



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DE UN INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES
PRESENTES EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

AUTOR

Proaño Bohòrquez Estefanía Gabriela

AÑO

2020



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

LEVANTAMIENTO DE UN INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES
PRESENTES EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos para optar
por el título de Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía

Alexandra Carolina Guadalupe

Autor

Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez

Año

2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Levantamiento de un Inventario de Dulces Tradicionales presentes en el Centro Histórico de Quito, a través de reuniones periódicas con el estudiante Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez, en el semestre 2020-20, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Alexandra', with a long horizontal stroke extending to the right.

Licenciada Alexandra Carolina Guadalupe Camino

CI.1718381609

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Levantamiento de un Inventario de Dulces Tradicionales presentes en el Centro Histórico de Quito, de Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez, en el semestre 2020-20, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

A handwritten signature in blue ink that reads "Estefanía Monge Rameix". The signature is written in a cursive style with a large initial 'E'.

Licenciada Estefanía Monge Rameix

CI.17137223336

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”



Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez

CI.1715829683

AGRADECIMIENTOS

A Dios, a la Virgen María y San Judas Tadeo por sus bendiciones y protección en mi carrera.

A mis padres por su apoyo incondicional y paciencia a pesar de las adversidades.

A Jefferson Barriga por su incommensurable ayuda.

A mi tutora por su colaboración.

DEDICATORIA

A mi padres Jorgito y Rosita por su
amor, esfuerzo y dedicación.

A Evelyn Mera y David Timuño por
todo el apoyo, motivación y
cariño brindado a cada momento.

A mis abuelitos, mis tíos Edi y
Susy por ser parte fundamental
de mi vida.

A mis primos André, Tebito,
Carol y Carlita por su amistad
incondicional y enorme afecto.

RESUMEN

Levantamiento de un Inventario de Dulces Tradicionales presentes en el Centro Histórico de Quito. Para lo cual se realizaron dos tipos de investigaciones una bibliográfica y otra de campo. La investigación bibliográfica se basó en documentos, libros, revistas, entre otras delimitándose en la ciudad de Quito para dar a conocer la historia y definiciones de confitería, características del Centro Histórico y antecedentes de los dulces. La investigación de campo se basó en realizar visitas técnicas a los gestores gastronómicos y mediante encuestas recopilar la información de los dulces tradicionales.

Se obtuvo información de los ingredientes, recetas y procedimientos además se consiguió conocer cómo heredaron el conocimiento acerca de estos productos.

Se concluyó que un levantamiento de dulces tradicionales es sumamente trascendental debido a que se preserva la identidad y cultura gastronómica en el Centro Histórico. Además, es sustancial dar a conocer a las nuevas generaciones la confitería tradicional.

ABSTRACT

Stocktaking of Traditional Sweets in Quito's Historic Center. For which, both bibliographic and field research was carried out. Bibliographic research was based on documents, books, magazines, among others demarcating itself in the city of Quito to publicize the history and definitions of confectionery, the Historic Center's characteristics, and the whole background of the sweets. Field research was based on technical visits to food managers and collecting information on traditional sweets through surveys. There was Information gathered on the ingredients, recipes, and procedures. In addition, how they inherited the knowledge about these products was also one of the investigation discoveries.

It was concluded that a stocktaking of traditional sweets is extremely significant as it allows for the identity and gastronomic culture in the Historic Center to be preserved. Additionally, it is substantial to make traditional confectionery known to new generations.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
Objetivo General.....	2
Objetivos Específicos	2
1. CAPITULO I.: MARCO TEÒRICO.....	3
1.1 Ciudad de Quito	3
1.1.1 Historia de San Francisco de Quito	3
1.1.2 Centro Histórico.....	5
1.2 Patrimonio Alimentario	5
1.2.1 Productos Tradicionales	6
1.2.2 Artefactos y técnicas culinarias.....	6
1.3 Dulces	7
1.3.1 Historia	8
1.3.2 Época Prehispánica.....	10
1.3.3 Época Colonial.....	10
1.3.4 Época Republicana.....	13
1.4 Dulces Tradicionales en el Centro Histórico Quito.....	14
1.4.1 Colaciones.....	15
1.4.2 Turrón Blanco	15
1.4.3 Maní Enconfitado.....	15
1.4.4 Mistelas	16
1.4.5 Quesadillas.....	16
1.4.6 Higos confitados	16
1.4.7 Bolas de Ajonjolí.....	16

1.4.8	Espumilla	16
1.4.9	Tostado de dulce	17
1.4.10	Dulce de Guayaba	17

2. CAPITULO II. DIAGNÓSTICO Y APLICACIÓN DE

HERRAMIENTAS..... 17

2.1.	Zona de Estudio	17
2.2.	Participantes	18
2.2.1.	Expertos	18
2.2.2.	Gestores gastronómicos.....	19
2.3.	Preguntas de Entrevista a Expertos	24
2.4.	Preguntas para Entrevista a Gestores Gastronómicos	25
2.5.	Fichas Levantamiento Patrimonial.....	25
2.6.	Resultado Encuestas.....	47

3. CAPITULO III. BASE DOCUMENTAL DE LOS DULCES

TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO 57

3.1.1	Colaciones.....	58
3.1.2	Turrón Blanco	60
3.1.3	Maní Enconfitado.....	62
3.1.4	Mistelas	64
3.1.5	Quesadillas	66
3.1.6	Higos confitados	68
3.1.7	Bolas de Ajonjolí.....	70
3.1.8	Espumilla	72
3.1.9	Maíz Garrapiñado	74
3.1.10	Dulce de Guayaba	76

CONCLUSIONES.....	78
RECOMENDACIONES	79
REFERENCIAS.....	80
ANEXOS	83

INTRODUCCIÓN

En virtud de la situación existente en torno a la memoria social y el patrimonio cultural inmaterial en el D.M.Q, es urgente y vital, la definición, desarrollo y fortalecimiento de políticas públicas destinadas a la recuperación y difusión de las memorias colectivas, para contribuir al registro, rescate, revalorización, conocimiento y reapropiación del patrimonio cultural inmaterial de Quito, a la vez que dicha acción permite conocer de una manera más amena, vital y entrañable la historia de la ciudad.(Piedra,2013).

Este proyecto contribuirá en dar a conocer la historia de los dulces al igual de las recetas transmitidas de generación a generación con las tradiciones que éstas conllevan como consta por ejemplo en el objetivo de: “Fortalecer la identidad plurinacional e intercultural, mediante la preservación y revitalización del patrimonio y de las diversas memorias colectivas e individuales, así como mediante el impulso de industrias culturales con contenidos diversos e incluyentes.” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2016, pp.63).

Recopilar una lista de los dulces existentes en el centro histórico, dar reconocimiento a los lugares en los que se elaboran y las personas involucradas en el proceso de producción y comercialización como se busca en el objetivo:

De la misma manera, las acciones del Estado deben garantizar la generación de trabajo digno en el sector privado, tanto a nivel urbano como rural, muchos procesos de producción y de dotación de servicios se basan en pequeñas y medianas unidades familiares, asociativas o individuales, que buscan la subsistencia antes que la acumulación. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2016, pp.75).

Es por esto que se ve la necesidad de realizar un levantamiento de información con respecto a los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, además que este proyecto tiene una segunda finalidad que es ayudar tanto a estudiantes y a los mismos gestores gastronómicos para que puedan utilizar

las fichas como base para la elaboración y mercadeo de los dulces tradicionales.

OBJETIVOS

Objetivo General

Levantar un inventario patrimonial de los dulces tradicionales presentes en el centro histórico de Quito para dar a conocer su historia e incentivar su consumo.

Objetivos Específicos

Desarrollar una fundamentación teórica acerca de dulces tradicionales que sirva de referente conceptual y teórico para el levantamiento de un inventario de dulces tradicionales presentes en el centro histórico de Quito.

Realizar una investigación de campo en los lugares de Centro Histórico de expendio de dulces tradicionales, para levantar un inventario de dulces tradicionales presentes en el centro histórico de Quito.

Elaborar un recetario de confitería tradicional del Centro Histórico, para contar con material informativo que promueva su consumo.

1. CAPITULO I.: MARCO TEÒRICO

1.1 Ciudad de Quito

San Francisco de Quito, o Distrito Metropolitano de Quito se encuentran ubicado sobre la hoya de Guayllabamba a una altura de 2850 m.s.n.m. en los Andes en las laderas del volcán Guagua Pichincha. Es la capital de la República del Ecuador, cuenta con 32 parroquias (EcuRed, s.f.).

1.1.1 Historia de San Francisco de Quito

San Francisco ha pasado por tres fundaciones, la primera realizada el 15 de agosto de 1534 en la que Almagro hizo la precipitada fundación de la ciudad de Santiago de Quito para presentarla a Alvarado, como un hecho histórico jurídico irrefutable la primacía en ese territorio.

La segunda el 28 de agosto de 1534 en Riobamba que se hacía llamar la ciudad de Santiago, se llamó la Villa de San Francisco de Quito autorizando su traslado al sitio dónde está el pueblo que en lengua de los indios ahora se llama Quito.

Y la tercera y última el 4 de octubre de 1534, Benalcázar avanzaba a Quito por el norte mientras se enfrentaba Rumiñahui, finalmente avanzó venciendo a Quimbalemba, cacique de los Chillos. El 5 de diciembre de 1534 llegó a Turubamba donde le esperaba la tropa que había llegado meses antes y realizó la ceremonia de Fundación. (Salvador, 2009, pp.70-72)

Después de la fundación definitiva, Quito atravesó por varias etapas como fue la evangelización y el sometimiento a un nuevo modelo económico y jerárquico. Como consecuencia de este proceso se puede apreciar un lento crecimiento poblacional como se observa en la figura 1.

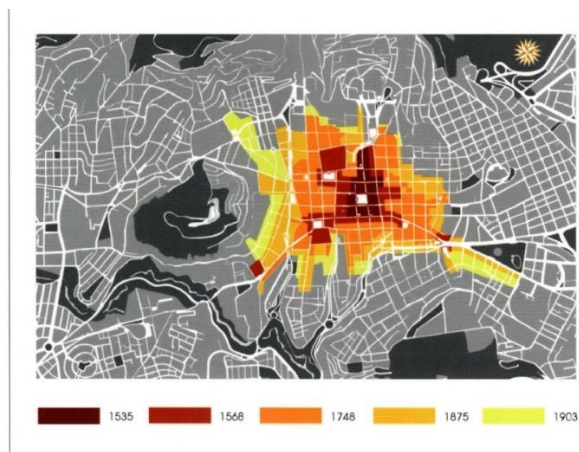


Figura 1. Proceso de Crecimiento de Quito 1534-1903. Tomada de “Historia de Quito Luz de América. (2.ª ed.)”. de Salvador, J. 2009, TRAMA. pp.88 Copyright 2009.

A partir del crecimiento poblacional hubo una consecuencia muy notable en la economía de Quito, la cual se basó en la agricultura y ganadería, estas actividades ya se realizaban antes de la conquista, pero gracias al intercambio cultural se desarrolló una nueva que es la textilería preindustrial. Este desarrollo abarcó aproximadamente de los 1560 a 1630 de manera artesanal es decir con obrajes, más tarde esta industria con sus altos y bajos en materia de economía se consolida en 1720 eliminando completamente los obrajes gracias a la prohibición de la explotación indígena. Y es así como a partir de 1720 la textilería se reinventó y la producción aumentó debido a que parte de los productos terminados salían al exterior.

No sólo la agricultura, ganadería y textil se vieron beneficiados con el choque cultural. La gastronomía dio una transformación debido a los productos que venían de Europa como fueron trigo, cebada y caña de azúcar. Con todos estos productos la población aprendió a utilizarlos mediante la fusión gastronómica para poder alimentarse, lo que dio origen a platos tradicionales que hoy se conocen como platos criollos que fueron el resultado del mestizaje gastronómico.

1.1.2 Centro Histórico

Entre los años de 1560 a 1800 Quito sufrió una transformación arquitectónica gracias a la evangelización ya que diversas congregaciones católicas llegaban a la ciudad y estas construían conventos e iglesias es así, como Quito cambio su apariencia. Tras la separación de la Gran Colombia el Ecuador se independizo dando como resultado una nueva vida y más aún para Quito que fue nombrada como capital del país. Con el primer presidente que fue Juan José Flores, Quito empezó a transformarse de una manera pausada y lenta, no fue hasta el período de Gabriel García Moreno y la ayuda de extranjeros que Quito dio un gran salto en cuestión arquitectónica, cultural y educación. Es así como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, el 8 de septiembre de 1978 declara a Quito como Patrimonio Cultural de la Humanidad. El texto de la Unesco dicta: “Quito forma un ensamble sui generis armónico donde las acciones del hombre y la naturaleza se han juntado para crear una obra única y trascendental en su categoría” (El Comercio.com, 2019).

1.2 Patrimonio Alimentario

El Patrimonio Cultural Intangible está relacionado a los conocimientos y habilidades y los instrumentos, objetivos o espacios culturales en los que fueron adquiridos que son reconocidos por grupos sociales o individualmente como parte del Patrimonio Cultural, los mismos son recreados y considerados al dar un sentido de continuidad e identidad, se expresan en diferentes ámbitos como son el arte, festividades, practicas relacionadas con la naturaleza y tradiciones culinarias (Unigarro Solarte, 2010).

En cuanto a los alimentos tradicionales se puede considerar a los que están vinculados con un territorio, un conocimiento histórico y variedad de técnicas,

significados, valores y prácticas relacionadas. Estos alimentos pueden ser autóctonos o introducidos antiguamente a la tradición alimentario. Se debe tomar en cuenta que con esto que todos los alimentos autóctonos son tradicionales pero no todos los tradicionales son necesariamente autóctonos (Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, 2015)

1.2.1 Productos Tradicionales

Existen ciertos productos que son característicos en la cocina ecuatoriana en los que constan tanto alimentos como aliños. Es importante dar un breve recuento de los más significativos en la elaboración de platos tradicionales.

Maíz

Es un alimento nativo que se extiende por todo el continente americano, presenta diferentes variedades una típicamente andina presente en todas las regiones de Ecuador, según las crónicas está presente en rituales utilizado para la elaboración de alimentos, algunas perduran como son la harina negra base de la colada morada y los diferentes granos utilizados en la chicha de jora. Está presente en platos tradicionales en los que se utilizan los granos tiernos y maduros (Unigarro Solarte, 2010).

Plátano

Utilizado en las preparaciones de la región Costa, es frecuentemente utilizado en sus diferentes variedades como son plátano verde y maduro que ese utiliza en guarniciones o entradas como corviches, bolones y muchines; plátano seda en la chucula s, coladas, entre otros(Unigarro Solarte, 2010).

1.2.2 Artefactos y técnicas culinarias

Las elaboraciones culinarias presentes en las cocinas tradicionales tienen influencia de la cultura Inca por lo que tienen técnicas y utensilios de cocina característicos de los que realizará un breve recuento.

Ollas

De forma cilíndrica o redonda eran hechas a base de cerámica en diferentes tamaños, utilizadas para hervir y cocinar al vapor (Unigarro Solarte, 2010).

Tinajas

Utilizadas para conservar alimentos y fermentación de la chicha tenían según el uso diferentes tamaños (Unigarro Solarte, 2010).

Coladeras

O también conocidos como cernidores se usaban para colar variedades de harinas o productos, eran elaborados de varias tipos de fibras y diferentes tamaños (Unigarro Solarte, 2010).

Cucharones

Se empleaban de acuerdo a su tamaño como para el traslado de líquidos a diferentes recipientes o para remover las preparaciones (Unigarro Solarte, 2010).

Con respecto a técnicas de cocción la más frecuente se detalla.

Hervido

Siendo el agua su principal elemento el cual permite la cocción de los ingredientes en diferentes preparaciones es una técnica conocida desde la antigüedad con los Incas hasta la actualidad (Unigarro Solarte, 2010).

1.3 Dulces

El concepto de confitería en Francia incluye las preparaciones a base de azúcar, golosinas y caramelos, excluyendo la rama elaborada con chocolates.

En una forma más específica nos referimos al confite que según la Real Academia de la Lengua se refiere a “Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños.” (RAE, 2011).

Generalmente las materias primas con las que se elaboran adicionalmente son jarabe de glucosa, leche, frutas en variadas presentaciones, cacao, frutos secos, harinas, almidones y compuestos químicos como la pectina, goma arábica, gelatinas, ácidos, saborizantes y colorantes. (Maubourguet, 2004, p.340)

1.3.1 Historia

El arte de la confitería empieza en la antigüedad, del que existen citas y referencias en la Biblia y el Corán y va evolucionando con el descubrimiento de las materias primas. Inicio al cubrir frutas, frutos secos y semillas con miel, recetas influencia del Medio Oriente. La caña de azúcar se hace presente hace 8,000 años A.C. en Nueva Guinea en donde se utilizaba como planta ornamental o procesada como fruta fresca, a partir de ahí se extendió su cultivo por la zona del Pacífico y la India, de esta se extraía la miel de caña. Los primeros métodos de la extracción del azúcar en estado sólido los realizan los persas hace 500 A.C. y las refinerías son consolidadas en Egipto, anteriormente era utilizado cristalizado por griegos y romanos (Maitezudaire, 2001). A inicios de la edad Media la azúcar de caña es introducida por los cruzados en Europa.



Figura 2. Azcoytia, C. (2012). *Ingenio Azucarero*. [Imagen]. Recuperado de <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-azucar>



Figura 3. Azcoytia, C. (2012). *Ingenio Azucarero*. [Imagen]. Recuperado de <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-azucar>

En 1492 llega a América la primera planta de caña de azúcar en uno de los viajes de Cristóbal Colón además de algunas especies. En 1505 Aguilón realiza

la primera extracción de azúcar en Santo Domingo con instrumentos de madera rudimentarios, posteriormente se perfecciona el proceso por Berlanga, inicia el progreso de los ingenios con el apoyo económico de los oficiales de la Real Audiencia. Un ingenio consistía Mientras tanto en Europa en el siglo XVII el azúcar era utilizada por los farmacéuticos para atenuar los sabores de los medicamentos en los comprimidos por lo que se disputaron la creación de las preparaciones a base de azúcar con los confiteros, pero estos terminaron por imponerse como creadores y corporación. Para el siglo XVII se extendían las plantaciones de azúcar en todo el Caribe, sur de América y México. Brasil se convirtió en el principal productor de azúcar (Azcoytia, 2012). En el siglo XIX se da un nuevo impulso con la extracción del azúcar de la remolacha (Editions Larousse, 2007, p.341).

1.3.2 Época Prehispánica

Partiendo del Periodo Desarrollo Regional hasta el de Integración se conoce que el alimento principal era el maíz que se consumió cocido, molido y fermentado en sus estados de choclo, mote choclo y seco; se complementaban las comidas con frejol, quinua, papas y mellocos. Las proteínas presentes eran conejo, cuy, venado, pato machacon y churos. Se encuentra ají que era procesado con el mortero. La chicha vendría después fermentada en cuencos.

Los poblanos se dividían en señoríos étnicos regidos bajo la organización social llamada llacta, las características de la cocina de cada una de estas comunidades estaba dada por los productos del piso ecológico presente, la cercanía entre ellos les permitió el intercambio y diversificar la dieta; el uso de intermediarios llamados mindalaes que mantenían las relaciones comerciales interregionales.

1.3.3 Época Colonial

Los sacerdotes franciscanos Jodoco Rique y Pedro Gocial llegan a Quito en diciembre de 1934, el Cabildo les otorga tierra para la construcción de una iglesia y convento, estos traían consigo un cantarillo con granos de trigo que

fueron sembrados en la actual Plaza de San Francisco, con lo que se inicia el cultivo de este y la elaboración de la harina. En este huerto también se hizo el cultivo de cebada y se inició la apicultura. En 1544 se pone en funcionamiento un molino y se fija el precio del pan y productos de panadería. Con respecto al agua se conoce que los padres franciscanos obtuvieron cierta cantidad de agua del Pichincha para uso del convento y posteriormente la direccionaron a la pileta en la plaza para que fuera de uso público (Pazos Barrera, 2008).

En la descripción de la comida española se distinguen tres clases: de reyes, de burgueses y del pueblo. En la Audiencia de las primeras se conocieron las cuchipatas que eran un tipo de morcillas dulces y el consumo de vísceras de res. De la comida burguesa fueron los cocidos y las menestras. Tortas, pan y gachas era la comida popular de la Audiencia y se le añadía cocidos; sólo en celebraciones especiales los criollos y autoridades consumían asado de pernil y jamón, y la pastelería y dulcería española. La elaboración dulces y helados de origen árabe se inició al finalizar el siglo XV con el ingreso de mujeres españolas a los claustros (Pazos Barrera, 2008).

En el libro *Relación general de las poblaciones españoles del Perú* escrito por el licenciado Salazar de Villasante se tiene la primera información de alimentos y practicas culinarias de los habitantes que tras veinte y ocho años de la fundación de Quito se mantenían como en el periodo incaico.

El cultivo de la caña de azúcar posibilitó la instalación de dos ingenios: Pertenecientes al heredero de Diego Mendes y a Antonio de la Barrera ubicado el primero en la provincia de los yumbos que contaba con poca indumentaria y el otro en Mira, a pesar de la poca demanda de azúcar (Salazar de Villasante, 1965).

En 1736 en los informes de la Misión Geodésica Francesa, *Noticias Secretas de América*, se recogió información sobre la alimentación en Quito y referente al dulce comenta que su consumo excedía al de otros países de la región, era elevada la utilización de miel y azúcar. Detalla la venta de panes realizados con miel de cañas con formas de torta que se acompañan con queso y eran

consumidos por las personas de escasos recursos regularmente como una comida (Romero, 2003).

En 1771 llega a la Audiencia el obispo Pérez y Calama el cual supone la construcción de hornos de ladrillos en forma de bóveda.

En la segunda parte de Historia del Reino de Quito en 1788, Juan de Velasco describe las especies que se utilizaban:

Además del anís y el comino introducidos, la especería quiteña cuenta con achiote e ishpingo “que sirven para los guisos”, vainilla, que es “tan buena como la de España”; canela, que “en la fragancia y la dulzura excede a la de Ceilan”; y con pimienta negra, fruto del molle (Velasco, 1788).

En el Carmen Alto constan dulces del informe de gastos elaborado por la priora Ignacia de San Joachin, 1778: alfajores, manjar blanco, bizcochuelo, mazapanes, costras, hostias con maní, tortas, torrijas y mistelas.

En 1808 llegó a Quito W.B. Stevenson en calidad de secretario del conde Ruiz de Castilla, presidente de la Real Audiencia de Quito y realiza una descripción de la coquinaria quiteña en la que le sorprende los postres. Comenta sobre la confitería quiteña la elaboración de cortezas enconfitadas de ingredientes como limones, naranjas, limas o higo enteros. Los helados que eran preparadas en molde de petre con formas acordes al sabor de las futuras respectivas o simulando quesos, se exhibían con hojas de planta natural y flores siendo las precursoras y especialistas las monjas de claustro (Stevenson, 1984: 423-425)

Una preparación del siglo XVIII es el rosero quiteño que era elaborado en los conventos y claustros, esta incluye mote sin semilla, especias, zumo de frutas, frutas en almíbar y aguas aromáticas de ámbar, rosas y azahares, agua rica y carmelitana. Este es un indicador de las clases sociales, para consumo popular se elaboran el champús que contiene harina de maíz, zumo de naranjilla, hojas de naranja, raspadura y mote entero (Pazos Barrera, 2008).

En las fiestas de la Audiencia se ofrecían colaciones como los helados, los barquillos de harina, las colaciones y el bocadillo.

1.3.4 Época Republicana

La cocina quiteña del siglo XVIII se mantuvo en los primeros años del periodo gran colombiano. Los indígenas consumían granos frescos, carne de buey, caña dulce, frutas de diferentes climas por el intercambio y chicha. En los mercados se encontraban chirimoyas, aguacates, guayabas, plátanos, etc. Las mesas criollas constaban de tres servicios: el primero constaba de puchero acompañados con carnes y raíces servidos por separado; el segundo de asados de animales de caza o domésticos, y el tercero, varios tipos de dulces y helados (Pazos Barrera, 2008).

En Quito el primer libro de cocina que se conoce es el *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa* escrito por Juan Pablo Sanz y publicado por la Imprenta de Valencia (Pazos Barrera, 2017). Este presenta ingredientes de diferentes rectas y algunas descripciones, las más relevantes en dulce son:

1.3.4.1 Cremas

Contenían como ingrediente básico crema de leche y se espesaban con huevos, saborizados con diferentes ingredientes como fresas, licor, vainilla, caramelo, agua de azahar se acompañan con nueces, naranja enconfitada, pasas o almendras, también era frecuente el adicionar goma adragante (Pazos Barrera, 2017).

1.3.4.2 Pastelería

Quesadilla común: para relleno: queso tierno, azúcar, huevos, fécula de maíz y harina de trigo. Masa base: mantequilla, harina de trigo, huevos y azúcar.

1.3.4.3 Confites

Colación: contiene almíbar, maní tostado y jugo de limón (Pazos Barrera, 2017).

1.3.4.4 Bocadillos

Turrón blanco: dulce elaborado a partir de leche, harina de maíz y azúcar, porcionado en diferentes figuras de rombos o cuadrados (Pazos Barrera, 2017).

1.3.4.5 Pastillas

Eran elaboradas de azúcar y existían diversos sabores como jazmín, violeta, rosa además pastillas frías de licor, café y rosoli. En la actualidad se realizan mediante procesos industriales y se expenden en empaques plásticos.

1.3.4.6 Helados

Constan algunas variedades de helados según sus ingredientes que pueden ser leche o frutas como en su preparación, helados de paila que se hacían en “sorbeteras” o “paila de cobre estañada” y helados de molde como los de Salcedo (Pazos Barrera, 2017).

1.4 Dulces Tradicionales en el Centro Histórico Quito

A partir del año de 1600 posterior a la fundación de Quito, las congregaciones católicas como: las carmelitas, las catalinas, las santa clarisas entre otras llegaron a territorio quiteño trayendo consigo varias tradiciones, conocimientos

y sobre todo identidad gastronómica. Siendo que dichas congregaciones tenían como objetivo aumentar la evangelización en el territorio, estas mostraban las fiestas religiosas como fechas especiales, es decir, cumplían con ceremonias, festejos y sobre todo preparaciones gastronómicas especiales para la ocasión.

Es por eso que en los conventos además de realizar potajes, medicina, hostias, infusiones entre otras elaboraban confitería y repostería.

Es así que cuando la corona visitaba la Real Audiencia de Quito se ordenaba a dichas religiosas que elaboren colaciones, bocadillos, mistelas entre otros, para esto ofrecer a la corona como obsequios.

1.4.1 Colaciones

La colación es un confite que se elabora con azúcar, agua, maní y esencias, tienen una forma redonda de dimensiones pequeñas. Tiene origen en la Corte de Madrid en el siglo XVI y eran ofrecidas en las fiestas cortesanas que ofrecía el Consejo de Indias. En estas se consumían confites, colaciones y bebidas de aloja, fruta o vino. (Núñez del Arco, Francisco, 2019)

1.4.2 Turrón Blanco

Los ingredientes básicos del turrón son las almendras, avellanas o piñones y la miel, sus orígenes son árabes, posterior a la conquista de Egipto donde se cultivaba la caña de azúcar procedente de la India, donde consta una preparación llamada turun.

Posteriormente sufre una adaptación a la zona mediterránea debido a la abundante presencia de almendros y de panales; y de aquí se exportó a Italia y a Francia como al Nuevo Mundo (Quesada, 2018).

1.4.3 Maní Enconfitado

O también conocido como garrapiñada es preparado a fuego lento en paila con agua, panela, azúcar, miel, vainilla y maní. (Redacción País Adentro, 2017)

1.4.4 Mistelas

La mistela era un licor que se preparaba con frutas, azúcar, menta o cáscara de naranja, yerba de ataco, anís, canela y agua ardiente; evolucionó y se presenta como golosina de diferentes sabores. En el Pasaje Arzobispal se preparan con aguardiente anisado, pero hay 30 variedades como el famoso Pájaro Azul de Guaranda, cocteles, y también para lo que no quieren con licor, bañados en chocolates. (Proaño, N., 2018)

1.4.5 Quesadillas

Consta de una masa hecha con huevo, harina, agua, un relleno de queso, huevos, azúcar y el almidón de achira, un producto que le da un sabor particular. Este famoso dulce proviene de la isla de Hierro, en las islas Canarias (España). En la época que la visitó el navegante Magallanes rumbo a las Américas se produjo una sobreproducción de leche de cabra y vaca. No sabían qué hacer con tanta leche y comenzaron a producir unos pastelillos con queso, que luego darían lugar a la quesadilla. Esos dulces llegaron a Ecuador, Venezuela, México a través de los españoles y luego en cada lugar evolucionaron con sus particularidades. (La Hora, 2017)

1.4.6 Higos confitados

Está elaborado con higos frescos que se proceden a desaguar, almíbar y colorante vegetal verde. Proviene del siglo XVIII, eran elaborados para el cabildo y se lo servía a las principales autoridades y personas de sociedad en las festividades o reuniones de gobierno al igual que las colaciones.

1.4.7 Bolas de Ajonjolí

Es un confite elaborado con maní, ajonjolí y raspadura, tiene diferentes presentaciones como pueden ser en forma de cuadrada o circular.

1.4.8 Espumilla

Elaborada con claras de huevo, pulpa de guayaba y azúcar, se expende en cono acompañado de arropo de mora o fresa y en ocasiones adornada con grageas, chicles o gomitas.

1.4.9 Tostado de dulce

Se lo realiza con maíz previamente tostado mezclado con raspadura es popularmente conocido con Caca de Perro.

1.4.10 Dulce de Guayaba

Se lo realiza con pulpa de guayaba, azúcar y especias, a pesar de su origen en el Valle del Chota, es representativo de locales y ambulantes en Quito, se lo puede encontrar a lo largo de todo el país en variados métodos de empaque, inclusive como recuerdo de viaje con mensajes en glaseado real.

2. CAPITULO II. DIAGNÓSTICO Y APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS

2.1. Zona de Estudio

En la Zona Especial Turística del Centro Histórico, establecida en la Ordenanza Metropolitana No. 0236, la cual establece la creación de zonas de que faciliten el turismo sostenible como eje dinamizador, aplica límites en el uso de los recursos, como de los espacios público sujeto a políticas de manejo y protección. Los límites de la ZET Centro Histórico son:

- Norte: Calle Briceño
- Sur: Calle Ambato
- Este: Avenida Pichincha
- Oeste: Avenida Mariscal Sucre (Zonacuario, 2015).

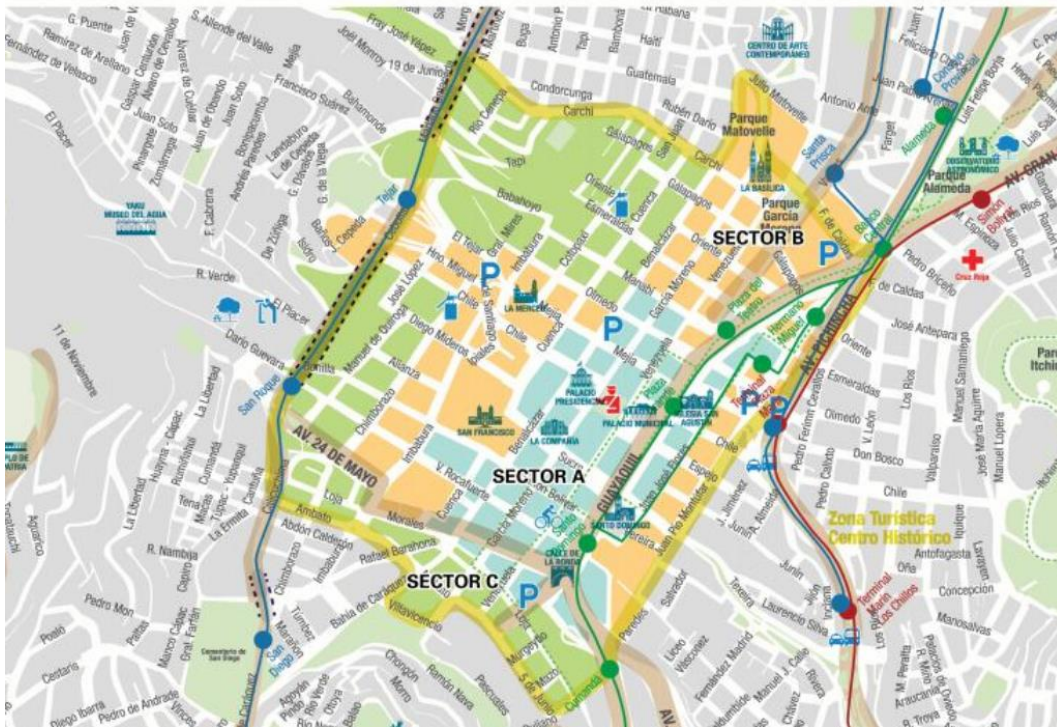


Figura 4. Quito Turismo (2015), *Centro Histórico Zona Especial Turística Guía para Impulsar los Negocios turísticos*. [Imagen]. Quito, Editorial Ecuador. Obtenido de https://issuu.com/quito_turismo/docs/qt-zet_centro_histo_rico/3

2.2. Participantes

2.2.1. Expertos

Profesionales graduados en carreras de Gastronomía con conocimientos relevantes del tema que se desempeñan como docentes en la Universidad de las Américas.

Chef Estefanía Monge

Nacida en la ciudad de Quito es Docente de Pastelería y Chocolatería en la Escuela de Gastronomía de la UDLA, se graduó de la Universidad San Francisco de Quito. Su enfoque está concentrado en Repostería fina, Chocolatería y Panadería clásica.

Chef María José Arroyo

Nacida en la ciudad de Quito es Coordinadora de Pasantías y prácticas pre profesionales y Docente de la Escuela de Gastronomía UDLA, se graduó de Lcda. Ciencias de la Comunicación en la Universidad de Lima – Perú. Su enfoque está concentrado en Servicio, Etiqueta y Protocolo, Repostería clásica y Panadería Clásica.

Chef Byron Revelo

Nacido en la ciudad de Quito es Docente de Cocina en la Escuela de Gastronomía de la UDLA. Su enfoque está concentrado en Cocina Ecuatoriana e Internacional, Cocina Vegana, Cocina Fine Dining y Técnicas culinarias.

Chef Miguel Eduardo Burneo Monroy

Nacido en la ciudad de Quito es Docente de Cocina e Investigación Gastronómica en la Escuela de Gastronomía de la UDLA, se graduó de Lcdo. Gastronomía. Su enfoque está concentrado en Cocina Ecuatoriana y Latinoamericana, Investigación Gastronómica, Patrimonio Nacional Culinario, Alimentario y Cultural y Generación del conocimiento del producto ecuatoriano.

Chef Javier Lasluisa Torres

Nacido en Cayambe es Jefe de Panadería, Pastelería y Chocolatería en la Escuela de Gastronomía UDLA-Quito, se graduó de Lcdo. Administración Hotelera, PUCE. Su enfoque está concentrado en Repostería fina, Heladería Clásica y de autor, Chocolatería y Panadería clásica.

2.2.2. Gestores gastronómicos

Productores y dueños de emprendimientos o fábricas especializadas en dulces tradicionales que han mantenido las recetas heredadas de varias generaciones.

Luis Marcelo Banda Smith

Artesano quiteño de 56 años, dueño del local Colaciones de la Cruz Verde junto a su esposa, es la tercera generación que preserva este negocio tradicional que inició su abuela Hortensia Espinoza en 1915.

Ing. María Elena Contero

Junto a Andrés Mena, fundadores de MISKICOR - TRAORI Tradición y Origen desde el 2015 en Quito, perfeccionaron la receta de místicas e incorporaron diversos tipos de licores a la preparación.

Patricia Toapanta

Emprendedora quiteña, dueña de un puesto rotativo de dulces tradicionales que funciona en los exteriores del Palacio Arzobispal, continúa el negocio iniciado por la abuela de su esposo agregando productos tradicionales al negocio.

Irma Del Alba Pazmiño Jaramillo

Dueña de la fábrica La Reinita Golosinas en donde se realiza la preparación de derivados de miel de abejas desde el año de 1982, busca variar el consumo de miel de una forma saludable e innovadora.

Jorge Guadalupe Tixe

Dueño del establecimiento Helados del tío, que se ha enfocado en la el desarrollo de preparaciones tradicionales por más de 20 años.

Elizabeth Bustillos

Quiteña, junto a su madre, dueña de un puesto de producción dulces tradicionales, ocasionalmente empanadas y canelazos, se dedica a la entrega a locales y expendio en eventos públicos como venta ambulante.

Jessica Chimbo

Vendedora ambulante guarandeña capacitada por su tía materna, vende por el Centro Histórico y alrededores.

Tabla 1.
Gestores
Gastronómicos

Dulces Tradicionales	Establecimiento	Propietario	Dirección	Teléfono
Colaciones	Las colaciones de la Cruz Verde	Luis Banda	Bolívar Oe8-97 y Chimborazo C.C. Palacio Arzobispal.	295-6654 0983225711
Turrón	La Reinita Golosinas	Irma Del Alba Pazmiño Jaramillo	Venezuela y Chile. Barrio La Tola. Humberto Fierro y Dolores Sucre Venezuela N131 y	0984817001
Maní Enconfitado	Venta Isla Pasaje Amador	Patricia Toapanta	Sucre (Pasaje Amador) exteriores Calle COVI	0997276970
Mistelas	Mistelas Jiménez	Sr. Marco Antonio Jiménez	S4-183 y Juan José Guerrero Junto a los	3195703 0997311830 0997474931

			Tanques de Puengasi, MONJAS ALTO C.C. Palacio Arzobispal. Venezuela y Chile.	
	TRAORI	Ing. María Elena Contero	Barrio La Tola. Humberto Fierro y Dolores Sucre Guayaquil	0984817001
Quesadillas	Helados del tío	Jorge Guadalupe	N10-24 y Oriente, San Blas Venezuela	0958742152
Bolas de Ajonjolí	Venta Isla Pasaje Amador	Patricia Toapanta	N131 y Sucre (Pasaje Amador) exteriores	0997276970
Higos Confitados	Tiendas	Elizabeth Bustillos	Acción Cívica y Gualaceo	0991427516
Espumilla	Venta Ambulante	Jessica Chimbo	Alrededores Centro Histórico	0980546101
Maíz	Venta Isla	Patricia	Venezuela	0997276970

Garrapiñado (caca de perro)	Pasaje Amador	Toapanta	N131 y Sucre (Pasaje Amador) exteriores	
Dulce de Guayaba	Tiendas	Elizabeth Bustillos	Acción Cívica y Gualaceo	0991427516

2.3. Preguntas de Entrevista a Expertos

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿En qué ciudad nació?
3. Indique su actividad actual
4. ¿Con qué frecuencia visita el Centro Histórico?
5. ¿Cuáles son los cinco dulces tradicionales que usted considera más representativos?
6. ¿Cuáles son los métodos de cocción primordiales para su elaboración?
7. ¿Conoce Ud. alguna historia o leyenda acerca de los dulces tradicionales?
Comente una.
8. ¿Considera Ud. que la elaboración artesanal debería mantenerse o industrializar los procesos?
9. ¿Considera Ud. que se deberían innovar en sabores alternativos o adicionales en las preparaciones?
10. ¿Cuál cree que es el principal motivo para la disminución del consumo de dulces tradicionales?
11. ¿Cree usted que existe una falta de conocimiento y valoración de los dulces tradicionales?
12. ¿Qué recomendaría para incrementar el consumo y posicionar los dulces de antaño?

13. ¿Considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?


2.4. Preguntas para Entrevista a Gestores Gastronómicos

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cómo se llama su establecimiento?
3. ¿Cuál es el dulce tradicional que usted elabora?
4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?
5. ¿Quién le enseñó esta preparación?
6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?
7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?
8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?
9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?
10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?
11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?
12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?
13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?
14. ¿Qué importancia cultural considera usted considera que tiene la preparación en la identidad de las personas?

2.5. Fichas Levantamiento Patrimonial

Tabla 2.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Colaciones

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Colación		Colación	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
Toman el nombre de colaciones ya que eran utilizadas como cucayo (alimento que se lleva para viajar) indispensable por los estudiantes, llevándolas para los recesos. eran parte indispensable del cucayo de los estudiantes. Es por eso que fueron bautizadas definitivamente como colaciones.	El lugar de expendio son las Colaciones Cruz Verde, preparadas actualmente por Luis Banda Espinosa. El arte de la preparación viene de la señora María Hortensia Espinosa.	Género masculino y femenino (esposos)	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Agua		X	
Azúcar			X
Maní			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Paila de bronce		X	
Jarra		X	
Cocina		X	
Cuchara de palo		X	
Olla			X

Procedimiento:					
Realizar almíbar con agua y azúcar hasta punto bola suave (115°C a 118°C). Tostar el maní en una paila de bronce y agregar paulatinamente el almíbar hasta que se adhiera, mantener en fuego bajo, removiendo hasta que se formen bolas uniformes.					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
<input checked="" type="checkbox"/>	Anual	Se elaboraban diariamente en horas de la mañana.			
<input type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Festivo				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
<input type="checkbox"/>	Local	Son conocidas por los extranjeros que visitan el Centro Histórico, se compran para llevarlas a Estados Unidos y son conocidas hasta en China.			
<input type="checkbox"/>	Provincial				
<input type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input checked="" type="checkbox"/>	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La elaboración se transmitió de generación a generación desde 1915.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	N/A			
<input type="checkbox"/>	Media				
<input type="checkbox"/>	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Luis Banda		Bolívar Oe8-97 y Chimborazo	295-6654 0983225 711	Masculino	60 años
8. ANEXO					
<input checked="" type="checkbox"/>	Entrevista	Fotografías	Videos	Audio	
9. OBSERVACIONES					
Elaborado en Colaciones de la Cruz Verde					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 3.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Turrón

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	Rural
		X	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Turrón Blanco		Turrón de miel	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía Tradicional			
Historia del plato	Legendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
Tuvo origen en las costas del Mediterráneo de elaboración árabe, su versión española nace en el sur de Valencia alrededor del siglo XV.	Se dio a conocer en el Quito antiguo en el interior de los conventos al finalizar el siglo XVI, al ingresar mujeres españolas al claustro.	Femenino y masculino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Azúcar			X
Miel de Abeja		X	
Huevos		X	
Maní			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Batidora industrial			X
Cocina industrial			X
Ollas de acero inoxidable			X
Balanza			X
Cuchara de palo		X	

Procedimiento:					
<p>Hervir a fuego bajo el agua, azúcar y la miel de abeja hasta obtener punto de bola dura (126°C a 135°C). Añadir el almibar a las claras de huevo a punto de nieve y continuar batiendo hasta obtener un merengue italiano. Agregar las nueces y envolver con la preparación. Colocar sobre hostias y tapan. Dejar enfriar y porcionar.</p>					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
	Local	Es consumido por los quiteños en el Centro Histórico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se realiza desde 1982 de manera familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
	Padres-hijos	Fue auto capacitación porque quería variar la forma de consumir miel de abeja de una forma diferente, en la forma de dulce.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	N/A			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Irma Del Alba Pazmiño Jaramillo		C.C. Palacio Arzobispal. Venezuela y Chile. Barrio La Tola. Humberto Fierro y Dolores Sucre	0984817001	Femenino	N/A
8. ANEXO					
Entrevista		Fotografías	Videos	Audio	
X					
9. OBSERVACIONES					
Elaborado industrialmente por LA REINITA					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 4.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Maní Enconfitado

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Maní Enconfitado		Garrapiñada	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía Tradicional			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
N/A	N/A	Femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Maní			<input checked="" type="checkbox"/>
Azúcar			<input checked="" type="checkbox"/>
Vainilla			<input checked="" type="checkbox"/>
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Cocina industrial			<input checked="" type="checkbox"/>
Taza medidora			<input checked="" type="checkbox"/>
Paila de aluminio		<input checked="" type="checkbox"/>	
Paleta de madera		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sarten		<input checked="" type="checkbox"/>	

Procedimiento:					
Llevar a fuego alto agua, azúcar, maní y vainilla hasta que hierva. Revolver constantemente hasta que estén confitados y se separen uniformemente. Sacar del fuego, volcar y dejar enfriar.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
	Local	Es consumido en varios países de Sur América.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se transmitió de generación a generación y entre familia política.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	Aumento de vainilla			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Patricia Toapanta		Venezuela N131 y Sucre (Pasaje Amador) exteriores		Femenino	35 años
8. ANEXO					
Entrevista	Fotografías	Videos	Audio		
X					
9. OBSERVACIONES					
Puesto emprendedores Municipio.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 5.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Mistelas

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Mistelas		Dulce de mistelas	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato		Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados
María Contero, comenta que en sus inicios, la mistela era un licor a base de fruta, posteriormente se transformó en un pequeño caramelo relleno de sabor frutal que principalmente era consumido por los niños Quiteños de antaño.		Dulce que se originó en época de la Colonia.	Masculino y femenino
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Azúcar			<input checked="" type="checkbox"/>
Licor		<input checked="" type="checkbox"/>	
Harina		<input checked="" type="checkbox"/>	
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Tablas de madera		<input checked="" type="checkbox"/>	
Cocina industrial			<input checked="" type="checkbox"/>
Ollas de acero inoxidable			<input checked="" type="checkbox"/>
Balanza			<input checked="" type="checkbox"/>
Termómetro			
Cuchara de palo		<input checked="" type="checkbox"/>	

Procedimiento:					
Preparar los moldes de madera colocando la harina. Realizar un almibar hasta que llegue de 115°C a 118°C. Añadir el licor (puntas) y colorante disuelto. Mezclar hasta que este homogéneo. Colocar en los moldes y cubrir de harina. Dejar reposar durante 24 horas en un lugar con sombra y sin humedad. Limpiar la harina superior y retirar los dulces.					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
X	Local	Es consumido por los quiteños en el Centro Histórico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se realiza desde 1989 de manera familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Receta familiar preservada, perfeccionada con ayuda de profesionales.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
X	Alta	Se adicionaron diferentes tipos de licores			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Ma. Elena Contero Pazmiño		C.C. Palacio Arzobispal. Venezuela y Chile. Barrio La Tola. Humberto Fierro y Dolores Sucre	0984817001	Femenino	N/A
8. ANEXO					
Entrevista	Fotografías	Videos	Audio		
X					
9. OBSERVACIONES					
Elaborado industrialmente porTRAORI					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 6.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Quesadillas

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Quesadilla		Quesadilla	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
Este famoso dulce proviene de las islas Canarias Españolas del período en el que Magallanes viajó hacia las Américas en el cual existió una sobreproducción de leche de cabra y vaca, con el excedente se produjeron pastelillos con queso, que daría origen a las quesadillas.	La preparación llegó a Ecuador y se fue adaptando a los ingredientes.	Masculino y femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Huevos		X	
Mantequilla			X
Harina de trigo			X
Queso			X
Azúcar			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Batidora industrial			X
Cuchara de palo		X	
Bolillo		X	
Horno de convección			X
Bowls			X
Latas de horno			X

Procedimiento:					
Mezclar la harina, mantequilla y huevos hasta obtener una masa suave. Amasar y dejar reposar. Batir las yemas e incorpore el azúcar impalpable, el queso desmenuzado, polvo de hornear y la maicena. Extienda lo más delgado posible la masa para la base y cortar en círculos. En el centro de los círculos, colocar una cucharada de relleno y doblar los fillos formando 5 lados. Hornee a 180°C hasta que doren durante aproximadamente 30 minutos, dejé enfriar.					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
	Local	Se consume en varias provincias acompañando a los helados típicos.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	Receta transmitida por abuelita.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	Varios insumos por proveedor			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jorge Guadalupe Tixe		Guayaquil N10-24 y Oriente, San Blas	0984519990	Masculino	N/A
8. ANEXO					
Entrevista		Fotografías	Videos	Audio	
X					
9. OBSERVACIONES					
Establecimiento Helados del Tío					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 7.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Higos Confitados

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Higos Confitados		Higos Confitados	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
N/A	N/A	Femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Higos		<input checked="" type="checkbox"/>	
Azúcar			<input checked="" type="checkbox"/>
Colorante vegetal			<input checked="" type="checkbox"/>
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla		<input checked="" type="checkbox"/>	
Cuchara de madera		<input checked="" type="checkbox"/>	
Cocina industrial			<input checked="" type="checkbox"/>
Batea		<input checked="" type="checkbox"/>	

Procedimiento:					
Pelar y lavar los higo, cocinarlos. Realizar un almibar con el azúcar y agua, cocinar hasta que llegue a los 115°C, adicionar colorante. Agregar los higos y cocinar hasta que el almibar se consuma completamente. Revolver con el azúcar cristalizado, sacar del fuego y dejar enfriar.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Se elabora cada 3 días para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
X	Local	Conocido y consumido en el Centro Histórico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se transmitió de madre a hija por varias generaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	N/A			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Elizabeth Bustillos		Acción Cívica y Gualaceo	0991427516	Femenino	44
8. ANEXO					
Entrevista	Fotografías	Videos	Audio		
X					
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 8.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Bolas de Ajonjolí

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Bolas de Ajonjolí		Bolas de Ajonjolí	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
N/A	N/A	Femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Azúcar			<input checked="" type="checkbox"/>
Vainilla			<input checked="" type="checkbox"/>
Ajonjolí			<input checked="" type="checkbox"/>
Panela			<input checked="" type="checkbox"/>
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Cocina industrial			<input checked="" type="checkbox"/>
Taza medidora			<input checked="" type="checkbox"/>
Paila		<input checked="" type="checkbox"/>	
Paleta de madera		<input checked="" type="checkbox"/>	
Sartén		<input checked="" type="checkbox"/>	

Procedimiento:					
Tostar el ajonjolí hasta que dore. Derretir la panela, agregar azúcar y vainilla. Llevar a fuego medio, adicionar el ajonjolí; remover constantemente hasta que se integren y llegue a 125°C. Colocar aceite en las manos, porcionar con una cuchara metálica y dar forma circular.					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
X	Local	Es consumido en el Centro Histórico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se transmitió de generación a generación y entre familia política.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	Combinación de azúcar y panela			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Patricia Toapanta		Venezuela N131 y Sucre (Pasaje Amador) exteriores	0997276 970	Femenino	35 años
8. ANEXO					
Entrevista		Fotografías	Videos	Audio	
X					
9. OBSERVACIONES					
Puesto emprendedores Municipio.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 9.


Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Espumilla

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	Rural
		X	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Espumilla		Espumilla	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
N/A	N/A	Femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Huevos		X	
Guayaba		X	
Azúcar			X
Grageas			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Tina		X	
Cernidor		X	
Olla		X	
Cocina		X	
Cuchara de metal		X	

Procedimiento:					
Cocinar las guayabas y extraer la pulpa con el cernidor. Batir las claras del huevo manualmente e incorporar gradualmente el azúcar hasta que llegue a punto de nieve. Adicionar la guayaba y colorante vegetal. Batir constantemente hasta que llegue a punto de turrón. Servir, adicionar grageas.					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
	Local	Es consumido en algunas ciudades del Ecuador.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	Se transmitió por familiares maternos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	Cambio de grageas por dulces y sabor del dulce.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Jessica Chimbo		Venta Ambulante alrededores Centro Histórico	0980546101	Femenino	22 años
8. ANEXO					
Entrevista		Fotografías	Videos	Audio	
X					
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 10.

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Maíz Garrapiñado

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	Rural
		X	
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Maíz Garrapiñado		Caca de Perro	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
N/A	N/A	Femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Maíz		X	
Panela			X
Aceite			X
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Cocina industrial			X
Taza medidora			X
Paila		X	
Paleta de madera		X	
Sarten		X	

Procedimiento:					
Elaborar el tostado. Derretir la panela e incorporar el tostado. Revolver constantemente durante 20 minutos o hasta que estén confitados y se separen uniformemente. Colocar en un recipiente y dejar enfriar.					
Fecha o periodo	Detalle de periodicidad				
	Anual	Se elabora diariamente para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance	Detalle de alcance				
	Local	Es consumido en algunas ciudades del Ecuador.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se transmitió de generación a generación y entre familia política.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	N/A			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Patricia Toapanta		Venezuela N131 y Sucre (Pasaje Amador) exteriores	0997276 970	Femenino	35 años
8. ANEXO					
Entrevista	Fotografías	Videos	Audio		
X					
9. OBSERVACIONES					
Puesto emprendedores Municipio.					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

Tabla 11.

Fichas de registro para Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de Centro Histórico Dulce de Guayaba

FICHAS DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO DE PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pichincha		Cantón: Quito	
Parroquia: Centro Histórico		Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
2. FOTOGRAFÍA DE PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:		Nombres populares:	
Dulce de Guayaba		Dulce de Guayaba	
Grupo Social:		Lengua:	
Mestizo		Español	
Subámbito (preparación, producto, festividad)			
Gastronomía			
Historia del plato	Leyendas o creencias relacionadas al plato	Distinción de roles de género o familia involucrados	
N/A	N/A	Femenino	
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN			
Ingredientes:		Nativo	Introducido
Guayaba		<input checked="" type="checkbox"/>	
Azúcar			<input checked="" type="checkbox"/>
Clavo Olor			<input checked="" type="checkbox"/>
Canela			
Herramientas:		Ancestral	Moderno
Olla		<input checked="" type="checkbox"/>	
Cuchara de madera		<input checked="" type="checkbox"/>	
Cocina industrial			<input checked="" type="checkbox"/>
Cernidor		<input checked="" type="checkbox"/>	
Molde			<input checked="" type="checkbox"/>

Procedimiento:					
Cortar las guayabas y cocinar con canela y clavo de olor en agua hasta que les cubra, hervir durante 10 minutos. Licuar y cernir. Colocar el azúcar y limón, cocinar a fuego medio hasta llegar al punto de espesor durante aproximadamente 45 minutos, hasta que se despegue del fondo aproximadamente entre 120°C a 125°C. Colocar en un molde engrasado, dejar enfriar. Porcionar.					
Fecha o periodo		Detalle de periodicidad			
	Anual	Se elabora cada 3 días para el expendio.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Festivo				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
X	Local	Conocido y consumido en el Centro Histórico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES /SOPORTES					
Procedencia del saber		Detalle de procedencia			
X	Padres-hijos	La elaboración se transmitió de madre a hija por varias generaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de transmisión			
X	Padres-hijos	Los conocimientos realizados a esta preparación se transmitieron a través de lenguaje oral y práctica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad		Cambios relevantes en la preparación:			
	Alta	N/A			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Elizabeth Bustillos		Acción Cívica y Gualaceo	0991427516	Femenino	44
8. ANEXO					
Entrevista		Fotografías	Videos	Audio	
X					
9. OBSERVACIONES					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Universidad de las Américas					
Inventariado por: Estefanía Gabriela Proaño Bohórquez			Fecha de inventario: 10/01/2020 - 15/05/2020		
Nota: Esta ficha es adaptada del "Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial" del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2011)					

2.6. Resultado Encuestas

PREGUNTA 4

¿Con qué frecuencia visita el Centro Histórico?

Respuesta experto entrevistado #1

Antes del confinamiento, 1 o 2 veces al mes

Respuesta experto entrevistado #2

1 vez al mes.

Respuesta experto entrevistado #3

1 vez al mes.

Respuesta experto entrevistado #4

Por cuestiones de trabajo, en un año aproximadamente 10 veces.

Respuesta experto entrevistado #5

Una vez al año.

Análisis: Como se puede observar de acuerdo a las respuestas el promedio predominante de visitas al Centro Histórico es de una vez por mes por cuestiones de visita o trabajo, esto permite evidenciar que no hay un constante interés por visitar el centro de la ciudad lo que provoca que haya una menos condensación de personal y baje el ámbito económico, ya que

”El Centro Histórico de Quito condensa un sentido de identidad local y nacional; y finalmente, desde una perspectiva económica, ha devenido en un gran centro de comercio de carácter popular.” (Dirección Metropolitana de Territorio y Vivienda, 2003)

PREGUNTA 5

¿Cuáles son los cinco dulces tradicionales que usted considera más representativos?

Respuesta experto entrevistado #1

- Helados de paila
- Dulce de higos con queso
- Espumilla
- Quesadillas
- Chimborazo
- Pristiños.

Respuesta experto entrevistado #2

- Pristiños
- Espumilla
- Higos con queso
- Quesadillas
- Colaciones de maní

Respuesta experto entrevistado #3

- Mistelas
- Higos confitados
- Obleas
- Biscochos
- Quesadillas

Respuesta experto entrevistado #4

- Colaciones
- Mistelas
- Caca de Perro
- Maní Garrapiñado
- Quesadillas

Respuesta experto entrevistado #5

- Quesadillas
- Colaciones
- Turrónes
- Obleas
- Mojicones

Análisis: En los resultados obtenidos en la entrevista se puede observar que coinciden en que el más representativo son las quesadillas, siendo la pastelería tradicional la más reconocida con chimborazos, obleas, pristiños y bizcochos. En confitería los más reconocidos los higos en almíbar y confitados como las colaciones y mistelas, adicionalmente los garrapiñados de maní y maíz; turrón, la tradicional espumilla.

PREGUNTA 6

¿Cuáles son los métodos de cocción primordiales para su elaboración?

Respuesta experto entrevistado #1

- Helados de paila: hervir.
- Dulce de higos: hervir.
- Espumilla: hervir.
- Quesadillas: hornear.
- Chimborazo: hornear.
- Pristiños: fritura profunda.

Respuesta experto entrevistado #2

- En las colaciones de maní, una técnica conocida como “garrapiñado”
- En el caso de los higos se utiliza la técnica de confitado.
- En la espumilla se utiliza el aireado por batido.
- En la elaboración de los pristiños se utiliza la fritura y en las quesadillas el horneado.

Respuesta experto entrevistado #3

Secos, mixto

Respuesta experto entrevistado #4

La mayoría se realiza en confite con azúcar, con características refinadas como la colación y en la quesadilla el horneado.

Respuesta experto entrevistado #5

El horneado y puntos de caramelización.

Análisis: Los métodos de cocción utilizados mayormente en la elaboración de la confitería son el garrapiñado y confitado con azúcar que se podrían considerar método mixtos. En el caso de la pastelería el método principal es el horneado o en preparaciones es necesario la fritura a profundidad. En el caso de la espumilla se utiliza una técnica de aireado por batido manual. Para realizar las preparaciones es necesario el uso de menaje como son la paila de bronce, bateas, cernidores, cucharas de palo y cocina industrial.

PREGUNTA 7

¿Conoce Ud. alguna historia o leyenda acerca de los dulces tradicionales?
Comente una.

Respuesta experto entrevistado #1

No conoce

Respuesta experto entrevistado #2

Los dulces tradicionales quiteños son en su gran mayoría de origen español, al establecerse en Quito las primeras órdenes religiosas, el personal de servicio, ahijadas y damas de compañía traían sus propias recetas, las que eran preparadas en conventos de las cuales, algunas han pasado de generación en generación a través de los descendientes de familiares de estas religiosas o se conservan como secretos de conventos.

Respuesta experto entrevistado #3

No recuerda

Respuesta experto entrevistado #4

Se podría considerar la tradición gastronómica que viene de los conventos y sus preparaciones que relucía el trabajo en azúcar siendo una línea de confitería.

Respuesta experto entrevistado #5

No conoce

Análisis: Con respecto a la historia de los dulces tradicionales es importante resaltar su mayoría tiene origen en los conventos en los cuales se introdujeron las recetas desde España y fueron transmitidas de generación en generación. “Quito se convierte en el centro de difusión de la cocina dulce. Las preparaciones que permanecen son herencia de conventos como el convento del Carmen Alto o del Carmen de San José, el convento de Santa Catalina de Siena, el convento de Santa Clara y el Monasterio de la Inmaculada Concepción. Previo a la conquista española, los únicos dulces que se han registrado provienen de la fruta nativa o coladas de la fruta, no a través de elaboraciones ni repostería.”(Veintimilla, 2018)

PREGUNTA 8

¿Considera Ud. que la elaboración artesanal debería mantenerse o industrializar los procesos?

Respuesta experto entrevistado #1

Se debe mantener la elaboración artesanal, en primer lugar, porque es el sustento de muchos artesanos de la gastronomía, al industrializarlos la magia y esencia de lo tradicional, se pierde.

Respuesta experto entrevistado #2

Las técnicas de elaboración de los dulces tradicionales son parte fundamental de la elaboración de estos. En muchos casos, la técnica utilizada aporta en

gran medida al sabor, textura y aroma final de la preparación. Al industrializar los procesos y cambiar las técnicas y utensilios utilizados en su preparación se perdería el legado cultural que representa la elaboración tradicional de estos productos.

Respuesta experto entrevistado #3

Se debe mantener, porque son nuestras tradiciones y nuestros saberes, ahí esta parte de nuestra cultura.

Respuesta experto entrevistado #4

Por un lado se puede considerar que se debe mantener tradicional que es lo que le da el atractivo y el valor agregado del legado. Únicamente por el momento de industrialización sería para masificar la producción si es para exportación.

Respuesta experto entrevistado #5

Debe mantenerse de una manera artesanal que nos permite generar fuentes de trabajo y mantener vivo las tradiciones del centro histórico.

Análisis: Se puede observar de acuerdo a las respuestas que se debería mantener la elaboración artesanal ya que el sabor y la textura depende directamente del proceso que está ligado con las tradiciones gastronómicas. Los establecimientos se han mantenido ya que las recetas se transmiten de generación a generación en un ámbito familiar.

PREGUNTA 9

¿Considera Ud. que se deberían innovar en sabores alternativos o adicionales en las preparaciones?

Respuesta experto entrevistado #1

Se podría ofertar opciones con sabores diferentes, pero no perder los tradicionales.

Respuesta experto entrevistado #2

El momento que cambiamos los sabores de los productos tradicionales, estos dejan de serlo. La tradición está en la elaboración y sabores de los dulces.

Respuesta experto entrevistado #3

Siempre es bueno innovar.

Respuesta experto entrevistado #4

Sí se debe evolucionar según los diferentes aspectos que influyan y aceptarlo justificando la variedad del producto.

Respuesta experto entrevistado #5

No se debería innovar.

Análisis: Con respecto a la innovación sería beneficiosa el aumentar la variedad de productos en el mercado incluyendo alternativas en los sabores y presentación de los dulces, mantenimiento su receta base y técnicas. Se podría crear una línea de productos como el caso de las místicas que ofrecen una variedad de licores para la elaboración personalizada.

PREGUNTA 9

¿Cuál cree que es el principal motivo para la disminución del consumo de dulces tradicionales?

Respuesta experto entrevistado #1

La producción y consumo de dulces industrializados, la falta de conocimiento o conciencia alimenticia de las personas.

Respuesta experto entrevistado #2

- Alto contenido de azúcar.
- En muchos casos. Poco o ningún manejo de normas de sanidad alimentaria.

- Distribución y comercialización.

Respuesta experto entrevistado #3

La falta de propaganda de los mismos, la pérdida de nuestras tradiciones por falta de conocimiento de las nuevas generaciones.

Respuesta experto entrevistado #4

La falta de interés de las nuevas generaciones en las tradiciones de todo tipo, la globalización e industrialización. Existe una invasión de dulces extranjeros que incluyen en las preferencias por la comercialización.

Respuesta experto entrevistado #5

La falta de promoción.

Análisis: Se considera que el principal motivo para la disminución del consumo es el desinterés en nuestras tradiciones y desconocimiento a cerca de los dulces en las nuevas generaciones por la sobreexposición a dulces industrializados y falta de educación cultural.

PREGUNTA 10

¿Cree usted que existe una falta de conocimiento y valoración de los dulces tradicionales?

Respuesta experto entrevistado #1

Sí, mucho.

Respuesta experto entrevistado #2

Sí, definitivamente.

Respuesta experto entrevistado #3

Sí.

Respuesta experto entrevistado #4

Sí, pérdida de interés en las nuevas generaciones y falta de conocimiento.

Respuesta experto entrevistado #5

Sí.

Análisis: Se evidencia el consenso en que existe una falta de conocimiento y valoración de los dulces tradicionales en la actualidad ya que no existen fuentes de información digitalizadas que permitan su adecuada distribución.

PREGUNTA 11

¿Qué recomendaría para incrementar el consumo y posicionar los dulces de antaño?

Respuesta experto entrevistado #1

Realizar campañas publicitarias enfocadas en la gastronomía de cada zona, en este caso, enfocadas a los dulces tradicionales. De esta manera también incentivar al consumo de los productos elaborados por artesanos.

Respuesta experto entrevistado #2

- Capacitación en seguridad alimentaria a los artesanos que realizan estas preparaciones.
- Apoyo en promoción, difusión y distribución de estos productos para que puedan expendirse en todos los puntos turísticos de la ciudad.
- Legislaciones tributarias que beneficien a los productores de productos tradicionales
- Apoyo de la academia para la investigación y rescate de estos productos.

Respuesta experto entrevistado #3

Que los medios de comunicación propaguen esta información a las nuevas generaciones.

Respuesta experto entrevistado #4

Una campaña enfocada a los dulces tradicionales, auspiciada por el Municipio e implementar procesos de comercialización a pequeña escala dirigida a tiendas barriales.

Respuesta experto entrevistado #5

Genera mayor promoción, mejorar las infraestructura, capacitación a las personas que trabajan aun en los dulces tradicionales.

Análisis: Se concluye que se debería realizar campañas publicitarias enfocadas en la promoción, distribución y difusión de los dulces tradicionales e historia en zonas turísticas como en diferentes lugares de expendio que incentiven el consumo de productos de elaboración artesanal.

PREGUNTA 12

¿Considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?

Respuesta experto entrevistado #1

Totalmente, se puede mejorar procesos y presentaciones. No es solo vender un dulce, sino también una experiencia, una historia o leyenda detrás de ese dulce.

Respuesta experto entrevistado #2

Sí. Todo turista, cuando visita una ciudad o pueblo, por grande o pequeño que este sea, busca ante todo probar y conocer su gastronomía, sus tradiciones culinarias y sus productos locales.

Respuesta experto entrevistado #3

Así es, todo lo que son tradiciones de una región o un lugar ayuda a mantener vivo su historia, y la mayoría de turistas quieren conocer sobre las tradiciones de los lugares que visitan.

Respuesta experto entrevistado #4

Sí, contribuye al turismo gastronómico pero en mínima escala ya que no realzan los dulces. Es un atractivo que se debería incluir en el tour del Centro Histórico de Quito.

Respuesta experto entrevistado #5

Sí, contribuye al desarrollo del turismo gastronómico.

Análisis: De acuerdo a los resultados obtenidos se observa que si contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico ya que los turistas priorizan el conocer acerca de las tradiciones, historia y gastronomía tradicional. De acuerdo a Quito Turismo el Centro Histórico ocupa el primer lugar en los sitios más visitados con un 35% de turistas.

3.1.1 Colaciones






Tabla 12.

Receta Estándar Colaciones

Tabla 13											
Receta Estándar Colaciones											
											FACULTAD DE GASTRONOMIA
											ALIMENTOS Y BEBIDAS
											COLACIONES
											DULCES TRADICIONALES
											TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTÓRICO
											3/2009
											CHEF CAROLINA GUADALUPE
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.7	l	Aqua	0.00	0.00	100%	0.70	1.00	0.70	\$ 0.00	\$ -	
1	kg	Azúcar	0.05	0.05	95%	0.95	1.05	1.05	\$ 0.91	\$ 0.96	
0.35	kg	Mani	0.02	0.05	95%	0.33	1.05	0.37	\$ 4.00	\$ 1.47	
									SUBTOTAL		2.43
									VARIOS 5%		0.12
									TOTAL		2.55
									COSTO PORCIÓN		0.85

Tabla 13.

Procedimiento Colaciones

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
	ALIMENTOS Y BEBIDAS	
	PROCEDIMIENTO	
NOMBRE DE LA RECETA	COLACIONES	
	<p>Realizar almíbar con el agua y el azúcar hasta punto bola suave(115°C a 118°C).</p>	
	<p>Tostar el maní en una paila de bronce y agregar paulatinamente el almíbar hasta que se adhiera,</p>	
	<p>mantener en fuego bajo, removiendo hasta que se formen bolas uniformes.</p>	
	<p>Producto Final</p>	

3.1.2 Turrón Blanco

Tabla 14.

Receta Estándar Turrón








Tabla 15										
Receta Estándar Turrón										
										
FACULTAD DE GASTRONOMIA										
ALIMENTOS Y BEBIDAS										
NOMBRE DE LA RECETA										
TURRÓN DE MEL Y NUEZ										
GÉNERO										
DULCES TRADICIONALES										
RES O MATERIA										
TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTORICO										
PORCIONES/PESO										
12/75g										
PROFESOR										
CHEF CAROLINA GUADALUPE										
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	% MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0.15	kg	Azúcar	0.01	0.05	95%	0.14	1.05	0.16	\$ 0.91	\$ 0.14
0.25	l	Miel de Abeja	0.04	0.15	85%	0.21	1.18	0.29	\$ 11.82	\$ 3.48
3	u	Nueces	0.30	0.10	90%	2.70	1.11	3.33	\$ 0.29	\$ 0.67
0.25	kg	Nuez pelada	0.01	0.05	95%	0.24	1.05	0.26	\$ 30.82	\$ 8.11
0.25	l	Aguá	0.00	0.00	100%	0.25	1.00	0.25	\$ 0.00	\$ -
1	u	Hostias	0.00	0.00	100%	1.00	1.00	1.00	\$ 3.80	\$ 3.80
									SUBTOTAL	16.20
									VARIOS 3%	0.61
									TOTAL	17.01
									COSTO PORCIÓN	1.42

Tabla 15.

Procedimiento Turrón

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
		ALIMENTOS Y BEBIDAS
		PROCEDIMIENTO
NOMBRE DE LA RECETA	TURRÓN DE MIEL Y NUEZ	
		Hervir a fuego bajo el agua, azúcar y la miel de abeja hasta obtener punto de bola dura (126°C a 135°C).
		Añadir el almibar a las claras de huevo a punto de nieve y continuar batiendo hasta obtener un merengue italiano.
		Agregar las nueces y envolver con la preparación.
		Colocar sobre hostias y tapar.
		Dejar enfriar y porcionar.
		Producto Final

3.1.3 Maní Enconfitado





Tabla 16.

Receta Estándar Maní Enconfitado

Tabla 17										
Receta Estándar Maní Enconfitado										
FACULTAD DE GASTRONOMÍA										
ALIMENTOS Y BEBIDAS										
NOMBRE DE LA RECETA <i>Maní</i> MANI CONFITADO										
GÉNERO DULCES TRADICIONALES										
RES O MATERIA TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTÓRICO										
PORCIONES/PESO 3/150g										
PROFESOR CHEF CAROLINA GUADALUPE										
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0.25	kg	Maní	0.01	0.05	95%	0.24	1.05	0.26	\$ 4.00	\$ 1.05
0.2	kg	Azúcar	0.01	0.05	95%	0.19	1.05	0.21	\$ 0.91	\$ 0.19
0.015	l	Vainilla	0.00	0.00	100%	0.02	1.00	0.02	\$ 13.00	\$ 0.20
0.125	l	Agua	0.00	0.00	100%	0.13	1.00	0.13	\$ 0.00	\$ -
									SUBTOTAL	1.44
									VIARIOS 5%	0.07
									TOTAL	1.51
									COSTO PORCIÓN	0.50

Tabla 17.

Procedimiento Maní Enconfitado

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
	ALIMENTOS Y BEBIDAS	
	PROCEDIMIENTO	
NOMBRE DE LA RECETA	MANÍ CONFITADO	
	<p>Llevar a fuego alto agua, azúcar, maní y vainilla hasta que hierva.</p>	
	<p>Revolver constantemente hasta que estén confitados y se separen uniformemente.</p>	
	<p>Sacar del fuego, volcar y dejar enfriar.</p>	
	<p>Producto Final</p>	

3.1.4 Mistelas







Tabla 18.

Receta Estándar Mistelas

Tabla 19											
Receta Estándar Mistelas											
FACULTAD DE GASTRONOMIA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
MISTELAS											
DULCES TRADICIONALES											
TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTORICO											
2/2009											
CHEF CAROLINA GUADALUPE											
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
2	kg	Harina	0.10	0.05	95%	1.90	1.05	2.11	\$ 1.60	\$ 3.37	
0.21	kg	Azúcar	0.01	0.05	95%	0.20	1.05	0.22	\$ 0.91	\$ 0.20	
0.072	l	Licor	0.00	0.05	95%	0.07	1.05	0.08	\$ 10.56	\$ 0.80	
0.1	l	Agua	0.00	0.00	100%	0.10	1.00	0.10	\$ 0.00	\$ -	
									SUBTOTAL	4.37	
									VIARIOS 5%	0.22	
									TOTAL	4.59	
									COSTO PORCIÓN	2.29	

Tabla 19.

Procedimiento Mistelas

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
		ALIMENTOS Y BEBIDAS
		PROCEDIMIENTO
NOMBRE DE LA RECETA	MISTELAS	
		Preparar los moldes de madera colocando la harina. Realizar un almibar hasta que llegue de 115°C a 118°C.
		Añadir el licor (puntas) y colorante disuelto. Mezclar hasta que este homogéneo.
		Colocar en los moldes y cubrir de harina.
		Dejar reposar durante 24 horas en un lugar de sombra sin humedad. Limpiar la harina superior y retirar los dulces.
		Producto Final

3.1.5 Quesadillas

Tabla 20.

Receta Estándar Quesadillas

Tabla 21											
Receta Estándar Quesadillas											
FACULTAD DE GASTRONOMIA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
QUESADILLAS											
DULCES TRADICIONALES											
TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTÓRICO											
16/150g											
CHEF CAROLINA GUADALUPE											
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	% MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
25	u	Huevos	2.50	0.10	90%	22.50	1.11	27.76	\$ 0.20	\$ 5.56	
0.1	kg	azúcar	0.01	0.05	95%	0.10	1.05	0.11	\$ 0.91	\$ 0.10	
0.3	kg	harina	0.02	0.05	95%	0.29	1.05	0.32	\$ 1.60	\$ 0.51	
0.5	kg	queso	0.05	0.10	90%	0.45	1.11	0.56	\$ 6.56	\$ 3.64	
0.8	kg	azúcar impalpable	0.04	0.05	95%	0.76	1.05	0.84	\$ 2.88	\$ 2.43	
0.4	kg	maicena	0.02	0.05	95%	0.38	1.05	0.42	\$ 3.40	\$ 1.43	
										SUBTOTAL	
										13.66	
										VARIOS 5%	
										0.88	
										TOTAL	
										14.34	
										COSTO PORCIÓN	
										0.90	

Tabla 21.

Procedimiento Quesadillas

	
FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
ALIMENTOS Y BEBIDAS	
PROCEDIMIENTO	
NOMBRE DE LA RECETA	QUESADILLAS
	Mezclar la harina, mantequilla y huevos hasta obtener una masa suave. Amasar y dejar reposar.
	Batir las yemas e incorpore el azúcar impalpable, el queso desmenuzado, el polvo de hornear y la maicena.
	Extienda lo más delgado posible la masa para la base y cortar en círculos.
	En el centro de los círculos, colocar una cucharada de relleno y doblar los fillos formando 5 lados. Hornee a 180°C hasta que doren, aproximadamente durante 30 minutos, déjelo enfriar.
	Producto Final

3.1.6 Higos confitados






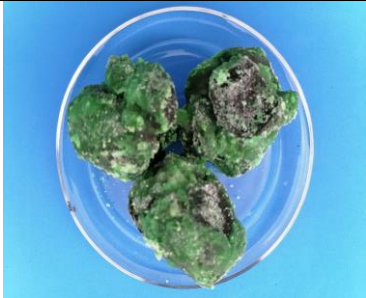
Tabla 22.

Receta Estándar Higos Confitados

Tabla 23											
Receta Estándar Higos Confitados											
FACULTAD DE GASTRONOMIA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
HIGOS CONFITADOS											
DULCES TRADICIONALES											
TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTÓRICO											
10U											
PROFESOR CHEF CAROLINA GUADALUPE											
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL.	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
10	u	higos	0.30	0.03	97%	9.70	1.03	10.31	\$ 0.30	\$ 3.09	
0.5	kg	azúcar	0.03	0.05	95%	0.48	1.05	0.53	\$ 0.91	\$ 0.46	
0.5	l	agua	0.00	0.00	100%	0.50	1.00	0.50	\$ 0.00	\$ -	
									SUBTOTAL	3.57	
									VARIOS 5%	0.18	
									TOTAL	3.75	
									COSTO PORCIÓN	0.38	

Tabla 23.

Procedimiento Higos Confitados

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
		ALIMENTOS Y BEBIDAS
		PROCEDIMIENTO
NOMBRE DE LA RECETA	HIGOS CONFITADOS	
		Pelar y lavar los higo, cocinarlos.
		Realizar un almibar con el azúcar y agua, cocinar hasta que llegue a los 115°C, adicionar colorante.
		Agregar los higos y cocinar hasta que el almibar se consuma completamente.
		Revolver con el azúcar cristalizado, sacar del fuego y dejar enfriar.
		Producto Final.

3.1.7 Bolas de Ajonjolí







Tabla 24.

Receta Estándar Bolas de Ajonjolí

Tabla 25										
Receta Estándar Bolas de Ajonjolí										
FACULTAD DE GASTRONOMIA										
ALIMENTOS Y BEBIDAS										
NOMBRE DE LA RECETA										
GÉNERO										
RES O MATERIA										
PORCIONES/PESO										
PROFESOR										
CHEF CAROLINA GUADALUPE										
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	% MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0.03	kg	Azúcar	0.00	0.05	95%	0.03	1.05	0.03	\$ 0.91	\$ 0.03
0.05	l	Vainilla	0.00	0.05	95%	0.05	1.05	0.05	\$ 13.00	\$ 0.68
0.4	kg	Ajonjolí	0.02	0.05	95%	0.38	1.05	0.42	\$ 16.90	\$ 7.07
0.3	kg	Panela	0.03	0.10	90%	0.27	1.11	0.33	\$ 2.21	\$ 0.74
0.05	l	Agua	0.00	0.00	100%	0.05	1.00	0.05	\$ 0.00	\$ -
									SUBTOTAL	8.52
									VIARIOS 5%	0.43
									TOTAL	8.95
									COSTO PORCIÓN	0.39

Tabla 25.

Procedimiento Bolas de Ajonjolí

	
FACULTAD DE GASTRONOMÍA	
ALIMENTOS Y BEBIDAS	
PROCEDIMIENTO	
NOMBRE DE LA RECETA	BOLAS DE AJONJOLÍ
	Tostar el ajonjolí hasta que dore.
	Derretir la panela, agregar azúcar y vainilla.
	Llevar a fuego medio, adicionar el ajonjolí; remover constantemente hasta que se integren y llegue a 125°C.
	Colocar aceite en las manos, porcionar con una cuchara metálica y dar forma circular.
	Producto Final

3.1.8 Espumilla







Tabla 26.

Receta Estándar Espumilla

Tabla 27											
Receta Estándar Espumilla											
FACULTAD DE GASTRONOMIA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
NOMBRE DE LA RECETA											
GÉNERO											
RES O MATERIA											
PORCIONES/PESO											
PROFESOR											
ESPUMILLA											
DULCES TRADICIONALES											
TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTORICO											
15U											
CHEF CAROLINA GUADALUPE											
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	% MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
6	u	Huevos(claras)	2,40	0,40	60%	3,60	1,67	10,00	\$ 0,20	\$ 2,00	
0,3	kg	Azúcar	0,02	0,05	95%	0,29	1,05	0,32	\$ 0,81	\$ 0,29	
0,5	kg	Guayaba	0,04	0,07	93%	0,47	1,08	0,54	\$ 1,57	\$ 0,84	
0,1	kg	Grageas	0,00	0,00	100%	0,10	1,00	0,10	\$ 5,00	\$ 0,50	
										SUBTOTAL	3,63
										VARIOS 5%	0,18
										TOTAL	3,81
										COSTO PORCIÓN	0,25

Tabla 27.

Procedimiento Espumilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
		ALIMENTOS Y BEBIDAS
		PROCEDIMIENTO
NOMBRE DE LA RECETA	ESPUMILLA	
	Cocinar las guayabas y extraer la pulpa con el cernidor.	
	Batir las claras del huevo manualmente e incorporar gradualmente el azúcar hasta que	
	llegue a punto de nieve. Adicionar la guayaba y colorante vegetal.	
	Batir constantemente hasta que llegue a punto de turrón. Servir, adicionar grageas.	
	Producto Final	

3.1.9 Maíz Garrapiñado







Tabla 28.

Receta Estándar Maíz Garrapiñado

Tabla 29											
Receta Estándar Maíz Garrapiñado											
FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
NOMBRE DE LA RECETA											
GÉNERO											
RES O MATERIA											
PORCIONES/PESO											
PROFESOR											
CHEF CAROLINA GUADALUPE											
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
0.25	kg	Maíz	0.01	0.05	95%	0.24	1.05	0.26	\$ 4.00	\$ 1.05	
0.3	kg	Panela	0.03	0.10	90%	0.27	1.11	0.33	\$ 2.21	\$ 0.74	
0.1	l	Aceite	0.01	0.05	95%	0.10	1.05	0.11	\$ 2.85	\$ 0.30	
										SUBTOTAL	
										2.09	
										VARIOS 5%	
										0.10	
										TOTAL	
										2.19	
										COSTO PORCIÓN	
										0.55	

Tabla 29.

Procedimiento Maíz Garrapiñado

	FACULTAD DE GASTRONOMIA	
	ALIMENTOS Y BEBIDAS	
	PROCEDIMIENTO	
NOMBRE DE LA RECETA	MAÍZ GARRAPIÑADO	
		Elaborar el tostado.
		Derretir la panela e incorporar el tostado.
		Revolver constantemente durante 20 minutos o hasta que esten confitados y se separen uniformemente.
		Colocar en un recipiente y dejar enfriar.
		Producto Final

3.1.10 Dulce de Guayaba








Tabla 30.

Receta Estándar Dulce de Guayaba

Tabla 31										
Receta Estándar Dulce de Guayaba										
FACULTAD DE GASTRONOMIA										
ALIMENTOS Y BEBIDAS										
DULCE DE GUAYABA										
DULCES TRADICIONALES										
TESIS LEVANTAMIENTO INVENTARIO DE DULCES TRADICIONALES CENTRO HISTORICO										
9/100g										
CHEF CAROLINA GUADALUPE										
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	MERMA KG	%MERMA	% RENDIMIENTO	MAT. PRI UTIL	Fact. Corrección	CANT. CORREGIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2,00	kg	Guayaba	0.14	0.07	93%	1.86	1.06	2.15	\$ 1.57	\$ 3.38
1.50	kg	Azúcar	0.08	0.05	95%	1.43	1.05	1.58	\$ 0.81	\$ 1.44
1.00	u	Limon	0.36	0.36	64%	0.64	1.56	1.56	\$ 0.20	\$ 0.31
									SUBTOTAL	5.13
									VARIOS 5%	0.26
									TOTAL	5.38
									COSTO PORCIÓN	0.60

Tabla 31.

Procedimiento Dulce de Guayaba

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA
		ALIMENTOS Y BEBIDAS
		PROCEDIMIENTO
NOMBRE DE LA RECETA	DULCE DE GUAYABA	
		Cortar las guayabas y cocinar con canela y clavo de olor en agua hasta que les cubra, hervir durante 10 minutos.
		Licuar y cernir.
		Colocar el azúcar y limón, cocinar a fuego medio hasta llegar al punto de espesor durante aproximadamente 45 minutos, hasta que se despegue del fondo aproximadamente entre 120°C a 125°C.
		Colocar en un molde engrasado, dejar enfriar.
		Porcionar.
		Producto Final

CONCLUSIONES

- El expendio de los dulces tradicionales en el Centro Histórico ha disminuido, dificultando la situación económica de los establecimientos al no existir un correcto desarrollo de técnicas de publicidad y comercialización.
- Se evidencia una falta de identidad cultural y un alto desconocimiento en las nuevas generaciones acerca de la historia y tradiciones gastronómicas de confitería y pastelería como efecto de las limitadas publicaciones de interés e información en medios de comunicación actual.
- Las recetas bases de elaboración de los dulces se han mantenido incólumes en el tiempo y se han transferido de generación a generación por medio de transmisión oral y experiencia adquirida en la producción, pero sería fundamental la estandarización de procesos y recetas para que los dulces tradicionales permanezcan en las siguientes generaciones para su elaboración.
- Entre las causas principales de la baja frecuencia de visita al Centro Histórico por temas turísticos están la presencia de mendigos con evidentes problemas sociales como alcoholismo y drogadicción que contrarían a los visitantes y la inseguridad por lo cual es común presenciar robos o altercados que se agrava con la presencia de aglomeraciones y ventas ambulantes.
- A pesar de que el Centro Histórico de Quito es la franja que recibe más afluencia se observa que en su mayoría es población flotante como vendedores ambulantes y tramitadores que no fomentan, expenden ni consumen dulces tradicionales pero que dificultan la circulación y obstaculizan sitios históricos impidiendo el correcto desarrollo de ferias especializadas en el tema.

RECOMENDACIONES

- ✓ Implementar con apoyo de las instituciones públicas pertinentes campañas publicitarias que fomenten el conocimiento y consumo de los dulces tradicionales en el Centro Histórico
- ✓ Capacitar a los gestores gastronómicos en el correcto uso de redes sociales que permitan dar a conocer la información de sus establecimientos y productos de venta.
- ✓ Fomentar la creación permanente de ferias de dulces tradicionales en lugares emblemáticos del Centro Histórico con adecuadas medidas de seguridad y acceso.
- ✓ Impulsar la creación de rutas turísticas exclusivas para dar a conocer los establecimientos tradicionales e incentivar el consumo de los dulces.
- ✓ Educar a los gestores gastronómicos en temas de correcta manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura y dada la actual situación de la pandemia, protocolos de bioseguridad.

REFERENCIAS

- Adentro, P. (19 de 08). Los dulces tradicionales se disfrutaban en el Museo de la Ciudad. *El Telégrafo*, pág. 5.
- Azcoytia, C., (2012). *Historia del Azúcar*. Historia Cocina. Recuperado de <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-azucar>
- Centro del Patrimonio Mundial de la UNESCO. (1978). Expediente de Candidatura de la Ciudad de Quito a la Lista del Patrimonio Mundial. Recuperado de: http://whc.unesco.org/en/list/2_1978
- Dirección Metropolitana de Territorio y Vivienda. (2003). Centro Histórico de Quito - Plan Especial. Quito - Ecuador: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.
- EcuRed. (s.f.). Quito. Recuperado de: <https://www.ecured.cu/Quito>
- Editions Larousse, (2007). *Larousse gastronomique en español* (3.ª ed.). Barcelona: Larousse Editorial.
- El comercio. (2016). La importación de alimentos está al alza en el país. *Líderes*, 9.
- Grupo el Comercio. (08 de octubre de 2014). Seis problemas de inseguridad afectan al Centro de Quito. *El Comercio*. Obtenido de: <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito-problemas-inseguridad-delincuencia.html>
- Grupo el Comercio. (08 de septiembre de 2019). Quito cumple 41 años de ser Patrimonio Cultural de la Humanidad. *El Comercio*. Obtenido de: <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito-declaracion-patrimonio-cultural-unesco.html>
- Grupo el Comercio. (01 de noviembre de 2016). Las colaciones de la cruz verde. *Patrimonio*, pág. 4.

- INEC. (2019). *Resultados Índice de Producción de la Industria Manufacturera*. Recuperado de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Economicas/IPI-M/2019/Abril/PRESENTACION_RESULTADOS_IPI-M_2019_04.pdf
- La Hora Diario, (2017). La Hora, Quesadillas de San Juan, el sabor de la tradición. Recuperado de: <https://lahora.com.ec/noticia/1102021513/quesadillas-de-san-juan-el-sabor-de-la-tradicion>
- Maitezudaire. (6 septiembre de 2001). *Historia y origen de los dulces*. Obtenido de: <https://www.consumer.es/alimentacion/historia-y-origen-de-los-dulces.html>
- Núñez del Arco, Francisco, (2019). Españoles de Cuba.info, Las colaciones quiteñas, una tradición popular de origen hispánico. Recuperado de: <https://espanolesdecuba.info/las-colaciones-quitenas-una-tradicion-popular-de-origen-hispanico/>
- Pazos Barrera, Julio, (2017). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador*. Quito, Centro de Publicaciones Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pazos Barrera, Julio, (2017). *El Sabor de la Memoria Historia de la Cocina Quiteña*. Quito, FONSAL Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito.
- Piedra, Cartón, (29 de julio de 2013), Memoria Social y Patrimonio Cultural Inmaterial en Quito. Quito: El Telégrafo, Recuperado de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/carton/1/memoria-social-y-patrimonio-cultural-inmaterial-en-quito>
- Proaño, Nicole, (2018). Metro Ecuador, Fiestas de Quito: Las mistelas pasaron de licor a golosina. Recuperado de: <https://www.metroecuador.com.ec/ec/estilo-vida/2018/12/03/fiestas-quito-mistelas-pasaron-licor-golosina.html>

- Quesada, Fernando. (2018). El Origen del Turrón. *Blog Fernando R. Quesada Rettschlag*, Recuperado de: <https://www.frquesada.com/el-origen-del-turron/>
- Quito Turismo (2015), *Centro Histórico Zona Especial Turística Guía para Impulsar los Negocios turísticos*. Quito, Editorial Ecuador. Obtenido de https://issuu.com/quito_turismo/docs/qt-zet-centro_histo__rico/3
- Redacción País Adentro, (2017). El Telégrafo, La 'caca de perro' encanta a los turistas. Recuperado de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/179/11/la-caca-de-perro-encanta-a-los-turistas>
- Romero, Ximena (2003), *Quito en los ojos de los viajeros*, Quito, Ediciones Abya-Yala.
- Salazar de Villasante. Licenciado (1965), *Relación general de las poblaciones españolas del Perú, en Marcos Jiménez de la Espada*, T.I., Madrid, Biblioteca de autores españoles.
- Salvador, J. (2009). *Historia de Quito Luz de América*. (2.ª ed.). Quito, Ecuador: TRAMA.
- Sampieri, R.H. (2014). *Metodología de la Investigación*. México D.F.: McGrawHill
- Sanz, Juan Pablo (s/f), *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país, Quito, Imprenta de Valencia.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2016). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017*.
- Stevenson, W. B. (1984), *Veinte años de residencia en Sudamérica*, Quito, Ediciones Abya-Yala

Veintimilla, Ana Belén, (2018). Dulces de Quito en peligro de extinción: Caramelo de mistela (Trabajo de investigación de Final de Master). The Foodie Studies. Recuperado de <https://thefoodiestudies.com/dulces-de-quito-en-peligro-de-extincion-caramelo-de-mustela-trabajo-de-investigacion-de-final-de-master/>

ANEXOS

MISTELAS

15. ¿Cuál es su nombre?

Ma. Elena Contero Pazmiño

16. ¿Cómo se llama su establecimiento?

MISKICOR - TRAORI Tradición y Origen

17. ¿Cuál es el dulce o dulces tradicionales que usted elabora?

Mistelas (caramelo delicado con centro líquido de licor o frutas) y caramelos artesanales

18. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?

Desde el año de 1989, pero este es un dulce tradición que se creó en la época de la colonia.

19. ¿Quién le enseñó esta preparación?

Nuestra familia tenía la receta guardada como lo hacían antiguamente, pero con la ayuda de chefs hemos ido perfeccionando, optimizando recursos y al igual estamos dispuestos a seguir aprendiendo

20. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?

Mediante Fichas Técnicas, que la mantenemos en secreto.

21. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?

Si

22. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?

Cocina industrial, termómetro, tablas de madera, Ollas acero inoxidable, cuchara de palo, balanza, precisión, tranquilidad

23. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?

Diariamente

24. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?

Hemos visto un cambio, tanto en fechas de Agosto y Diciembre, pero por lo que les hemos ido educando.

25. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?

Educando y haciéndoles conocer tanto intelectual y degustación de nuestro producto.

26. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?

Si tenemos conocimiento y las hemos creado también.

27. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?

No capacitamos a nuestro personalmente, tanto en atención al cliente y producción, nos diferenciamos ante una competencia por nuestra cordialidad.

28. ¿Qué importancia cultural considera usted considera que tiene la preparación en la identidad de las personas?

Por supuesto que es importante, porque generamos a que las personas se interesen en aprender de lo que están consumiendo, por qué se creó y porque nosotros como MISKICOR – TRAORI estamos rescatando unos de los dulces tradicionales más importantes de Quito – Ecuador.

TURRÓN

1. ¿Cuál es su nombre?

Irma Del Alba Pazmiño Jaramillo

2. ¿Cómo se llama su establecimiento?

LA REINITA

3. ¿Cuál es el dulce o dulces tradicionales que usted elabora?

Derivados de miel de abejas (turrón)

4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?

Desde el año de 1982

5. ¿Quién le enseñó esta preparación?

Mi persona porque quería variar la forma de consumir miel de abeja de una forma diferente, en la forma de dulce

6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?

Mediante Fichas Técnicas

7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?

Si

8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?

Batidoras industriales, Cocina industrial, termómetro, Ollas acero inoxidable, balanza, utensilios de cocina.

9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?

Diariamente

10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?

El consumo de mis productos es el consumo productos saludables

11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?

El indicar que son productos elaborados con miel de abejas pura, sino se los realizara no con la miel pura no tendría el sabor q tiene y su presentación, y tomando en cuenta q la miel de abeja es un producto ancestral, y es el único alimento que no caduca.

12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?

Si

13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?

No, capacitamos a nuestro personalmente, tanto en atención al cliente y producción, nos diferenciamos ante una competencia por nuestra cordialidad.

14. ¿Qué importancia cultural considera usted considera que tiene la preparación en la identidad de las personas?

Por supuesto que es importante, porque generamos a que las personas se interesen en aprender el consumo de productos saludables.

MANÍ DE DULCE – TOSTADO DE DULCE – BOLITAS DE AJONJOLÍ

1. ¿Cuál es su nombre?

Patricia Toapanta

2. ¿Cómo se llama su establecimiento?

S/N - Emprendimiento

3. ¿Cuál es el dulce o dulces tradicionales que usted elabora?

Maní de dulce, Caca de Perro y Bolas de Ajonjolí

4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?

Aproximadamente 10 años

5. ¿Quién le enseñó esta preparación?

Mi suegra que siempre ha tenido el negocio y aprendió de su familia materna

6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?

Anotaciones en un cuaderno

7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?

Si

8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?

Cocina industrial, Paletas de madera, Taza medidora, Paila y Sartenes

9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?

Diariamente

10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?

Aumenta según la época del año, mientras más salen a las calles

11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?

Tener promociones y combos para vender

12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?

No

13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?

Sólo elaboramos mujeres de la familia o familia política.

14. ¿Qué importancia cultural considera usted que tiene la preparación en la identidad de las personas?

Que son tradicionales, se consumen de toda la vida.

COLACIONES

1. ¿Cuál es su nombre?

Luis Banda

2. ¿Cómo se llama su establecimiento?

Colaciones de la Cruz Verde

3. ¿Cuál es el dulce o dulces tradicionales que usted elabora?

Colaciones

4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?

40 años

5. ¿Quién le enseñó esta preparación?

Con mis padres y abuelita paterna.

6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?

Ya sólo de memoria.

7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?

No

8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?

Paila de Bronce, Jarras, Olla aluminio, Cocina industrial, Cuchara de madera y Cernidores

9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?

Diariamente.

10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?

Se mantiene como hace años.

11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?

Que nos haga propaganda en los periódicos y videos que realizan.

12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?

Que siempre se han vendido en el centro histórico

13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?

Es indistinto, generalmente prepara el matrimonio, mi esposa y yo.

14. ¿Qué importancia cultural considera usted que tiene la preparación en la identidad de las personas?

Alta porque perduró en el tiempo.

ESPUMILLA

1. ¿Cuál es su nombre?

Jessica Chimbo

2. ¿Cómo se llama su establecimiento?

S/N

3. ¿Cuál es el dulce o dulces tradicionales que usted elabora?

Espumilla

4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?

Como 6 años

5. ¿Quién le enseñó esta preparación?

La prima de mi mamá cuando venimos a la ciudad.

6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?

De ninguna manera

7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?

Sí, cambia los sabores del dulce o gageas

8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?

Tina, Cernidor, Olla, Cocina y Cucharas metal

9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?

Diariamente.

10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?

Ya no compran tanto porque venden otras cosas en las calles.

11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?

Que hagan más espectáculos en el Centro Histórico.

12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?

No.

13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?

Sólo hacemos las mujeres sino se pasa la preparación.

14. ¿Qué importancia cultural considera usted que tiene la preparación en la identidad de las personas?

Alta.

HIGOS CONFITADOS – DULCE DE GUAYABA

1. ¿Cuál es su nombre?

Elizabeth Bustillos

2. ¿Cómo se llama su establecimiento?

S/N

3. ¿Cuál es el dulce o dulces tradicionales que usted elabora?

Higos Confitados – Dulce de Guayaba

4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?

60 años

5. ¿Quién le enseñó esta preparación?

Mi mami que vendía en el mercado Chiriyacu y preparaba dulces también.

6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?

En la memoria

7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?

No, es la misma preparación

8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?

Olla, Cuchara de madera, Cocina y Batea

9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?

3 veces por semana

10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?

Es complicado la venta de dulces que no estén empacados.

11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?

Realizar entrevistas y videos de dulces tradicionales.

12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno?

No.

13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio?

Pasa de madre a hija, sólo mujeres.

14. ¿Qué importancia cultural considera usted que tiene la preparación en la identidad de las personas?

Ya no es conocido el dulce, no se fabrica mucho.

QUESADILLAS

1. ¿Cuál es su nombre?
Jorge Guadalupe Tixe
2. ¿Cómo se llama su establecimiento?
Helados del tío
3. ¿Cuál es el dulce tradicional que usted elabora?
Helados y quesadillas
4. ¿Cuánto tiempo lleva su familia o su negocio preparando esta receta?
20 años
5. ¿Quién le enseñó esta preparación?
Mi abuelita
6. ¿De qué manera mantiene documentada ingredientes y preparación?
Receta documentada en cuadernos
7. ¿Han variado los ingredientes o la preparación de la receta con el paso del tiempo?
Si, algunos de los insumos varían dependiendo del proveedor por ejemplo el queso, otro hemos tenido que omitir.
8. ¿Cuáles son los utensilios o instrumentos que se necesita para elaborar esta receta?
Batidora, balanza, bowls, batidor, bolillo de madera, cucharas, latas de horno
9. ¿Con qué frecuencia realiza la preparación?
Diariamente
10. ¿Cómo ha visto el cambio de hábitos en cuanto al consumo de estos dulces en la población?
He notado que ha bajado su comercialización es como si la gente ya no consumiera como antes, ya no compran mucho y los que compran son gente adulta a los jóvenes no les gusta mucho.

11. ¿Cuál sería su propuesta para incrementar el consumo de estos productos e impulsar el patrimonio alimentario que está ligado a estos?
Recomendaría que se incentive el consumo de estas preparaciones tradicionales desde la infancia, es muy difícil enseñar a un adolescente o adulto a comer cosas nuevas y diferentes es preferible habituarlo desde la niñez para que se vaya familiarizando.
12. ¿Conoce usted acerca de tradiciones, leyendas o creencias que giren en torno? no
13. ¿Existen distinción de roles de la familia, hombres o mujeres en la preparación o expendio? No
14. ¿Qué importancia cultural considera usted considera que tiene la preparación en la identidad de las personas? Las quesadillas son una preparación emblemática de Quito, de hecho lo acostumbrado era comer un buen heladito con una rica quesadilla y esto les transporta a esas memorias de la infancia de la gente que paseaba por el centro histórico de Quito.

ENTREVISTA EXPERTOS

CHEF BYRON REVELO

1. ¿Cuál es su nombre?

Byron Revelo

2. ¿En qué ciudad nació?

Quito

3. Indique su actividad actual

Profesor de la Escuela de Gastronomía UDLA

4. ¿Con qué frecuencia visita el Centro Histórico?

1 vez al mes

5. ¿Cuáles son los cinco dulces tradicionales que usted considera más representativos?

Mistelas

Higos confitados

Obleas

Biscochos

Quesadillas

6. ¿Cuáles son los métodos de cocción utilizados en los cinco dulces escogidos anteriormente?

Secos, mixto,

7. ¿Conoce Ud. alguna historia o leyenda acerca de los dulces tradicionales?
Comente una.

No recuerdo

8. ¿Considera Ud. que la elaboración artesanal debería mantenerse o industrializar los procesos? ¿Por qué?

Se debe mantener, porque son nuestras tradiciones y nuestros saberes, ahí esta parte de nuestra cultura.

9. ¿Considera Ud. que se deberían innovar en sabores alternativos o adicionales en las preparaciones?

Siempre es bueno innovar

10. ¿Cuál cree que es el principal motivo para la disminución del consumo de dulces tradicionales?

La falta de propaganda de los mismos, la perdida de nuestras tradiciones por falta de conocimiento de las nuevas generaciones.

11. ¿Cree usted que existe una falta de conocimiento y valoración de los dulces tradicionales?

Si

12. ¿Qué recomendaría para incrementar el consumo y posicionar los dulces de antaño?

Que los medios de comunicación propaguen esta información a las nuevas generaciones.

13. ¿Considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?

Así es, todo lo que son tradiciones de una región o un lugar ayuda a mantener vivo su historia, y la mayoría de turistas quieren conocer sobre las tradiciones de los lugares que visitan.

CHEF ESTEFANÍA MONGE

1. ¿Cuál es su nombre?
Estefanía Monge
2. ¿En qué ciudad nació?
Quito
3. Indique su actividad actual
Docente de Pastelería y Chocolatería en la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas
4. ¿Con qué frecuencia visita el Centro Histórico?
Antes del confinamiento, 1 o 2 veces al mes
5. ¿Cuáles son los cinco dulces tradicionales que usted considera más representativos?
Helados de paila, dulce de higos con queso, espumilla, quesadillas, chimborazos, pristiños.
6. ¿Cuáles son los métodos de cocción utilizados en los cinco dulces escogidos anteriormente?
Helados de paila: hervir
Dulce de higos: hervir
Espumilla: hervir
Quesadillas: hornear
Chimborazos: hornear
Pristiños: fritura profunda
7. ¿Conoce Ud. alguna historia o leyenda acerca de los dulces tradicionales?
Comente una.
No conozco
8. ¿Considera Ud. que la elaboración artesanal debería mantenerse o industrializar los procesos? ¿Por qué?
Se debe mantener la elaboración artesanal, en primer lugar, porque es el sustento de muchos artesanos de la gastronomía, al industrializarlos la magia y esencia de lo tradicional, se pierde.

9. ¿Considera Ud. que se deberían innovar en sabores alternativos o adicionales en las preparaciones?

Se podría ofertar opciones con sabores diferentes, pero no perder los tradicionales.

10. ¿Cuál cree que es el principal motivo para la disminución del consumo de dulces tradicionales?

La producción y consumo de dulces industrializados, la falta de conocimiento o conciencia alimenticia de las personas.

11. ¿Cree usted que existe una falta de conocimiento y valoración de los dulces tradicionales?

Sí mucho.

12. ¿Qué recomendaría para incrementar el consumo y posicionar los dulces de antaño?

Realizar campañas publicitarias enfocadas en la gastronomía de cada zona, en este caso, enfocadas a los dulces tradicionales. De esta manera también incentivar al consumo de los productos elaborados por artesanos.

13. ¿Considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?

Totalmente, se puede mejorar procesos y presentaciones. No es solo vender un dulce, sino también una experiencia, una historia o leyenda detrás de ese dulce.

CHEF JAVIER LASLUIZA

14. ¿Cuál es su nombre?

Javier Lasluisa Torres

15. ¿En qué ciudad nació?

En Cayambe-Ecuador

16. Indique su actividad actual

Docente universitario

17. ¿Con qué frecuencia visita el Centro Histórico?

Una vez al año

18. ¿Cuáles son los cinco dulces tradicionales que usted considera más representativos?

Las Quesadillas, Las colaciones, los turrone, las obleas, los mojicones

19. ¿Cuáles son los métodos de cocción utilizados en los cinco dulces escogidos anteriormente?

El horneado y puntos de caramelización

20. ¿Conoce Ud. alguna historia o leyenda acerca de los dulces tradicionales?

Comente una.

No

21. ¿Considera Ud. que la elaboración artesanal debería mantenerse o industrializar los procesos? ¿Por qué?

Debe mantenerse de una manera artesanal que nos permite generar fuentes de trabajo y mantener vivo las tradiciones del centro histórico

22. ¿Considera Ud. que se deberían innovar en sabores alternativos o adicionales en las preparaciones?

No

23. ¿Cuál cree que es el principal motivo para la disminución del consumo de dulces tradicionales?

La falta de promoción

24. ¿Cree usted que existe una falta de conocimiento y valoración de los dulces tradicionales?

Si

25. ¿Qué recomendaría para incrementar el consumo y posicionar los dulces de antaño?

Genera mayor promoción, mejorar las infraestructura, capacitación a las personas que trabajan aun en los dulces tradicionales

26. ¿Considera que los dulces tradicionales contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico de una ciudad?

Si

