g	100%		
Levadura	5 g	8%		
Cerveza	3 ml	5%		
Azúcar	50 g	25%		
Claros de huevos	30 g	15%		
Gelatina sin sabor	10 g	5 %		

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Cuadro No 19

**FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE YOGURT DE PONCHE
SABOR A QUIWI (D003)**

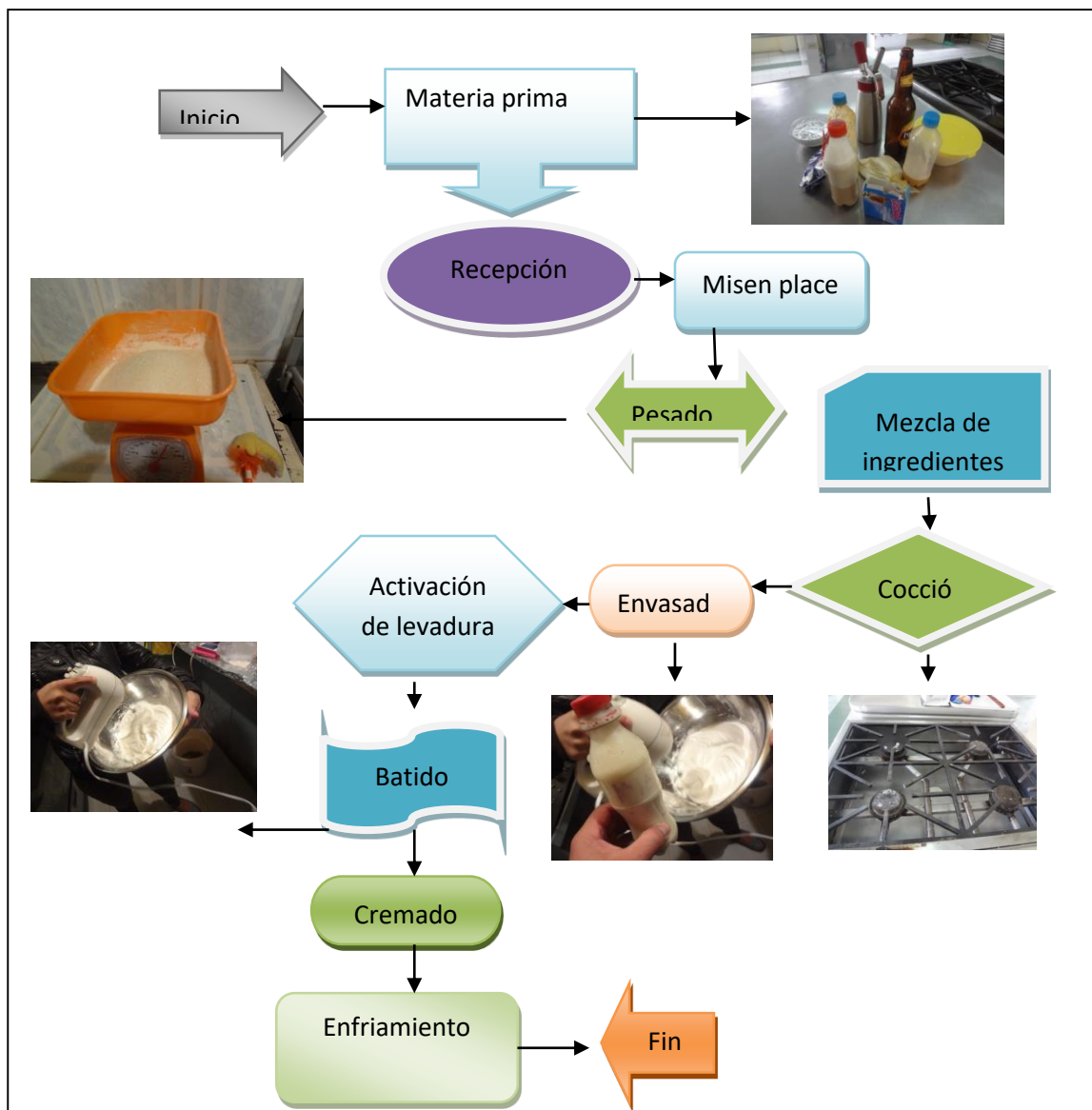
INGREDIENTES	GR	%	Pulpa de fruta quiwi
Harina	150 gr	50 %	50 % 150 ml
agua	60 ml	20%	
Levadura	5 gr	8%	
Cerveza	3 ml	5%	
Azúcar	30 gr	30%	
Yogurt natural	150gr	50%	
leche	500gr	100%	
Leche en polvo	500 gr	100%	

Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Diagrama de flujos Experimental

Cuadro No 20

ELABORACIÓN DEL HELADO DE PONCHE SABOR A MARACUYÁ FORMULACIÓN T001



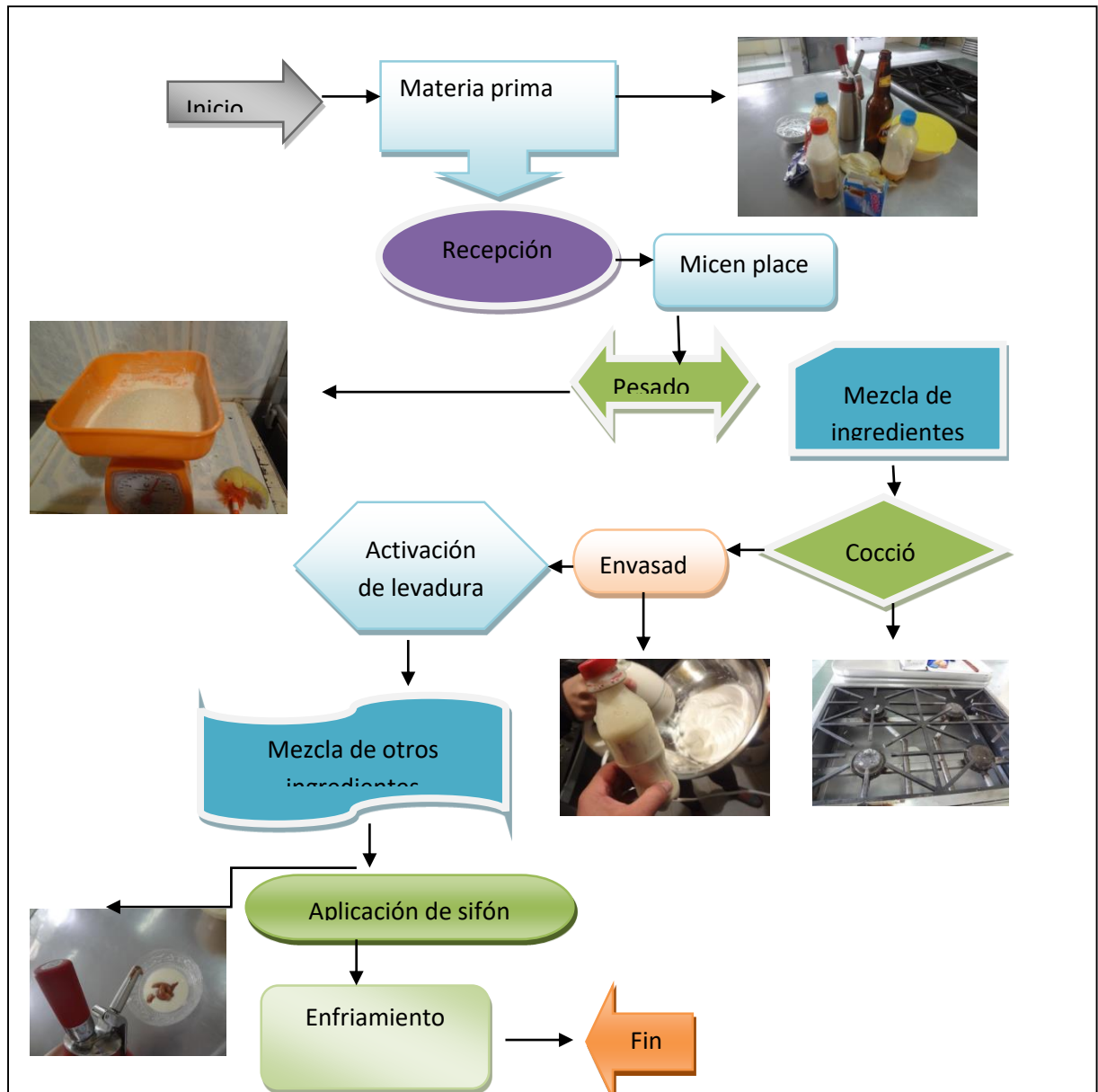
Fuente: Laboratorios Experimentales de la Escuela de Gastronomía de la Espoch
Elaborado por: (Paucar, M,E, 2015)

Introducción

Para la elaboración de helado del ponche sabor a maracuyá, se receptó la materia prima, la cual se pesó y se elaboró el misen place, luego se procedió a mezclar los ingredientes, y a poner a cocción la preparación, luego proceder a activar la levadura y batir constantemente, una vez cremado enfriar por 30 minutos.

Cuadro No 21

ELABORACIÓN DE ESPUMA PONCHE SABOR A CHOCOLATE FORMULACIÓN C002



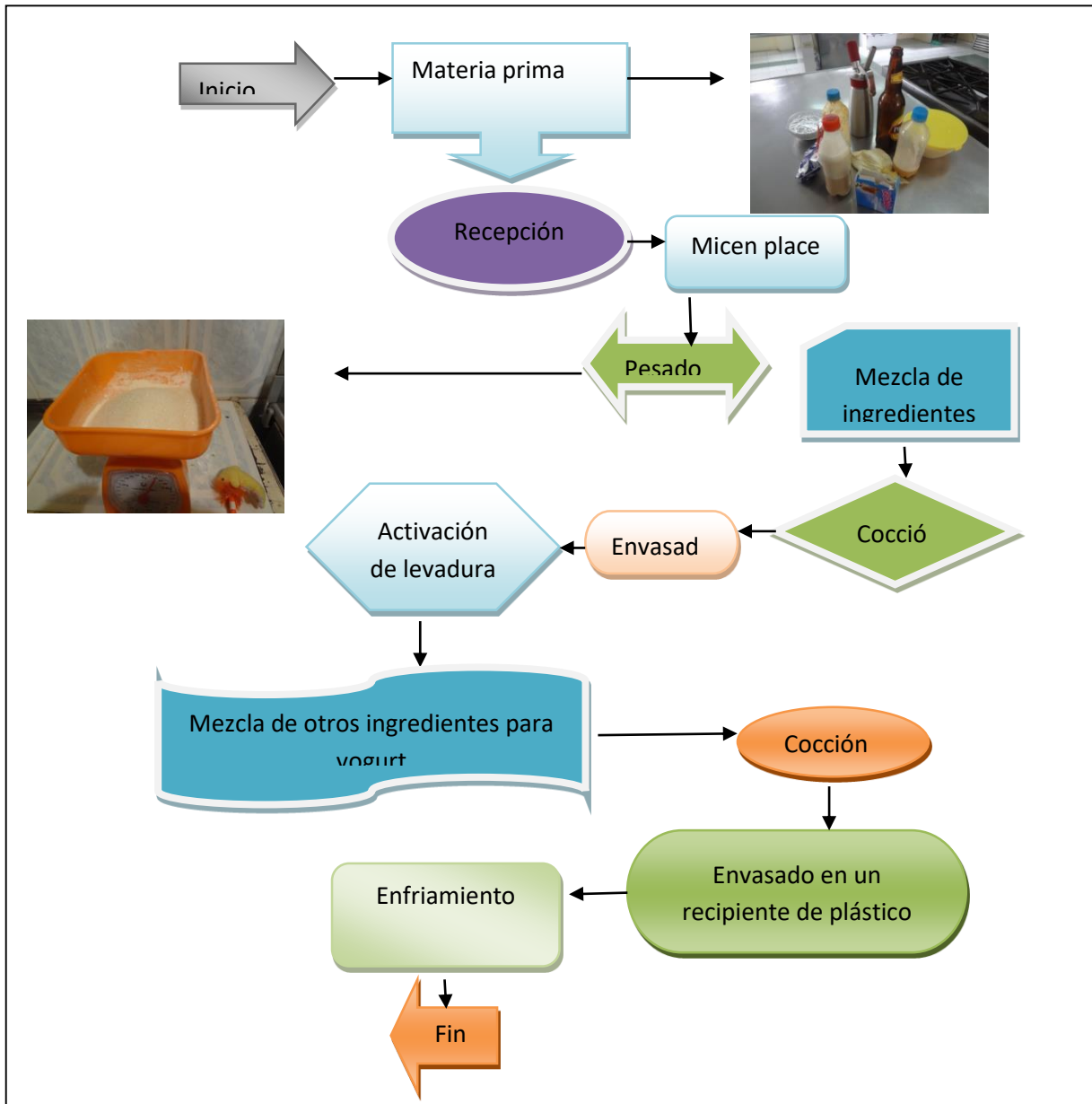
Fuente: Laboratorios Experimentales de la Escuela de Gastronomía de la Espoch
Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Introducción

Para la elaboración de espuma del ponche sabor a chocolate, se receiptó la materia prima, la cual se pesó y se elaboró el misen place, luego se procedió a mezclar los ingredientes, y a poner a cocción la preparación, luego proceder a activar la levadura, batir constantemente y envasar, una vez envasado mesclar los demás ingredientes y aplicar sifón, conjuntamente proceder a enfriar.

Cuadro No 22

ELABORACIÓN DE YOGURT DE PONCHE SABOR A QUIWI FORMULACIÓN



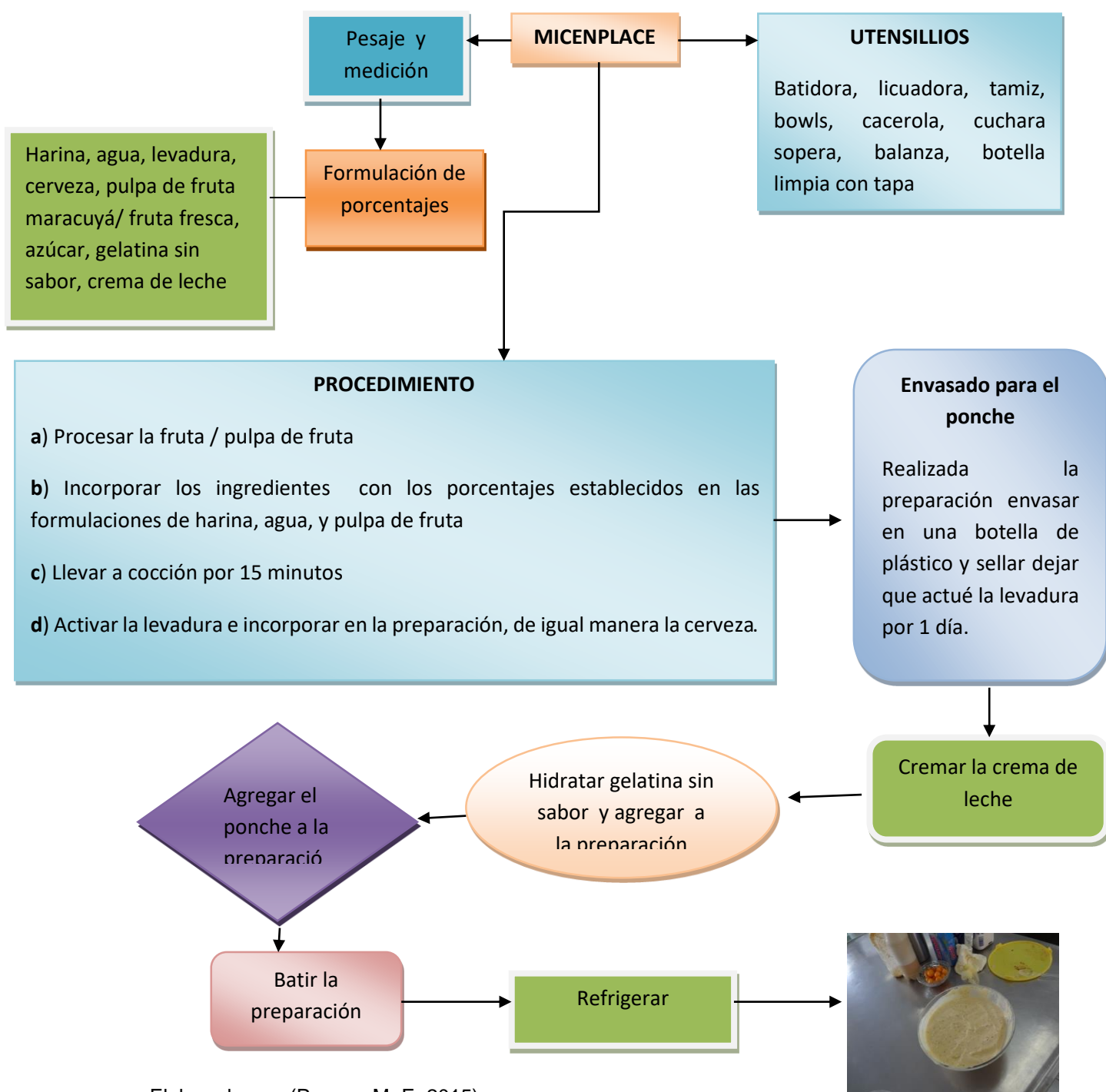
Fuente: Laboratorios Experimentales de la Escuela de Gastronomía de la Espoch
Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Introducción

Para la elaboración de yogurt de ponche sabor a quiwi, se recibió la materia prima, la cual se pesó, luego se procedió a mezclar los ingredientes, y a poner a cocción la preparación, luego se procedió a activar la levadura, y envasar, luego mezclar los otros ingredientes para el yogurt partiendo de la cocción, luego envasar nuevamente la preparación y dejar enfriar.

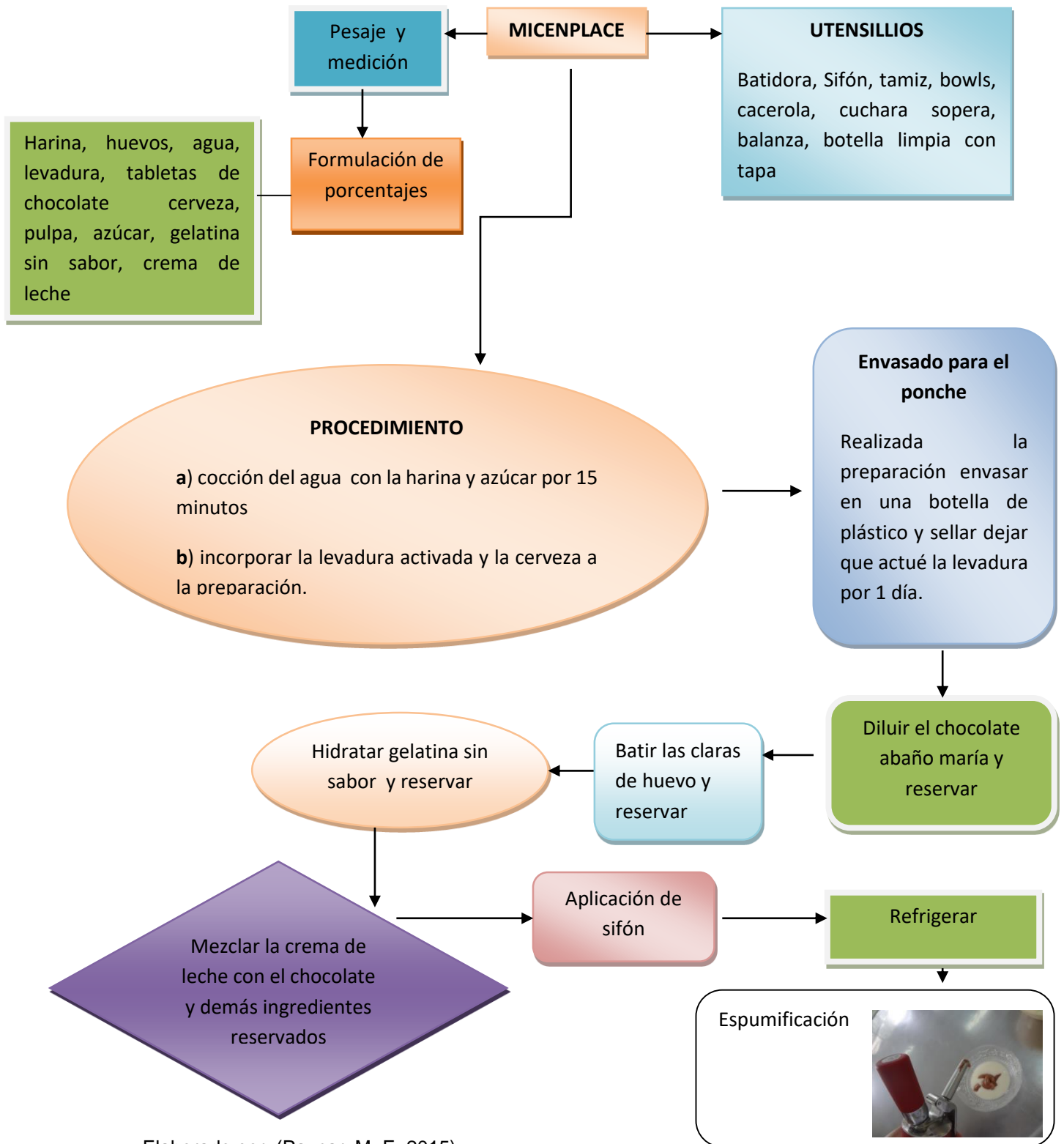
Diagrama de Procesos

Elaboración del helado de ponche diversificado sabor a (Maracuyá)



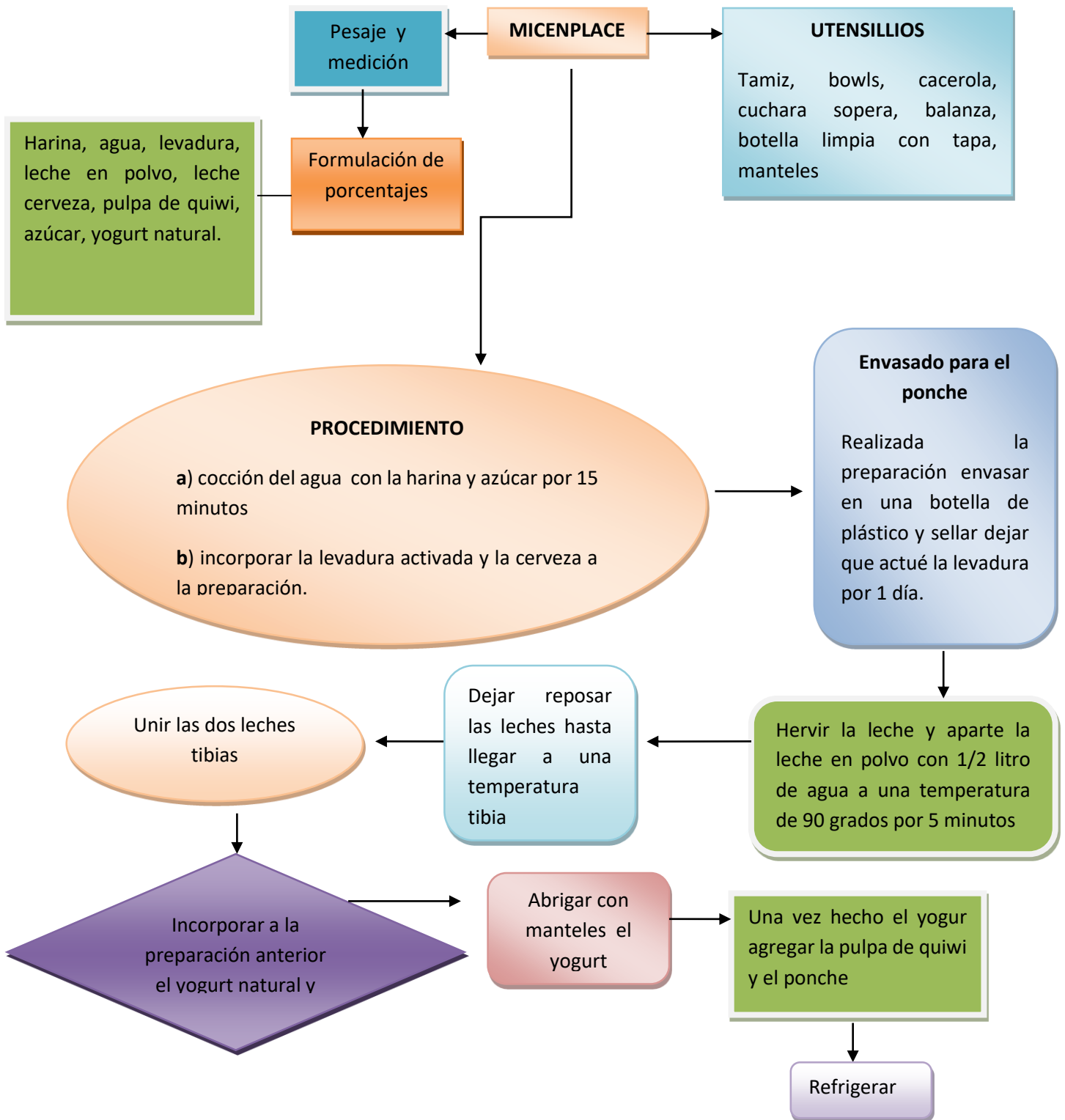
Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Elaboración de espuma de ponche sabor a chocolate formulación C002



Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Elaboración de yogurt de ponche sabor a quiwi formulación D003



Elaborado por: (Paucar, M, E, 2015)

Equipos

Se entiende por equipos toda aquella dotación utilizada para la elaboración de preparaciones entre ellos equipos eléctricos, manuales, y a gas.

Diagrama de Equipos

Cuadro 23

Equipos para la elaboración de las formulaciones T001, C002, D003



Fuente: Laboratorios Experimentales de la Escuela de Gastronomía de la Espoch
Elaborado por: (Pauca, M, E, 2015)

Diversificación del Ponche

El sabor de la tradición Quiteña



EL PONCHE QUITEÑO



ÍNDICE

Introducción.....	4
Dedicatoria:.....	5
Historia del ponche.....	6
Nacimiento del ponche.....	7
Ponche.....	9
Helado de Ponche Sabor a Maracuyá.....	11
Helado de Ponche.....	12
Flan De Ponche sabor a vainilla.....	13
Espuma de Ponche Sabor a chocolate.....	14
Mousse de Ponche.....	15
Yogurt de Ponche Sabor a Quiwi.....	16
Helado de Ponche Sabor a Guanábana.....	17
Mousse de Ponche sabor a Guanábana.....	18
Helado de Ponche Sabor a Naranja.....	19

INTRODUCCIÓN

"El Ponche es una bebida tradicional culinaria que lleva dos siglos en el mercado Quiteño, nació de la espuma del ponchero de carreta, su definición se debe a la textura y a la forma que tiene el ponche callejero y el caliente"(VÁSQUEZ .S, 2012).

Este libro pretende brindar a cada uno de los socios de la Asociación Magolita, nuevas ideas de variedad en producto (repostería) a partir del ponche como ingrediente principal, con la finalidad del que el ponche Quiteño logre mantenerse en el tiempo y sea reconocido a futuro por las nuevas generaciones, sin embargo conforme a la variedad de productos y a la aplicación de técnicas culinarias se ha realizado varias diversificaciones con estilos de presentación.

Estalin Paucar Males



DEDICATORIA:

Mi gratitud siempre va a ir dirigida a mi madre y a Dios , ya que ellos son la fuente de energía que me impulsa a realizar nuevas metas, este libro va dedicado para mi madre porque me ha acompañado a lo largo de mi carrera y ha sido mi muro, mi fuente de seguir adelante con todos los propósitos de la vida.

HISTORIA DEL PONCHE

"En el año de 1755 los ingleses y franceses introdujeron en Quito una bebida denominada (PUNCI) PONCHE, los sacerdotes, frailes, monjas y personas nobles eran quienes tomaban esta bebida, su preparación se lo hacía en un cubilete o en un gran vaso de cristal o plata, al principio esta bebida era consumida por pocos, luego por muchos, quienes deleitaron de esta bebida incondicional.

Para muchos individuos esta bebida lo tomaban por placer, otros por remedio sin embargo también era consumida por ser una bebida refrescante y diurética, cabe mencionar que el ponche fue adulterado cambiado de diversas formas por las distintas personas que las preparaban, unas más fuertes que otras como por ejemplo la integración de bebidas o alcoholes fuertes a la preparación entre ellas ron, agua ardiente.

El ponche antiguamente llegó a ser denominado o conocido por sus grandes virtudes curativas (mitos de salud) puesto que era un generador de nuevas fuerzas, antídoto contra ataques epilépticos y apoplejías de manera que lo adoraban y lo exaltaban, de tal manera que se fue introduciendo en las casas nupcias, jerarquías eclesiásticas y comunidades religiosas.

El señor ponche así lo denominaban en los monasterios de las religiosas más dignas, finalmente así se determinó a la ebriedad que levanto trono en América meridional, con referencia a ser llamada uno de los vicios des vergonzante sin rubor, atrevida e insolente para quienes lo bebían, puesto que en semanas santas, y fiestas más devotas las consumían. " (ROMERO, 2003).

NACIMIENTO DEL PONCHE

En el Ecuador el ponche se dio a conocer a finales del siglo XVIII y a inicios del siglo XIX, el ponche vino con los emigrantes que llegaron desde la ciudad de España y Portugal y fue promovido por sacerdotes, jesuitas, franciscanos y dominicos.



"La bebida nació de la espuma del ponchero de carreta. "Se lo definió así por la textura similar al ponche callejero y el caliente.



DIVERSIFICACIONES DEL PONCHE QUITENO



DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Ponche



TEMPERATURA: 52 ° C

INGREDIENTES:

- 150 g de harina
- 150 ml de agua
- 10 g de levadura
- 40 ml de azúcar

PARA 8 PERSONAS

PREPARACIÓN

- 1) Tamizar la harina para eliminar impurezas
- 2) Incorporar la harina, el agua y el azúcar en una olla , proceder a mezclar, luego tamizar la mezcla. Llevar a cocción meciendo constantemente por 15 minutos .
- 3) Activar la levadura con agua tibia disolverla.
- 4) Incorporar la levadura activada con la cerveza a la preparación anterior.
- 5) Envasar la preparación y dejar reposar por lapso de 1 día

DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Helado de Ponche Sabor a Maracuyá

PREPARACIÓN

- 1). Procesar la fruta o licuar / pulpa de maracuyá.
- 2) Incorporar la harina, la pulpa de maracuyá y el azúcar con el agua, llevar a cocción meciendo constantemente.
- 3) Activar la levadura con agua tibia disolverla.
- 4) Incorporar la levadura activada con la cerveza junto con la preparación anterior.
- 5) Envasar la preparación y dejar reposar por lapso de un día.
- 6) Realizada la preparación del ponche proceder a batir la crema de leche
- 7) Incorporar la preparación anterior a la crema batida.
- 8) Activar la gelatina sin sabor gelificando la crema

TEMPERATURA: 8 ° C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 60 ml de agua
- 5 g de levadura
- 3 ml de cerveza
- 50 g de azúcar
- 200 g de crema de leche
- 18 g de gelatina sin sabor
- 150 g de pulpa de maracuyá
- 150 g de harina

PARA 8 PERSONAS



DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Helado de Ponche



TEMPERATURA: 8 ° C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 150 g de harina
- 150 ml de agua
- 10 g de levadura
- 40 ml de azúcar
- 200 gr de crema de leche
- 18 gr de gelatina sin sabor
-

PARA 10 PERSONAS

PREPARACIÓN

- 1) Tamizar la harina para eliminar impurezas
- 2) Incorporar la harina, el agua y el azúcar en una olla , proceder a mezclar, luego tamizar la mezcla. Llevar a cocción mezclando constantemente por 15 minutos .
- 3) Activar la levadura con agua tibia disolverla.
- 4) Incorporar la levadura activada con la cerveza a la preparación anterior.
- 5) Envasar la preparación y dejar reposar por lapso de de 1 día
- 6) Batir la crema de leche e incorporar la preparación del ponche
- 7) Activar la gelatina sin sabor, agregar a la preparación anterior
- 8) Batir constantemente y refrigerar

DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Flan De Ponche sabor a vainilla

PREPARACIÓN

- 1) Elaboración del ponche previo
- 2) Pre calienta el horno a 350°F
- 3) Colocar el azúcar para el caramelo en un sartén a fuego medio con dos cucharadas de agua hasta que se derrita de forma homogénea.
- 4) Cocinar hasta que el caramelo adquiera un color dorado.
- 5) Agregar los huevos y licua por solo unos segundos, luego agrega la leche evaporada, mezcla e incorpora la leche condensada, mezclar continuamente.
- 6) Agregar 185 gr de ponche a la preparación
- 7) Llevar al horno a baño maria por 45 minutos.
- 8) Una vez frío desmoldar

TEMPERATURA: 350 ° F

INGREDIENTES:

- 350 g de azúcar
- 350 g de huevos
- 5 g de vainilla
- 12 oz leche evaporada
- 14 oz leche condensada

para el caramelo

- 250 g de azúcar
- 10 g de agua

PARA 8 PERSONAS



DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Espuma de Ponche Sabor a chocolate



TEMPERATURA: 8 °C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 500 g de ponche
- 10 g de gelatina sin sabor
- 120 g de chocolate
- 200 g de crema de leche
- 50 g de azúcar
- 30 g de claras de huevo
- 1 unid de capsula de nitrógeno

PARA 3 PERSONAS

PREPARACIÓN

- 1) Proceder a diluir el chocolate mediante el método de cocción baño maría
- 2) Batir el chocolate diluido con la crema de leche
- 3) Batir las claras de huevos a punto de nieve.
- 4) Incorporar las claras batidas a la preparación anterior
- 5) Agregar el ponche, hidratar la gelatina sin sabor e incorporarla a la preparación
- 6) Añadir azúcar
- 7) Aplicar la técnica de sifón utilizando la capsula de nitrógeno.
- 8) Batir de forma invertida
- 9) Llevar a refrigeración.

DIVERSIFICACIÓN DEL PONCHE QUITIÑO

Mousse de Ponche

PREPARACIÓN

- 1) Elaboración del ponche previo
- 2) Disuelva la gelatina sin sabor en 15 gr de agua
- 2) Bata los 250 gr de crema para batir a hasta formar picos
- 3) Luego ir incorporando el azúcar de forma envolvente.
- 4) Bata las claras de huevo a punto de nieve
- 5) Incorporar la gelatina sin sabor a la preparación.
- 6) Mezclar constantemente e incorporar el ponche
- 7) Llevar la preparación hasta endurecer.

TEMPERATURA: 8 °C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 6 claras de huevo
- 250 g de azúcar
- 250 g de ponche
- 15 g de gelatina sin sabor
- 250 g de crema para batir

PARA 4 PERSONAS



DIVERSIFICACIÓN DEL PONCHE QUITIÑO

Yogurt de Ponche Sabor a Quiwi



TEMPERATURA: 8 °C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 150 g de yogurt natural
- 250 g de azúcar
- 500 g de ponche
- 1 lt. de leche
- 150 g de pulpa de quiwi

PARA 12 PERSONAS

PREPARACIÓN

- 1) Elaboración del ponche previo
- 2) Hervir la leche y dejar enfriar hasta que quede templada
- 3) Colocar en un recipiente con tapa
- 4) Agregar el bote de yogurt y azúcar al gusto.
- 5) Tapar y dejar en un lugar a temperatura ambiente de 25°C durante 12 horas aproximadamente revolviendo cada cierto tiempo
- 6) Una vez hecho el yogurt agregar el ponche y la pulpa de quiwi previamente procesada.
- 7) Refrigerar la preparación

DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Helado de Ponche Sabor a Guanábana

PREPARACIÓN

- 1) Procesar la fruta o licuar / pulpa de guanábana.
- 2) Incorporar la harina, la pulpa de maracuyá y el azúcar con el agua, llevar a cocción mecido constantemente.
- 3) Activar la levadura con agua tibia disolverla.
- 4) Incorporar la levadura activada con la cerveza junto con la preparación anterior.
- 5) Envasar la preparación y dejar reposar por lapso de un día.
- 6) Realizada la preparación del ponche proceder a batir la crema de leche
- 7) Incorporar la preparación anterior a la crema batida.
- 8) Activar la gelatina sin sabor gelificando la crema

TEMPERATURA: 8 °C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 60 ml de agua
- 5 g de levadura
- 3 ml de cerveza
- 50 g de azúcar
- 200 g de crema de leche
- 18 g de gelatina sin sabor
- 150 g de pulpa de guanábana
- 150 g de harina

PARA 8 PERSONAS



DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Mousse de Ponche sabor a Guanábana



TEMPERATURA: 8 °C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 6 claras de huevo
- 250 g de azúcar
- 250 g de ponche
- 15 g de gelatina sin sabor
- 250 g de crema para batir
- 100 g de pulpa de guanábana

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN

- 1) Elaboración del ponche previo
- 2) Disuelva la gelatina sin sabor en 15 gr de agua
- 2) Bata los 250 gr de crema para batir a hasta formar picos
- 3) Luego ir incorporando el azúcar de forma envolvente.
- 4) Bata las claras de huevo a punto de nieve
- 5) Incorporar la gelatina sin sabor a la preparación.
- 6) Mezclar constantemente e incorporar el ponche y la pulpa de guanaba previamente procesada
- 7) Llevar la preparación hasta endurecer

DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Helado de Ponche Sabor a Naranja

PREPARACIÓN

- 1) Procesar la fruta o licuar / pulpa de naranja .
- 2) Incorporar la harina, la pulpa de maracuyá y el azúcar con el agua, llevar a cocción meciendo constantemente.
- 3) Activar la levadura con agua tibia disolverla.
- 4) Incorporar la levadura activada con la cerveza junto con la preparación anterior.
- 5) Envasar la preparación y dejar reposar por lapso de un día.
- 6) Realizada la preparación del ponche proceder a batir la crema de leche
- 7) Incorporar la preparación anterior a la crema batida.
- 8) Activar la gelatina sin sabor gelificando la crema

TEMPERATURA: 8 °C DE REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES:

- 150 g de harina
- 60 ml de agua
- 5 g de levadura
- 3 ml de cerveza
- 50 g de azúcar
- 200 g de crema de leche
- 18 g de gelatina sin sabor
- 150 g de pulpa de naranja

PARA 8 PERSONAS



DIVERSIFICACION DEL PONCHE QUITENO

Glosario

BATIR: incorporar aire a los ingredientes, por ejemplo a la crema de leche o a los huevos, al agitarlos con una batidora de varilla o con la mano.

BATIR EN FORMA DE CREMA: batir juntos uno ingredientes hasta obtener una crema ligera, espumosa y homogénea. Normalmente se refiere a la transformación de una grasa en crema, por ejemplo, la mezcla de mantequilla y azúcar.

CARAMELIZAR: proceso de calentar el azúcar hasta que se licúa y se transforma en caramelo. El color varía del dorado al marrón oscuro. El azúcar también se puede caramelizar espolvoreándolo sobre los alimentos y poniendo éstos dentro del horno o la salamandra hasta que se derrita (como la crema quemada) Este término se aplica asimismo a las cebollas y los puerros salteados en grasa.

ENVOLVER: es incorporar una mezcla mientras se están combinando los ingredientes y se usa una espátula que corta el batido y lo envuelve de abajo hacia arriba para mejor circulación del aire.

ESPOLVOREAR: cubrir ligeramente con harina, azúcar granulada, azúcar pulverizada, canela en polvo etc. Utilizando un cernidor o frasco perforado

TAMIZAR O CERNIR: cribar ingredientes secos a través de un colador. Se suele hacer generalmente con las harinas para darle aireación, al preparar masas y pastas y para refinar los ingredientes.

TIBIO: temperatura de un líquido cuando está templado (37°C), ni frío ni caliente.

TIEMPO DE COCCIÓN: son los tiempos indicados para que la masa se cocine los cuales deben respetarse.

LEVADURA: microorganismo unicelular, de la clase de los hongos comestibles que se emplea en la fermentación de las masas conocidas bajo el nombre de **laudadas o leudas**. Para la panadería se utiliza la levadura fresca o activa, se adquiere líquida, comprimida o desecada (granulada), sin refrigerarla, pues pierde su fermento, diferente a la levadura química en polvo (baking power), destinada más bien a la repostería casera

MESCLAR: unir dos o más ingredientes hasta combinarlos bien

ESPUMAR: retirar con una espumadera o cuchara, la espuma, grasa u otras impurezas de la superficie de líquidos cuando comienzan a hervir.

FORMAR: es trabajar una masa para darle forma.



D. Resultado de la difusión de la diversificación del ponche

Vías de difusión: vía oral (boca a boca), Restaurante La delicia

Formas de trasmisión: Familiar y asociación de Poncheros Magolita (boca a boca).

Los recetarios fueron entregados a los representantes de la asociación Magolita de las cuales se especificó el contenido de cada uno de ellos, comprometiéndonos a que la receta original del ponche no será revelada ni transcrita en otro recetario, a parte de los recetarios fueron entregados, por derecho y voto de la Asociación magolita de Poncheros, de los cuales su enseñanza fue impartida por parte de sus representantes quienes han decidido mantenerse al margen con esta nueva propuesta, su difusión de las diversificaciones del ponche será tomada por los mismos socios de la Asociación, quienes lo difundirán en el centro histórico de Quito, cuando se hayan establecido de forma patrimonial y consoliden la unión de los 20 socios.

GRÁFICO 22

Entrega de Recetario



Elaborado por: Paucar, E. (2015).

Experiencias de la entrega del recetario

Las experiencias proporcionadas por parte de los poncheros fueron buenas ya que es una nueva propuesta que mejorará su estabilidad económica más aún para poder competir con los productos subalternos como el bonice que acapara todo el mercado quiteño, por otra parte los poncheros responden ante la propuesta dada que han mantenido bajo secreto la receta del ponche y que se seguirá manteniendo en secreto aun así con las diversificaciones ya que es el único trabajo con el cual cuentan y que revelarlo ante el público en general, lo

que provocaría el desempleo y competencia, por la razón que son adultos mayores , estableciendo que su único medio de trabajo es la venta de ponches.

Cabe mencionar que la propuesta de la diversificación del ponche la adaptarán a su trabajo, difundiéndolo en el centro histórico de Quito, ya que es una propuesta interesante para poder competir con más variedad y así poder mejorar sus ingresos económicos.

GRÁFICO 23

DISFUSIÓN DEL PONCHE QUITEÑO RESTAURANTE LA DELICIA CENTRO HISTÓRICO



Elaborado por: Paucar, E. (2015).

GRÁFICO 24

Difusión



Elaborado por: Paucar, E. (2015).

VII. CONCLUSIONES

- Se concluye que al realizar los referentes teóricos e investigaciones se logró identificar la receta real del ponche para así poder innovarla mediante la diversificación partiendo de tres formulaciones pre establecidas con la aplicación de técnicas culinarias como el sifón, batido, tamizado, gelificación, envolver.
- se logró determinar la aceptabilidad de las tres formulaciones, (**T001** helado de ponche sabor a maracuyá, **C002** espuma de ponche sabor a chocolate, **D003** yogurt de ponche sabor a quiwi), preestablecidas, las cuales sus resultados fueron aceptadas por parte de la Asociación Magolita, cabe mencionar que formulación **D003** (Espuma de ponche sabor a chocolate) es una formulación que tiene un porcentaje económico alto, las mismas que fueron especificadas a cada uno de los poncheros.
- De acuerdo a los análisis de la información sensorial y de aceptabilidad, se realizó el recetario gastronómico en base a las tres formulaciones establecidas, con la finalidad de que los poncheros la apliquen y la adapten a sus trabajos, logrando difundirlo en el centro Histórico de Quito.
- Se concluye que la difusión de las diversificaciones del ponche Quiteño se lo realizó en el Restaurante la Delicia (Centro Histórico) logrando obtener una buena aceptación, por parte de las personas, siendo este un producto novedoso.

VIII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que para la elaboración del ponche se utilice la cantidad prescrita de levadura, ya que su excesivo aumento provoca fermentación en las preparaciones.
- Se recomienda el ponche guardar en una botella herméticamente sellada en el refrigerador a una temperatura de 33 grados y no preservarla por más de 3 días ya que la preparación del ponche tiende a volverse agria.
- Para sus demás preparaciones seguir de manera correcta las cantidades establecidas en el recetario gastronómico ya que alguna alteración en la receta podría echarse a perder.
- Se recomienda seguir realizando la difusión para que el ponche se siga manteniendo en el tiempo y sea conocido por las nuevas generaciones tanto en su forma natural, como en sus diversificaciones.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **Bonet Serra, B. Pedro Gregorio, G. Jaime Serra, D. Inmaculada, G. C. Manuela, J. I. Martín, P. M. & Rosa Anita, O. (2012).** Libro Blanco de los Lácteos. Madrid: Sociedad Española de Geriátría Gerontología <http://www.lacteosinsustituibles.es>
2. **Dativo, R .P. (2009).** El gran libro del huevo. España: Everest. <http://www.institutohuevo.com>
3. **Davalos, H. A. (2000).** Quito Significado y ubicación de sus calles a comienzos del siglo XXI. Quito: ABYA- AYALA <http://repository.unm.edu>
4. **García Moreno, A.T. Sánchez Lomares, F. Vidal, J. M. Taboada, P. & Majem, V. (2004).** La cerveza artesanal: cómo hacer en casa. Madrid: EGEDSA <http://www.cerveart.com>
5. **Gross,O. (2013).** El libro del Azúcar: Edición ciudad autónoma de Buenos Aires, Ingenio y Refinería San Matín del Tabacal. <http://www.iedar.es>
6. **Inaranja Gonzáles, C. & Javier, S. P. (2009).** El mundo de las Cervezas. Sevilla: España: Heineken. <http://www.heinekenespana.es>
7. **Instituto de Estudios del Huevo. (2007).** Manejo del huevo y los Ovoproductos en la cocina. Madrid: Instituto de Estudios del Huevo. <http://www.inprovo.com/>
8. **International Cooking Concepts. (1994).** Las Espumas y el Sifón Isi: ICC.Barcelona: International Cooking Concepts. <http://www.cuinant.com/>
9. **López Ulloa, F. S. (2005).** Quito patrimonio Mundial 25 años después: Quito: Resumen De un Proyecto Integral de Gestión, Fonsal Quito. http://oa.upm.es/963/1/A_FABIAN_LOPEZ_01.pdf.
10. **Maximy R. & Peyronien K.(2002)** Quito Inesperado de la memoria a la mirada crítica Quito: ABYA AYALA.<https://repository.unm.edu>
11. **Romero, X. (2003).** Quito en los ojos de los viajeros: El siglo de la Ilustración: Quito: ABYA YALA. <http://dspace.unm.edu>

- 12. Rosado Puccini, R. D & Rafael; Ruales, A. D. (2013).** Revista Lasallista de Investigación. <http://eds.a.ebscohost.com/>
- 13. Sindicato de Oficios Varios C.N.T.(2013).** Terminología Básica en Pastelería:Curso de formación en repostería 5ª ed. Cartagena: CNT/AIT. <http://www.cnt.es>.
- 14. Foster M.E, F.Eugene N, Marvin L.Speck, Raymond N.Doetsch, & Joseph C.Olso. 1965. Microbiología de la leche.** Centro Regional de ayuda Técnica: México food &Sciences <https://upcommons.upc.edu.com>
- 15. Proceso de fabricación de bebidas alcohólicas.** Carretero Casado F <https://upcommons.upc.edu>
- 16. La Química en el Arte de Cocinar.** química descriptiva culinaria: Pérez Fierro. A. , 2003 México.
- 17. Vickie A. Vaclavik. (2002).** Essentials of food Science. En V. A. Vaclavik. zaragoza, España: http://www.uco.es/master_nutricion/nb/Vaclavik/_portada.pdf.
- 18. Victor M. (2008).** Técnicas básicas de cocina. Nicaragua: obtenido de: biblioteca.enah.edu.ni/archivo/pdf/372.pdf.
- 19. Sebastián P, José M Prats & Jaime R.(2008).** Oceano Uno Color (Diccionario Enciclopedico). (S. MCMXCVIII OCEANO GRUPAL EDITORIAL, Ed.) Barcelona (España): www.oceano.com
- 20. MAXIMY. R. (2012).** QUITO INESPERADO DE LA MEMORIA A LA MIRADA CRÍTICA.Ecuadorobtenido de:<https://repository.unm.edu/bitstream/handle/1928/12600/Quito%20inesperado.pdf?sequence=1>
- 21. Marín C.M (2013).** Procesos Básicos de Pastelería y Repostería. valencia España: <http://editorialbrief.com/wpcontent/uploads/2013/08/procesos-basicos-de-pasteleria-y-reposteria-editorial-brief.pdf>
- 22. ALLEN.D & GORGEON .A. (2003).** DIVERSIFICACIÓN DE EMPRESAS. Madrid, España: <http://openmultimedia.ie.edu/OpenProducts/diversificacion/diversificacion/Curso.pdf>.

- 23. Garcés, M. (1993).** Fundamentos de cocina y servicio. obtenido de http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdI/ADI/GT/FS/FS01/FS01Lectura.pdf.
- 24. INARANJA G.C. & SORIANO.J. (2009).** LA CERVEZA. En C. I. SORIANO, EL MUNDO DE LA CERVEZA .SEVILLA: obtenido de <http://www.heinekenespana.es/pdfs/El%20mundo%20de%20las%20cervezas.pdf>
- 25. LÓPEZ ULLOA F. S. (2005).** CENTRO HISTÓRICO DE QUITO. QUITO, PATRIMONIO MUNDIAL, 25 AÑOS DESPUÉS. Madrid: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/centro-historico.html>.
- 26. AZÚCAR (CONCEPTO)**
<http://postres.about.com/od>
2014-05-10
- 16. COCINA NATIVA PONCHE QUITEÑO**
<http://cocinanativa.blogspot.com/>
2014-07-02
- 17. CONSTITUCIÓN POLITICA DEL ECUADOR.**
<http://biblioteca.espe.edu.ec/>
2014-07-02
- 18. DIVERSIFICACIÓN (DEFINICIÓN)**
<http://definicion.de/diversificacion/>
2014-05-02
- 19. DIVERSIFICACIÓN DE EMPRESAS**
<http://openmultimedia.ie.edu>
2014-05-01
- 20. ESCALA HEDÓNICA (DEFINICIÓN)**
<http://datateca.unad.edu.co>
2014-04-16
- 21. INVESTIGACIÓN (METODOLOGIA)**
<http://www.upsin.edu.mx>
2014-06-04

**22. LA CONVENCION PARA LA PROTECCION DEL PATRIMONIO
MUNDIAL CULTURAL UNESCO.**

<http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>

2014-06-05

23. LEY DEL PATRIMONIO CULTURAL

<http://www.conelec.gob.ec>

2014-06-07

24. LEY DE TURISMO FEDERACION HOTELERA DEL ECUADOR

[https:// www.hotelesecuador.com](https://www.hotelesecuador.com)

2014-06-08

25. LOS PONCHEROS DE QUITO, UN OFICIO QUE SE ESTÁ MURIENDO

<http://lavidaurbanaquito.wordpress.com/>

2014-07-02

26. OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES

<http://promocionsalud.ucaldas.edu.co/>

2014-07-02

27. PONCHE CASERO

<http://www.hoy.com.ec/receta-de-hoy-ponche-casero/>

2014-07-02

28. PONCHE QUITEÑO

<http://es.anygator.com/>

2014-05-09

29. PONCHE QUITEÑO DESTINOS DEL SUR

<http://destinosdelsur.blogspot.com/>

2014-05-09

30. QUITO (CENTRO HISTÓRICO)

<http://www.ecuadorexplorer.com/es/>

2014-04-12

31. RECETARIO

<http://palabrasyvidas.com/>

2014-05-09

32. RECETARIO GASTRÓNOMICO

<http://definicion.de/recetario/>

2014-05-09

33. SINCHE UNO DE LOS 15 PONCHEROS DE QUITO

<http://www.elcomercio.com.ec/>

2014-04-11

34. SOLO 28 PONCHEROS EXISTEN EN QUITO

<http://www.hoy.com.ec/>

2014-04-11

35. TE VEO QUITO LA HUECA DEL CHULLA LOS RICOS PONCHES

<https://www.youtube.com/>

2014-04-11

36. THE SWEETER SIDE OF QUITO: STREET TREATS (PONCHES, HELADOS)

<http://www.todayinecuador.com/>

2014-06-03

37. TRADICIONES CULINARIAS (PONCHE QUITEÑO)

<http://www.ppelverdadero.com.ec/>

2014-07-02

38. UN PONCHE QUE UNE A UNA FAMILIA

<http://www.lahora.com.ec/>

2014-04-02

39. LA MIXIOLOGIA Y GASTRONOMIA EN TENDENCIA MOLECULAR

<http://www.chefuri.net/pdf>

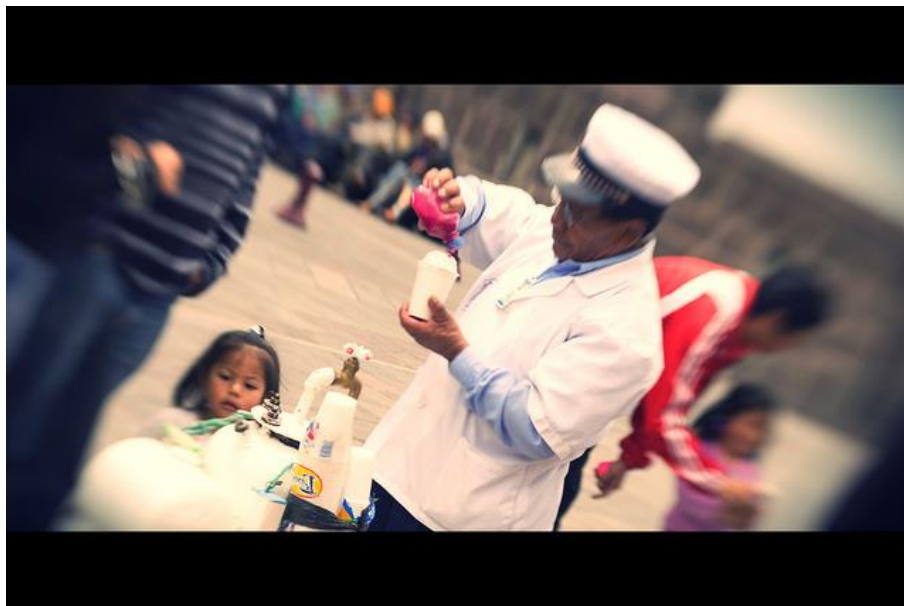
2014-12-07

X. ANEXOS

ANEXO 1 EL PONCHE



FUENTE: <https://www.flickr.com/photos/wurglitsch/3856439206/>



FUENTE: <https://www.flickr.com/photos/efrenguerrero/7010823697/>



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 2

Investigación de la receta del ponche Quiteño



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 3

Segunda Investigación de la receta original del Ponche (entrevista)



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 4

Asociación de Poncheros Magolita (MAMA CUCHARA)



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 5

Socios de la Asociación Magolita



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 6

Degustación de las diversificaciones



Fuente: Estalin Paucar Males



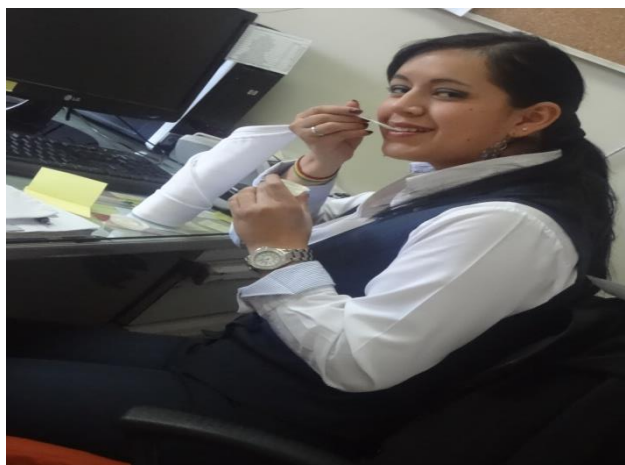
Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 7

Degustación y difusión de las diversificaciones del ponche HOTEL TAMBO REAL



Fuente: Estalin Paucar Males



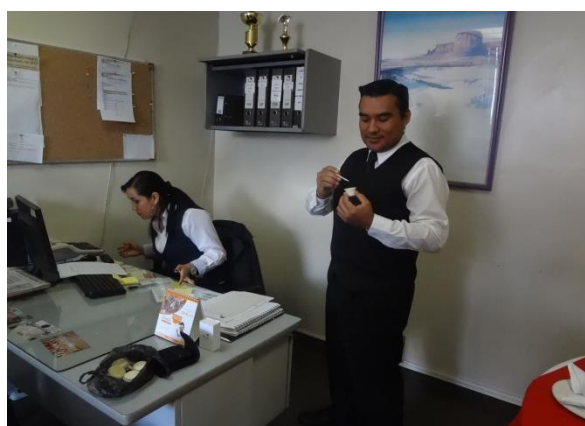
Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 8

Diversificaciones en el laboratorio



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males



Fuente: Estalin Paucar Males

ANEXO 9

Test de Aceptabilidad



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

TEST DE ACEPTABILIDAD

Objetivo: Identificar la aceptabilidad de la diversificación del Ponche Quiteño por parte de la Asociación de Poncheros Magolita.

Instrucciones: sírvase a degustar las muestras y a evaluar cada una de las siguientes características de aceptación. Marque con una X el punto que mejor indique su sentido acerca de la muestra.

T001- HELADO DE PONCHE SABOR A MARACUYA.

C002- ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE.

D003- YOGURT DE PONCHE SABOR A QUIWI.

Muestra: T001 (HELADO DE PONCHE SABOR A MARACUYA)

Cód.: 001	ESCALA HEDÓNICA				
	Me gusta mucho	Me gusta poco	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta poco	Me disgusta mucho
T001					

Porque:

Muestra: C002 (ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE.)

Cód.: 002	ESCALA HEDÓNICA				
	Me gusta mucho	Me gusta poco	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta poco	Me disgusta mucho
C002					

Porque:

Muestra: D003 (YOGURT DE PONCHE SABOR A QUIWI.)

Cód.: 003	ESCALA HEDÓNICA				
	Me gusta mucho	Me gusta poco	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta poco	Me disgusta mucho
D003					

Porque:

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

ANEXO 10

Evaluación Sensorial



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

EVALUACIÓN SENSORIAL

Objetivo: Identificar la aceptabilidad de la diversificación del Ponche Quiteño por parte de la Asociación de Poncheros Magolita.

Instrucciones: sírvase a degustar las muestras y a evaluar cada una de las siguientes características de aceptación. Marque con una X el punto que mejor indique su sentido acerca de la muestra.

T001- HELADO DE PONCHE SABOR A MARACUYA.

C002- ESPUMA DE PONCHE SABOR A CHOCOLATE.

D003- YOGURT DE PONCHE SABOR A QUIWI.

EVALUACIÓN SENSORIAL

Producto	EVALUACIÓN SENSORIAL				
	Color	Olor	Textura	Sabor	
T001	Muy oscuro	me gusta mucho	Dura	Muy Salado	
	Ligeramente oscuro	me gusta poco	Blanda	Salado	
	Ni claro ni oscuro	no me gusta ni me disgusta	Suave	Ni Dulce ni Salado	
	Ligeramente claro	Me disgusta poco	Líquida	Dulce	
	Muy claro	Me disgusta mucho		Muy Dulce	
C002	Muy oscuro	me gusta mucho	Dura	Muy Salado	
	Ligeramente oscuro	me gusta poco	Blanda	Salado	
	Ni claro ni oscuro	no me gusta ni me disgusta	Suave	Ni Dulce ni Salado	
	Ligeramente claro	Me disgusta poco	Líquida	Dulce	
	Muy claro	Me disgusta mucho		Muy Dulce	
D003	Muy oscuro	me gusta mucho	Dura	Muy Salado	

	Ligeramente oscuro		me gusta poco		Blanda		Salado	
	Ni claro ni oscuro		no me gusta ni me disgusta		Suave		Ni Dulce ni Salado	
	Ligeramente claro		Me disgusta poco		Líquida		Dulce	
	Muy claro		Me disgusta mucho				Muy Dulce	

Porque: **Muestra: T001**

Porque: **Muestra: C002**

Porque: **Muestra: D003**

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!