



**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y
HOTELERÍA**

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**ANÁLISIS COMPARATIVO HISTÓRICO Y ACTUAL DE LOS
DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE QUITO,
PROVINCIA DE PICHINCHA**

Trabajo de investigación que se presenta
previo a la obtención del título de Tecnólogo
en Gastronomía

Autora: Carolina Ayala

Directora: Lcda. Norelia Ortega

Quito - Ecuador

2014

DEDICATORIA

"Agradezco a Dios por la esperanza que me mueve y el amor que me da felicidad.

Dedico esta tesis con especial cariño a mi amada abuelita María Felisa quien inspiro en mi esta profesión, me enseñó sus secretos de cocina, compartió conmigo su exquisita comida entregando con ella su corazón.

A mis padres, Sonia y Walter por su amor, comprensión, paciencia y apoyo incondicional.

A mis tíos, tías por su apoyo y entusiasmo.

A mis primos, por sus ánimos, lealtad y serenidad que me alientan a la vida.

A mis amigos, por su adorable compañía en mi afán por alcanzar mi sueño."

Carolina Ayala Navarrete

AGRADECIMIENTO

Al Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, por su propensión y sustento a la investigación teórica y práctica desde el concepto de aplicar procesos de aprendizaje creativos, transformadores, constante, factor que nos permite una verdadera formación integral con capacidad para formular propuestas de innovación empresarial.

Al personal administrativo de la Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que con su ayuda hizo posible este trabajo.

A la Licenciada Norelia Ortega por su generosa colaboración en la redacción del presente informe y en la estrategia metodológica pertinente para la recolección y manejo de información. “Maestra Emprendedora” quien me orientó con sus mejores aportes académicos, su dedicación y valentía, logrando despertar en mi motivos de trabajo y de transformación humana.

A mis compañeros, quienes me ayudaron a desarrollar la amistad y la empatía necesarias para trabajar en equipo y lograr construir nuevas propuestas gastronómicas, válida para la sociedad ecuatoriana.

DECLARACION DE AUTENTICIDAD Y AUTORIA

Yo, Ayala Navarrete Carolina Elizabeth, con C.I. 1711541217 autora del presente trabajo de tesis, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Ayala Navarrete Carolina Elizabeth

C.I 1711541217

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

Lcda. Norelia Ortega:

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación que se ajuste a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lcda. Norelia Ortega

Quito, Mayo del 2014.

ACTA DE CESION DE DERECHOS

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERA: La Licenciada **Norelia Ortega**, por sus propios derechos, en calidad de Directora del Trabajo fin de Carrera; y la señorita, **Ayala Navarrete Carolina Elizabeth**, por sus propios derechos, en calidad de autora del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA: UNO.- La señorita, **Ayala Navarrete Carolina Elizabeth**, realizo el Trabajo Fin de Carrera Titulado: "**ANÁLISIS COMPARATIVO HISTÓRICO Y ACTUAL DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA**", para optar por el título de Tecnóloga en la **CARRERA DE GASTRONOMIA** en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Licenciada Norelia Ortega.

DOS: Es política del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Licenciada **Norelia Ortega** en calidad de Directora del trabajo Fin de Carrera, y la

señorita, **Ayala Navarrete Carolina Elizabeth**, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: " **ANÁLISIS COMPARATIVO HISTÓRICO Y ACTUAL DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA**", y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA.- Aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Ayala Navarrete Carolina

Lcda. Norelia Ortega

Quito, Mayo del 2014.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

	PÁG
PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iv
CERTIFICADO DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	vi
RESUMEN	viii
INTRODUCCIÓN	16
 PRIMERA PARTE-PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	 17
1.1 Identificación del problema	17
1.2 Formulación del problema	19
1.3 Objetivos	22
1.3.1. General	22
1.3.2. Específicos	22
1.4 Justificación	23
 SEGUNDA PARTE-MARCO TEÓRICO	 24
2.1 Fundamentación Teórica	24
2.2 Estructura del Marco Teórico	27

CAPITULO 1	27
ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA GASTRONOMÍA DEL ECUADOR	27
1.1 Definición	27
1.2 Origen	27
1.3 Preparación de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito	33
 CAPÍTULO 2	 36
DULCES TRADICIONALES QUITAÑOS	36
2.1. Tipos de dulces tradicionales quiteños	38
2.2. Los dulces de Antaño	46
 CAPÍTULO 3	 49
LA DULCERÍA POPULAR ESPAÑOLA Y SU INFLUENCIA EN LA DULCERÍA QUITAÑA	49
3.1 Referencias de la Repostería y la Confitería	49
3.2 Antecedentes Religiosos	50
3.3 Preliminares Indígenas	51
3.3.1 Preparación de los dulces tradicionales con las técnicas culinarias utilizadas	52
3.4 La Dulcería Actual de Quito	53
3.4.1 Análisis Comparativo Histórico y Actual de los Dulces Tradicionales de la Ciudad de Quito, provincia de Pichincha	55

CAPÍTULO 4	65
INFLUENCIA E IMPORTANCIA DE LOS DULCES TRADICIONALES EN LA HISTORIA	65
4.1 La Cultura Quiteña de los dulces tradicionales	66
4.2 Fusión de Técnicas de Cocción Indígenas en contraste a Técnicas de Cocción Españolas	67
TERCERA PARTE-METODOLOGÍA	69
3.1 Tipo y diseño de investigación	69
3.2 Población y muestra	70
3.3 Instrumentos recolección de datos	72
3.4 Descripción del trabajo de campo	73
3.5 Procesamiento y análisis	74
CUARTA PARTE-PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	76
4.1 Presentación gráfica de resultados	76
4.2 Análisis e interpretación de resultados	82
4.3 Conclusiones	99
4.4 Recomendaciones	100
QUINTA PARTE-PROPUESTA	101
5.1 Título de la propuesta	101
5.2 Justificación	101
5.3 Impacto	102
5.4 Objetivos	102

5.4.1	General	102
5.4.2	Específicos	103
5.5	Ubicación sectorial y física	103
5.6	Viabilidad	103
5.7	Plan de ejecución, Análisis Histórico de los Dulces Tradicionales Quiteños, Provincia de Pichincha	104
5.7.1	Portada	106
5.7.2	Introducción	107
5.7.3	Índice	108
5.7.4	Lista de los Dulces Tradicionales Quiteños	110
5.7.5	Recetas Estándar	114
5.8	Recursos	105
5.8.1	Materiales	105
5.8.2	Económicos	105
5.8.3	Talento humano	105

ÍNDICE DE CUADROS

	PÁG
Cuadro N°1: Características de los Dulces tradicionales de San Juan	37
Cuadro N°2: Características de los Dulces tradicionales de Quito	55

ÍNDICE DE IMÁGENES

	PÁG
Imagen N°1: Colaciones (Cruz Verde)	38
Imagen N°2: Turrón de Miel de Abeja	39
Imagen N°3: Colación de Pobre (Caca de Perro)	43
Imagen N°4: Bola de Maní	43
Imagen N°5: Lista de Dulces Tradicionales	108

ÍNDICE DE FIGURAS

	PÁG
Figura N°1: Resultados de la Pregunta N° 1.	71
Figura N°2: Resultados de la Pregunta N° 2.	72
Figura N°3: Resultados de la Pregunta N° 3.	72
Figura N°4: Resultados de la Pregunta N° 4.	73
Figura N°5: Resultados de la Pregunta N° 5.	73
Figura N°6: Resultados de la Pregunta N° 6.	74
Figura N°7: Resultados de la Pregunta N° 7.	75
Figura N°8: Resultados de la Pregunta N° 8.	75
Figura N°9: Resultados de la Pregunta N° 9.	76
Figura N°10: Resultados de la Pregunta N° 10.	76

RESUMEN

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA:

**ANÁLISIS COMPARATIVO HISTÓRICO Y ACTUAL DE LOS DULCES
TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA**

Autora: Carolina Ayala

Directora: Lcda. Norelia Ortega

Fecha: Mayo, 2014.

La presente investigación detalla el análisis histórico y actual de los dulces tradicionales de la parroquia de Carondelet en el Centro Histórico de la ciudad de Quito, el cual también tiene como objetivo presentar como propuesta la recopilación de las principales recetas de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Esta investigación está enfocada como guía para docentes, estudiantes de la carrera de gastronomía. El trabajo escrito está detallado en capítulos que contienen historia, gráficos, además de la respectiva propuesta del tema, después de realizar las encuestas, recetas de los dulces tradicionales.

El primer capítulo puntualiza las características de las técnicas de preparación, origen de procesos de cocción de los dulces tradicionales. En el desarrollo del segundo capítulo trata de enfocar la descripción de los dulces tradicionales; además su historia.

En el tercer capítulo se describe como fueron los inicios de las recetas de boticarios para las dolencias de las personas y como de esta forma se convirtió en recetas de cocina. En el cuarto capítulo la comparación de las técnicas de cocción de los indígenas en contraste con las técnicas de la cocción de los españoles.

PRIMERA PARTE-PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

La desvalorización de la cultura gastronómica en la ciudad de Quito, es un aspecto del cual la sociedad en la actualidad va considerando como muy relevante; pero que se convierte en un punto de estudio para valorar su autentica cultura gastronómica, hablese de los alimentos y de las preparaciones; es decir de las costumbres alimentarias. La situación de adoptar poco a poco los hábitos alimenticios que otros países presentan en su alimentación.

A partir de sus inicios la llamada culinaria ancestral es una fusión de una serie de fragmentos de diversas partes del mundo; otro aspecto importante de resaltar es que son una manifestación activa, dinámica, en constante progreso y que por supuesto están prestos a adaptarse a las frecuentes y crecientes propuestas de cambio, ya sean estas inesperadas o no; mientras que en el transcurso de los siglos la alimentación de los seres humanos va conservando en su naturaleza algunas de sus características esenciales.

La explicación de cocina tradicional se la podría definir como un proceso de aportes internos y externos, con

el apoyo de la memoria de los seres humanos, que a lo largo de sus vidas, en distintas etapas van seleccionando basados en experiencias y costumbres.

La manifestación colosal de la cultura, está medida por la ``buena cocina'', ya que inspira de vida a los individuos y a la vez también le deja el legado de identidad a través de la historia de cada grupo humano.

Cabe mencionar que en la actualidad, se continúa con el consumo en gran medida de la variedad de los dulces tradicionales; a pesar de que algunas preparaciones han quedado en olvido o simplemente se los prepara en alguna ocasión especial. El hábito de visitar los distintos lugares en el Centro Histórico de la Ciudad de Quito donde se los preparan o simplemente se los mercantiliza; lugares en que sencillamente se comparte un momento agradable en compañía de familiares, amigos y al mismo tiempo se continúa con la tradición de degustar de las confituras tradicionales.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide el desconocimiento de la preparación tradicional de dulces en la ciudad de Quito en las preparaciones actuales de las mismas?

La inconsciencia de que se utiliza técnicas gastronómicas artesanales para su elaboración, tomando en consideración de que los dulces tradicionales se encuentran en el dilema de quedar poco a poco en el olvido; contando también con el hecho de que lamentablemente son pocas personas que elaboran este tipo de confites populares en la ciudad de Quito.

Es necesario señalar que marco un antes y un después el encuentro de la cultura indígena y cultura española; es decir dos diferentes culturas; que con el paso del tiempo fueron utilizando sus conocimientos para dar como resultado las múltiples variedades de preparaciones tradicionales, además de su extensa gama gastronómica.

Las circunstancias que han llevado a los artesanos a abandonar la tradición de elaborar los dulces tradicionales, lo cual ha provocado el olvido de algunas recetas, y con esto se va generando una pérdida de la gastronomía quiteña.

Hoy en día las grandes empresas productoras de dulces, cuentan con el uso de tecnología, un sistema de trabajo, estrategias de marketing, estándares de calidad que muestran al cliente un producto final elaborado que ha pasado por un control de calidad, además de ser novedoso, muestra nuevas formas, sabores y texturas.

Esta diferencia demuestra que actualmente existe una competencia entre comprar dulces de producción industrial o de producción artesanal.

Los artesanos que elaboran los dulces tradicionales actualmente compiten con las grandes empresas que también elaboran dulces de diferente presentación; pudiéndose observar de igual forma la competencia del porcentaje de entrega de algunos dulces tradicionales o dulces elaborados industrialmente a los supermercados de la ciudad de Quito.

La falta de conocimiento e interés acerca de las técnicas utilizadas en la elaboración de los productos artesanales por parte de las personas provoca que se reafirme la memoria histórica de la urbe que se encuentra o se evoca en los conocimientos. La forma de rememorar y recrear de generación en generación se constituye en uno de los principales patrimonios intangibles más valorados y considerados por los ciudadanos en la ciudad de Quito.

La insuficiente publicidad de los productos conduce a que no se difunda en mayor grado, ni se recomienda degustar la variedad de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito; además de que la escasa información de la historia de los confituras tradicionales pueda solo quedar en algunos libros y en pocas actividades de turismo, simplemente para no olvidar.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Realizar una observación histórica y vigente de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito.

1.3.2 Objetivos específicos

- Conocer las causas y desventajas de la escasa demanda de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.
- Recopilar las principales preparaciones de los dulces tradicionales y estandarizar en recetas.

1.4 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación ha sido planteada con el propósito de conocer los gustos, las preferencias y las necesidades del consumidor con respecto a los dulces tradicionales en el Centro Histórico de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha; indagando de esta forma y al mismo tiempo de atraer e incrementar la afluencia de visitantes potenciales turístico nacional y extranjero.

Fue primordial lograr dicha información para conseguir determinar mecanismos mediante la creación de procedimientos de mercadotecnia, ventas entre otros y de este modo dar un notable impulso a la labor de fabricación y comercialización de Dulces Tradicionales y confrontar su fácil desaparición.

La importancia del análisis comparativo histórico y actual de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, tiene el sentido de documentar datos históricos bibliográficos, testimonios, vivencias de nuestros abuelos y antepasados para conocimiento de las presentes y futuras generaciones; establecida en la descripción de una recuperación de recetas y procesos de elaboración de los dulces tradicionales.

SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO

2.1 Fundamentación Teórica

Según Pablo Cuvi, Recorrido por los sabores del Ecuador. NESTLE. Tomo II, año 2004, p 129.- Existe una amplia investigación acerca de los lugares tradicionales donde se ofrecen todo tipo de manjares de dulce, es así que desde el siglo pasado frente a la iglesia de San Agustín encontramos la heladería más antigua de la capital, que hoy por hoy no solo venden helados y pastas sino que también ofrecen cebiches. Allá por el año 1957, cuando la heladería San Agustín se aprestaba a cumplir sus 100 años, su dueña, Mariana Andino de Narváez contaba que los helados se hacían en pailas de bronce estañado "movidas vertiginosamente" y se servía en conchas de vidrios.

Según Pablo Cuvi, Recorrido por los sabores del Ecuador. NESTLE. Tomo II, p 129.- Otro lugar de alcurnia es la Confitería Cruz Verde hacia 1912, hoy dos cuadras más arriba el nieto de los fundadores, Luis Banda continúa elaborando diariamente las famosas colaciones en los mismos viejos hornitos con carbón y en las pailas de cobre.

Según Pablo Cuvi, Recorrido por los sabores del Ecuador. NESTLE. Tomo II, p 130.- En el Libro de Cabildos, indica que

para tener idea de cuan tradicional son estas golosinas, manifiesta que para los tres días de lidia de toros en 1754, se debía preparar muchas libras de colaciones para ofrecer en fuentes a las autoridades, junto con los exquisitos helados.

Julio Pazos en su libro "El sabor de la memoria" indica que la palabra colación, según las definiciones del Diccionario de la Real Academia, ayuda a recordar una práctica frecuente de los siglos XVII y XVIII, que consistía en el arreglo de dulces, pastas o a veces fiambres con los que se obsequiaba a algún huésped o cuando se celebraba algún suceso. Pero también, el término hace referencia a una golosina hecha de una masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar.

(<http://www.revistafamilia.ec/index.php/articulos-vida-practica/257-lascolacionesunadulcetradicion>, Las colaciones una dulce tradición)

Antes de que el sol aparezca en la ciudad, la familia Cobo panaderos de la ciudad deben cumplir con un largo trabajo, una de sus primeras tareas es hornear las tradicionales y populares Quesadillas, que son elaboradas a base de queso, por eso su nombre, esta es una de las panaderías más antiguas y famosas. Esta costumbre la implantó su abuelo Juan en 1935, cuando su panadería era conocida como

Santa Rosa, la misma que estaba ubicada en el sector de La Ronda. Este negocio heredó su nuera y ella le transmitió a su hija Manuela Cobo. La receta con la que se elabora las quesadillas es la misma con la que utilizaba su abuelo que era en base a harina, queso y huevos. (<http://crisquito.blogspot.com/> ,12/06/2009, Quito la casa de los Dioses).

2.2. ESTRUCTURA DEL MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO 1

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

1.1 Definición

Los antecedentes históricos de la gastronomía del Ecuador traen consigo una serie de acontecimientos provechosos y contradictorios que en la actualidad adquieren un gran valor en el desarrollo gastronómico; al atesorar los conocimientos del sabor de la cocina. Al participar en la vida de las persona en contacto con sus costumbres, vivencias, intereses y sobre todo su forma vida; que lleva al punto principal que es la gastronomía.

En esta investigación se quiere enfocar de forma general el desarrollo de la gastronomía quiteña, más puntual los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, Centro Histórico.

1.2 Origen

La Historia del Dulce:

Antes de mencionar los distintos aspectos del tema de investigación es necesario señalar que, están relacionados en distintas etapas de la historia, sutilmente restringida por el clima, así mismo por las diversas costumbres y tradiciones que convivieron en los continentes.

El término ''dulce'' proviene de origen en el vocablo latín ''dulcis''. El producto comestible que causa al paladar una sensación suave y agradable al paladar; enfatizándola miel y el azúcar en todas sus variedades.

Durante la Edad Media, los dulces fueron la base primordial de los manjares de la realeza, y desde las cortes Ibéricas se difundieron por toda Europa. En los distintos lugares adaptaron de acuerdo a las materia primas locales de esta forma se fue diversificando sus sabores, aromas y consistencias.

-El Azúcar:

La caña de azúcar fue otro producto importante trasladado de Europa y mediante un proceso industrial se producía el azúcar; integrando parte de la alimentación en especial para la elaboración de los dulces tradicionales; indispensables para la economía de las nuevas colonias de la Corona Española.

El azúcar morena (no granulada y solida), su apariencia de cono, lucía después de que salida de su molde, en las mesas más sencillas.

-Los Dulces Caseros:

La habilidad de elaborar dulces mediante técnicas artesanales se hereda y se deleita en cada familia, y de esta forma se atesora la fabricación culinaria de las sociedades. El gusto por lo llamado ''dulce'' es muy antiguo, además de formar parte de las tradiciones culinarias.

-Confitura:

Las confituras se elaboran a partir de un tipo de fruta, mediante la cocción de un alimento fresco, entero o trozado, o de la pulpa, pero con movimiento; estas preparaciones, se diferencian de las mermeladas, ya que estas poseen trozos de fruta, lo que implica en la delicadeza del producto final. El proceso de azucarado y cocción de las confituras, desintegra en forma parcial la vitamina C, debido a su alta capacidad de oxidación del aire en presencia de cobre o hierro; normalmente la pérdida de esta vitamina en la confitura es de 25%.

-Confitado de Cáscaras:

En el momento de utilizar el azúcar como medio de deshidratación se aplica a las cortezas de naranjas, limones o pomelos para confitarlos.

-Frutas enteras Confitadas:

El método de sumergir en baños de jarabes continuos, en los que el contenido de azúcar se va incrementando, al mismo tiempo se utiliza para preparar frutas confitadas con azúcar.

Según H. Toscano, El Viajero Universal o Noticia del Mundo Antiguo y Nuevo, Madrid 1797, El Ecuador visto por los extranjeros, B. E. M., 1960, pp. 181-182.- en Quito se ''preparaban con pulpa o gelatina de frutas, imitando su forma y no más grandes que las avellanas lo que puede llamarse obra maestra de la confitería quiteña es la conservación de la corteza de una especie de limón muy grande, rellena de naranjas, limones, limas, higos, etc., almibarados, y luego confitaban la corteza de limón''.

Según la traducción de Jorge Gómez, W: B. Stevenson, Narración Histórica y Descriptiva de 20 años de resistencia en Sudamérica, Quito, Abya-Yala, 1994, pp., 395-396.- ''Le sorprendió la confección de helados. En moldes especiales, que imitaban las respectivas frutas, se congelan los jugos. Los helados eran la especialidad de los conventos de monjas enclaustradas.

-Conservación en Aguardiente:

La conservación de frutas en aguardiente es otra forma de conservación. Los cítricos que se almacenan en aguardiente

son: cidras (fruto del cidro), limones, naranjas tienen que presentar un estado consistencia previa hasta obtener el punto de madurez completa, y de esta forma evitar que se modifique su morfología que se da a la manipulación durante el proceso que se desarrolla. En este proceso, se debe tomar en consideración que las frutas no deben estar muy fuertes; ya que esto provocar que se obtenga un producto de baja calidad, otra característica principal es que las frutas deben lucir sanas, sin lesiones y turbantes.

Se debe también considerar que lleva un proceso de elaboración sencilla, además de ofrecer otras opciones de conservación de la fruta en aguardiente, y endulzarla previamente.

La elaboración de los dulces tradicionales quiteños es el resultado del mestizaje entre las costumbres y los alimentos indígenas y españoles, esta manifestación se produjo durante este proceso. El descubrimiento de nuevas texturas, sabores y colores de platillos conquistaron de esta forma el paladar de las personas.

Los españoles llevaron pocas especies a Europa, sin embargo trasladaron a América por completo todo el sabor europeo y oriental que tanto los árabes como otros personajes de la historia aportaron a España.

La historia menciona que las religiosas sobresalieron en la cocina ya que fueron excelentes operarias cocineras, en procesos manuales, destacado en el transcurso de la historia, desarrollaron destrezas para la preparación de dulces tradicionales u otros platillos.

Las monjas entraron en la competencia culinaria, aportando de esta forma con recetas para elaborar dulces; con la llegada del azúcar, las monjas elaboraron recetas de dulces que cada vez fueron más agradables al paladar de los comensales.

La compilación de recetas de los dulces tradicionales proviene de un modelo medieval, que viene de la preparación de recetas para dolencias particulares de las personas de aquel entonces, quedaron manuscritos y que en la actualidad queda como una herencia de la medicina clásica y de los tratados árabes, con una parte dedicada a lo dulce. Las diversas maneras de clarificar el azúcar, de acuerdo a su calidad; además de que estos dulces cumplieron con fines beneficiosos (diferentes casos); utilizados en la medicina clásica, y muy cuantiosos en la Edad Media por las virtudes curativas que se les asignaron al azúcar y la miel. El aspecto de la tradición oral que, está en nuestros días, con una herramienta de transferencia del saber popular.

1.3 Preparación de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito:

En otro aspecto se puede mencionar que en la ciudad de Quito los postres y bocaditos llegaron con la conquista española, asumiendo que la alimentación de los indígenas fue totalmente diferente, ya que estaba basada en tubérculos, maíz, frutas silvestres; además que los españoles trajeron la caña de azúcar y de esta forma también la panela, asimismo las mujeres españolas que trajeron sus recetas europeas, en especial mediterránea y de origen árabe a las cocinas religiosas que además que se incorporaron la sazón de otras mujeres, como por ejemplo las esclavas llegadas África. En las cocinas combinaron las diversas culturas

Las recetas de los dulces tradicionales provienen de las familias españolas que llegaron a América y que con el paso del tiempo fue pasando de generación en generación. Las recetas de los dulces tradicionales con el tiempo fueron en parte desapareciendo o cambiando para adaptarse con los avances del tiempo.

Las frutas en conserva fue otro llamativo aspecto que se acostumbro a preparar con las frutas que se encontraron en América, con la técnica de elaboración traída por los españoles.

En lo que se refiere a los aromas, los colores y los sabores en la preparación de las conservas, cabe anotar que se cuidaban de utilizar ciertos ingredientes como por ejemplo la hierbabuena, el agua de azahar para perfumar las conservas.

Otro aspecto importante llamado el lustre o vidriado de azúcar, este se daba con una pluma, o con una cuchara para de esta forma dar mayor grosor, esta mojada en el azúcar y también se podía mezclar con una clara de huevo batida. Con el paso del tiempo el gusto ha ido variando considerablemente de una cualidad que en la actualidad se ofrece ya casi compleja de apreciar entre lo dulce y lo agrio.

Las mistelas eran escogidas porque numerosas personas comentaban que el vino les provocaba malestar físico. El aguardiente de uvas que era una bebida consumida por los chapetones, ya que el vino traído de Lima era muy costoso. Mestizos, mestizas, y mujeres vulgares españolas bebían aguardiente de agua todo el día.

El consumo de pan no se cortaba en pedazos, sino que se despedazaba. Las pasas, almendras e higos pasados se compraban a ocho reales la libra.

Ciertos dulces enconfitados, confituras, conservas y jarabes, igualmente a modo de pastas dulces que se consumían en Quito, provenían de Piura. El dulce que más

llamó la atención del Padre Cicala; fue la peculiar conserva de frejoles, definiéndose que era muy apetitosa, agradable y elegante en superior agrado.

CAPÍTULO 2

DULCES TRADICIONALES QUITENOS

En la época colonial ya se hablaba de las colaciones que se usan en sentido de confeti, que no es sino una mezcla azucarada que rodea una almendra o una nuez. En Quito son célebres las colaciones de maní las mismas que son elaboradas en el Barrio San Roque, en la Costa, son las de coco.

En el año de 1935 en la panadería Santa Rosa en la ciudad de Quito, ubicada en el sector de La Ronda se preparan otro de los dulces tradicionales más representativos de la ciudad, como es la quesadilla ahora de San Juan, administrada por la señora Manuela Cobo. Además tenemos que este lugar se preparan y se venden: aplanchados, biscochos de sal, de dulce, rosquetes, chimborazos, melvas, moncaibas, alfajores; orejitas, suspiros.

En esta panadería y cafetería no solo es un negocio sino una ``escuela o taller de aprendizaje'', donde los empleados no solo pasaron aprendiendo del funcionamiento del lugar como un trabajo, sino que después abrieron sus propias panaderías como microempresa familiar. La Sra. Manuela tiene como un sueño la creación de una escuela de

panadería para aquellas personas que les guste o les llame la atención de educarse en esta actividad y a su vez preservar la riqueza gastronomía quiteña.

Cuadro Nro. 1 Características de los Dulces tradicionales de San Juan

<u>LAS QUESADILLAS DE SAN JUAN</u>	
<u>DULCE</u>	<u>OBSERVACIÓN</u>
Quesadillas	-Compuesta por dos tipos de masa. a) Harina, agua b) Quesillo o requesón.
Aplanchados	-Masa de Hojaldre (masa base). -Merengue (cubierta).
Biscochos de sal/dulce	-Masa de harina de trigo. -Doble cocción.
Chimborazos	-Dulce tradicional, en forma de una elevación volcánica.
Melvas	-Galleta, harina, azúcar. -Galleta envuelta en chocolate.
Moncaibas	-Galleta, a base de azúcar, manteca, harina.
Alfajores	-Dos galletas de masa horneada, separadas en si por relleno de dulce de leche.
Orejas	-Masa de hojaldre, cubierta de chocolate.
Suspiros	-Clara de huevo batida, azúcar, limón.

Elaborado por: Carolina Ayala

La historia de la receta de las quesadillas de San Juan, relata que en las Islas Canarias, en España; en una etapa de bonanza el exceso de leche fue un motivo para que los pobladores prueben diversas ideas para aprovechar la leche. Así se conocen las famosas quesadillas, originadas de las almojábanas de los árabes.

La receta de las quesadillas así como otras recetas también llegó a nuestro país pero se fue fusionando y adaptándose con los ingredientes autóctonos.

2.1. Tipos de dulces tradicionales quiteños

Los dulces tradicionales quiteños que llevan en esencia historia y sobre todo la importancia de rescatar y seguir conservando la tradición de preparar los dulces tradicionales en cualquier ocasión.

Las primeras recetas fueron dando origen a los tipos de dulces tradicionales quiteños.

-Las colaciones:

Imagen Nro.1: Colaciones (Cruz Verde)



Fuente: Recetario de lista de dulces tradicionales

La referencia más antigua data de 1603.

Confites. – Cierta confección ó composición que se hace de azúcar en forma de bolillas, de varios tamaños, lisas ó con piquillos.

Las colaciones son dulces tradicionales preparados mediante un proceso que lleva aproximadamente un siglo de perdurar en el tiempo y la memoria de las personas que

degustan de estos dulces. El proceso de elaboración de este dulce tradicional es arduo, además de llevarse a cabo utilizando una técnica tradicional, utilizando ingredientes naturales. Preparando la miel de azúcar en el cual se va envolviendo el maní (ya tostado y pelado) o también puede ser la almendra hasta obtener una esfera de dulce.

- Forma de confeti, en italiano

- Colación llamada Pralinés en francés

- Colación llamada Peladillas en español peninsular.

Colaciones de Maní, colaciones de almendra, colaciones de anís.

-El Turrón:

Imagen Nro.2: Turrón de Miel de Abeja



Fuente: Recetario de lista de dulces tradicionales

El turrón es partícipe en el bufet navideño desde hace más de 500 años; valorado en la Europa de la Edad Media tomado incluso como retribución en el salario de los soldados.

A pesar de que innumerables ciudades como Toledo y Agramunt de España compiten por la creación de la receta del

turrón, la ciudad de Jijona es elegida a manera ciudad del turrón en España. Indiscutiblemente quienes insertaron el turrón a España fue el pueblo árabe.

En tanto que las épocas de la colonia y de la época republicana subsistió un oficio consagrado especialmente a la comercialización del turrón, destacado a modo de 'turronero' o 'turrонера'. España, en general países de América Latina.

Los turrones presentan distintas formas en su presentación, al mismo tiempo que su textura puede percibirse como duro o blando, dependiendo de si contiene en su preparación almendras (molidas o enteras) en el turrón.

En la época antigua Europea, el turrón estuvo incorporado en la fiesta de navidad del siglo XVI, ya que impregnaba de aroma de la miel y de las almendras las cocinas, describiendo el autentico turrón, como un verdadero manjar de los dioses.

La elaboración compleja y costosa de sus ingredientes del turrón, fue desde sus inicios apreciado como un producto casi de lujo entre las familias de aquella época, quienes solo la preparaban una sola vez al año.

El paso de los tiempos ha desarrollado la textura y el sabor del turrón. La construcción y perfección de este manjar ha sido una contribución de cada generación.

-El Dulce de Leche:

El dulce de leche, realizando una breve referencia acerca de su origen se conoce de una leyenda en la cual nos relata: dos generales que servían a su ejército aproximadamente en el siglo XIX, acordaron reunirse en la estancia de uno de ellos para firmar un tratado de paz. Entonces a la hora convenida de reunirse el general que lo iba a visitar llegó, mientras el dueño de la casa aun no llegaba a su hogar. El general invitado que esperaba en la casa se recostó en el catre del dueño de casa.

La empleada que estaba muy atenta a todos los movimientos de la casa se inquietó por el descaro con que el recién llegado se desenvolvía y ella se molestó mucho. Esta situación provocó que ella olvidara su tarea culinaria: la leche que serviría para cebar el mate del patrón. La leche y el azúcar permanecieron sobre el fuego, mientras ella avisaba a los guardias de la propiedad sobre este asunto que significaba una molestia en la casa.

Al regreso del general a su casa, no se molestó por el hecho que su colega estaba tomando una siesta; pero en aquel momento le solicitó a su empleada que les sirviera la lechada. Ella, al momento de regresar a sus quehaceres, se encontró con una sustancia espesa y amarronada (muy espesa). Cuando el general lo degustó, invitó a compartir a su colega

aquel manjar, mientras ellos dialogaban los términos del pacto.

Los demás empleados conocían que los generales habían sido amamantados por la misma nodriza; y de esta forma, eran hermanos de leche, convirtiéndose así en hermanos de dulce de leche. Y de esta forma se podría comentar como uno de tantos famosos manjares de leche se dieron a conocer

Leyenda popularizada en el país de Argentina. Los generales son Juan Manuel de Rosas y Juan Lavalle.

El dulce de leche es muy conocido en varios países sudamericanos en los cuales forma parte de amplia gastronomía.

A partir de varias décadas, el dulce de leche se distribuye por distintos partes del mundo, además de constituir como uno de los predilectos ingredientes en las recetas dulces, cremas helados, con diversas variantes.

Al hablar del dulce de leche tradicional, este no posee ningún aditivo específico, ya que está elaborado solo con leche entera, azúcar blanca, vainilla y bicarbonato de sodio (componente que brinda la coloración marrón oscura y evita que la leche se corte al momento de hervir).

El dulce de leche de repostería es otra variedad que está elaborada de sustancias vegetales que aumentan su consistencia.

-Colación de Pobre:

Imagen Nro.3: Colación de Pobre (Caca de Perro)



Fuente: Recetario de lista de dulces tradicionales

La ``Colación de Pobre`` llamada así mismo ``Caca de Perro``, su origen es aparentemente una creación o la elaboración de las personas de la clase social baja en la época de la conquista, en la cual hasta en la alimentación había diferencia y segregación.

Esta colación es el maíz tostado o frito envuelto en una capa de panela; esta preparación es sencilla, nutritiva y económica.

-Bola de Maní:

Imagen Nro.4: Bola de Maní



Fuente: Recetario de lista de dulces tradicionales

Este dulce tradicional se encuentra en la ciudad de Quito, existen varias recetas una de ellas pertenece a

Antonia Encalada Peñaherrera, quien prepara esta receta ya hace varios años.

La preparación de la miel de raspadura de panela a la cual se añade azúcar hasta que está en punto caramelo, se deja enfriar la preparación aproximadamente por quince minutos. Al mismo tiempo se procede a pasar con el bolillo de madera sobre el maní y se agrega a la preparación de la miel de raspadura y se mezcla durante media hora, después se procede a dividir en porciones para elaborar las bolas. Finalmente se procede a envolver este dulce en papel celofán.

En las ocasiones especiales y las fiestas la comida en el Ecuador es parte importante, ya que combina la reunión familiar además de la celebración.

a) La fanesca es una sopa que se prepara y se degusta durante la Semana Santa; los ingredientes son: bacalao, zapallo, zambo, habas, chochos, choclo, arvejas, porotos o frejoles, arroz, cebolla, ajo, comino, achiote, maní, leche, crema y queso.

Esta sopa es acompañada por el llamado Molo (puré de papa), rodajas de huevos cocidos, rodajas de queso. Como postre se le puede acompañar con una taza de arroz de leche o también con un postre de dulce de higos acompañado con una rodaja de queso.

-Dulce de Babaco:

Este dulce casero de sabor y textura muy blanda, color crema, es tradicional que se transmite de generación en generación.

Del fruto de la carica pentagona llamada babaco. El babaco maduro pelado y reducido a tajitas, se lo hierve en almíbar.

-Dulce de Guayaba:

Este dulce es preparado y vendido en otras provincias de la región interandina del Ecuador; se lo presenta de forma artesanal en forma rectangular, envuelta en papel celofán o también preparado en casa de textura más blanda; la receta de este dulce es transmitida de generación en generación.

Un arbolillo americano, *Pasidium pyriiferum* L., de crecimiento espontáneo en lugares semi-tropicales, da la fruta llamada guayaba. Esta, cocida en cantidad y cernida, se la vuelve a cocer en miel de panela hasta dar punto, es decir, hasta su perfecto cocimiento.

-Dulce de Higos:

Como ya lo mencionamos este dulce se lo prepara en durante todo el año pero en ocasiones especiales como para acompañar la famosa Fanesca o en la Navidad como otro postre.

La preparación es algo laboriosa, además de que se lo preparar en tres días.

Higos pasados en miel de azúcar o panela. Este dulce tradicional en la repostería ecuatoriana, generalmente se come con queso fresco.

-Dulce de Sambo:

El sambo es un dulce fácil de preparar, de textura blanda, saludable; también se puede tostar las semillas (pepas) que lleva el sambo y es otra forma de degustar otra tradición quiteña de antaño.

Dulce popular que consiste en cocinar el sambo o zapallo con leche, panela o azúcar.

2.2 Los dulces de Antaño

Según Museo de la Ciudad, el libro Secretos de Alacena, serie Raíces, Tomo Nro.1, Ediecuatorial, 1998, págs.114-115.

- En el libro, indica la recopilación de recetas de dulces que personas en la antigüedad los preparaban.

Autora: Doña Rosa Gómez de la Torre y Gangotena.

-Rompo:

Para un litro de leche cinco yemas de huevo, media libra de azúcar, se hace hervir la leche, se la deja reposar por

unos minutos hasta que esta preparación este muy fría, con la media libra de azúcar se almibar espeso y también se deja enfriar; se baten las yemas hasta que esté bien espesa y se mezcla la leche y el almibar que deberán estar bien frías; se pone al fuego muy lento y no se deja de mover, cuando este espesa se saca y se deja nuevamente enfriar, se cuela y se pone esencia de canela, de clavo y de vainilla y alcohol.

Según Museo de la Ciudad, el libro Secretos de Alacena, serie Raíces, Tomo Nro.1, Ediecuatorial, 1998, págs.116-117 - En el libro, indica la recopilación de recetas de dulces que personas en la antigüedad los preparaban.

Autora: Doña Virginia Mantilla de Peñaherrera narra estas recetas:

a) Las Leches Asadas:

Hervida la leche con azúcar que quede bien dulce, clavo y canela se sacara afuera, ya que este tibia, se mezclara con dos yemas y un vaso de vino, se pondrá en una fuente honda esta se pondrá en la boca de una olla de agua hervida, se tapara con tiesto nuevo con candela encima ya que esta tostada se regará canela.

b) Leche Terciopelada:

Se hace hervir medio litro de leche, con bastante azúcar hasta que espese se pone un cogollo de durazno y saca afuera: ya que este fría se le echa diez y seis claras de huevo bien batidas hasta que no quede ni una gota de aceite , se da un hervor se saca y se pone en la fuente.

c) Otras Cuajadas:

Se hace hervir la leche con azúcar y canela, clavo y anís, se le deja reposar y aparte en un poco de agua tibia o caliente se deslíá una pastilla de cuajo poco más o menos según el tanto de la leche y esta agua se mezcla con la leche tibia, se lo revuelve bien en una ponchera. Después de un rato está cuajada.

Estas recetas de las variedades de preparaciones de leche son un aporte particular de la persona mencionada al inicio de este artículo.

En la actualidad otro artesano que elabora dulces tradicionales es el Sr. Antonio Encalada que nos comenta que en sus antepasados iniciaron en la preparación de dulces como: la garrapiñada (maní envuelto en miel de panela), el maní de chocolate, el maní con ajonjolí para vender en la Feria organizada por el Museo de la Ciudad en Quito.

CAPÍTULO 3

LA DULCERÍA POPULAR ESPAÑOLA Y SU INFLUENCIA EN LA DULCERÍA QUITENA.

La dulcería popular Española siempre se dirigió a un selecto grupo de personas para de esta forma complacer su paladar, con un tratado llamado ‘‘Renacentista’’, al mismo tiempo que mostraba una serie de consejos de alimentación.

En el momento del nuevo asentamiento de los españoles en América, solo se conocían las preparaciones tradicionales de nuestros aborígenes que se fueron integrando con el paso del tiempo con las preparaciones españolas.

La idea principal es manifestar los datos históricos para recordar, y poder continuar con la transmisión oral a las presentes y futuras generaciones.

Época de la Cocina Colonial

Antecedentes:

3.1 Referencias de la Repostería y la Confitería:

Al mencionar la manifestación de la cocina en la edad Media, la repostería y la confitería tienen un lugar muy importante ya que esta ha ido trascendiendo y transformándose con la cultura indígena en el paso del tiempo.

El contenido de los manifiestos donde está escrito las costumbre de las recetas unificadas de acuerdo a un modelo medieval, transmitido de la medicina clásica y los tratados

árabes, en segmento separado a la perfumería y otra parte destinada a lo dulce en términos para aquella época medieval comprensible.

La descripción de los contenidos del manifiesto dedicado a la parte dulce notando nociones básicas de los pesos, las medidas como reglas y avisos generales para preparar las conservas de diversas clases, miel rosada, confites de almendras o avellanas, confites de anís o de cilantro, rosquillas llamadas ángeles, turrone blancos de miel, turrone picados, nuégados o melados hechos de nueces y miel, obleas, tortas.

El origen de esta manifestación de manuscrito se podría adjudicar a los boticarios de profesión que pudo haber estado relacionado a la farmacopea o a la medicina. El principal punto de marcar es los diversos métodos de clarificar el azúcar, según su calidad y el objeto a que se vaya a destinarse y a las personas, los dulces con fines terapéuticos ya empleados en la medicina clásica, y en gran cantidad en la época de la Edad Media por las cualidades curativas que se les atribuían al azúcar y la miel.

3.2 Antecedentes Religiosos:

Al culminar el siglo XVI, ingresaron a los claustros las mujeres españolas, y de esta forma se origino la elaboración

de helados y dulces como por ejemplo: los alfeñiques, los alfajores, la arepa de origen árabe, etc.

Como ya se ha señalado las congregaciones religiosas al llegar a América, enfocándonos a la ciudad de Quito se puede mencionar que al realizar la conquista a los indígenas se realizó la fusión de los alimentos y por supuesto las preparaciones.

3.3 Preliminares Indígenas:

Análisis de los alimentos y la presencia de las cerámicas

El maíz fue el básico cereal que alimentó al grupo de personas que conformaban un pueblo sin conocer a ciencia cierta las diversas variedades que existían.

La presencia de ollas simbolizó que ya existió un paso avanzado en lo que respecta a que se coció el maíz sin desgranarlo y utilizando agua. El rallador representó una habilidad culinaria más detallada, se utilizó para raspar el maíz tierno elaborando una especie de masa, que ésta pudo cocinarse con agua en alguna otra cerámica dando lugar a la mazamorra; y si se guardaba la masa fría con agua en una olla contando con la suerte de la temperatura daba lugar un brebaje o que simplemente se la cocino sobre alguna braza al fuego.

Los tiestos y los comales hallados, nos dan a imaginar que utilizaron estos implementos para tostar los granos,

además de poder ayudarse para asar la masa de maíz. Los distintos tamaños de ollas como por ejemplo cuencos grandes y ollas grandes así mismo sirvieron para almacenar los alimentos crudos, tostados y cocidos.

Los cántaros de una base circular plana, de forma abombada, de cuellos anchos y bocas amplias empleadas para transportar líquidos y conservarlos.

Los alimentos vegetales y alimentos cárnicos que los pueblos se alimentaron fueron:

a) Alimentos vegetales principales

- | | |
|-------------|-----------------|
| -Maíz | -Quinoa |
| -Tubérculos | -Amaranto |
| -Fréjol | -Raíz de Achira |

b) Alimentos cárnicos.- a través de la caza de animales en la zona.

- Venados
- Conejos
- Cuyes

3.3.1 Preparación de los dulces tradicionales con las técnicas culinarias utilizadas

En Quito los postres y bocaditos llegaron con la conquista española, asumiendo que la alimentación de los indígenas fue totalmente diferente, ya que estaba basada en

tubérculos, maíz, frutas silvestres; además que los españoles trajeron la caña de azúcar y de esta forma también la panela, asimismo las mujeres españolas que trajeron sus recetas que conservaban una fusión de historia por ser también conquistados por los árabes. Las recetas de los dulces tradicionales provienen de las familias españolas que llegaron a América y que con el paso del tiempo fue pasando de generación en generación.

Los Dulces Caseros:

La habilidad de elaborar dulces mediante técnicas artesanales se hereda y se deleita en cada familia, y de esta forma se atesora la fabricación culinaria de las sociedades. El gusto por lo llamado ''dulce'' es muy antiguo, además de formar parte de las tradiciones culinarias.

3.4 La Dulcería Actual de Quito:

La dulcería actual de Quito en la actualidad intenta rescatar y a la vez conservar la tradición de preservar este patrimonio, motivo por el cual el Museo de la Ciudad desde hace quince años lleva la misión de preparar una Feria de Dulces Tradicionales, donde los artesanos ofrecen dulces tradicionales y el público puede ir a visitar con el objetivo de conocer y degustar de los diversos dulces que son de los

siglos XVII y XVIII; además de participar de esta experiencia con los artesanos.

En la actualidad la elaboración y expendio de los dulces y postres tradicionales ha cambiando en su presentación con la aspiración de renovarlo y pueda tener la misma aceptación, además de seguir compitiendo con los dulces y postres elaborados industrialmente.

En la actualidad existen diversos lugares en el Centro Histórico de Quito, en los cuales se elaboran los dulces tradicionales, además de vender los dulces tradicionales como una muestra de que se continúa con la tradición gastronómica de la fusión de dos diversas culturas que en un momento dado de la historia como hoy, se pueda seguir degustando.

Los artesanos mencionan que a pesar de los esfuerzos efectuados por ellos en su diario labor no siempre la ayuda del Municipio es suficiente porque les piden una colaboración económica lo que va bajando la ganancia económica en sus productos; les dotan de carpas, uniformes, alquiler de mesas, sillas, etc. Las opiniones son diversas pero continúan asistiendo en su mayoría a las ferias de dulces tradicionales para promocionar, vender sus productos.

La gastronomía es una forma de trabajo para las personas que desean dedicarse a la preparación de dulces y evitar la pérdida de tradiciones. La conservación de las Costumbres de

la ciudad de origen o bien de la ciudad donde vivimos y fomentar nuestra cultura de las generaciones antiguas a las actuales generaciones.

Otro aspecto relevante es la reciprocidad de consumo y experiencia. El consumo de los productos artesanales que algunas personas aun desconocen pero que sobreviven con el paso de los años. El olvidar que el empaque o presentación es muy importante como un atractivo para vender ya que debe agradar al cliente.

3.4.1 ANALISIS COMPARATIVO HISTÓRICO Y ACTUAL DE LOS DULCES TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA

Cuadro Nro. 2 Características de los Dulces tradicionales de Quito

<u>DULCE TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
1. COLACIÓN 	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 70% aproximadamente.	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es escaso por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.

OBSERVACION: La preparación de la colación en la actualidad no ha sufrido variaciones; inclusive el Sr. Luis Banda Smith utiliza la misma paila de cobre con la que su abuela inició con la preparación de las colaciones, y la paila solamente ha recibido un recubrimiento de en su estructura.

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
2. COLACIÓN DE POBRE (Caca de Perro) 	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 85% aproximadamente.	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es abundante por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La preparación de la colación de Pobre (Caca de Perro) anteriormente se tostaba el maíz con manteca de cerdo, en la actualidad se utiliza aceite para tostar el maíz; para preparar la miel se continua utilizando la miel de panela.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
3. BOLAS DE MANÍ 	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 78% aproximadamente.	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es nutrido por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La elaboración de las Bolas de Maní anteriormente se lo realizaba con miel de panela, en la actualidad algunos artesanos utilizan el azúcar morena.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
4. HELADO DE PAILA 	<u>Técnica:</u> La preparación es peculiar ya que utiliza el hielo, sal en grano y paja para dar como resultado una preparación compacta y fría.	<u>Técnica:</u> La preparación es peculiar ya que utiliza el hielo, sal en grano y paja para dar como resultado una preparación compacta y fría. <u>Consumo:</u> En la actualidad

	<u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 70% aproximadamente.	el consumo es escaso por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La elaboración de los helados de paila, se continúa utilizando la misma técnica; con la paja, hielo mezclado con sal en grano. En la actualidad se utiliza otras variedades de frutas.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
5. PRISTIÑOS 	<u>Técnica:</u> Cocción de Masa.- Se tomaran treinta huevos, veinte con solo yemas y los diez con solo claras, esto se bate bien hasta que espese, en este batido se le mezcla el vino de agua de azahar, un poco de aguardiente, cuatro onzas de manteca tibia, media libra de azúcar molido seco y floreado, una narigada de sal, unos granos de	<u>Técnica:</u> 1 .Tamizar la harina de castilla, el polvo de hornear, la sal mezclar y formar un volcán sobre la mesa. 2. Agregar la mantequilla a temperatura ambiente, los huevos enteros y mezclar con la preparación anterior. 3. Adicionar poco a poco el agua de anís y amasar para formar una masa suave y elástica durante algunos minutos.

	anís, todo esto se revuelve bien en el batido de huevo y va poniéndolo, la harina necesaria y otro poco de harina de maíz que este seco y floreado, esto amasado, se prepararan los pristiños y se les dará tres hervores, se les retira rápido para evitar que le dé el aire y se los coloca en una vasija bien tapada con una servilleta, luego de reposar se va friendo. El almíbar para acompañar. -Miel de panela -Agua de azahar para la masa. -Manteca para la más y para freír. <u>Consumo:</u> Las personas consumían en mayor porcentaje en ocasiones especiales.	4. Cubrir la masa con un mantel y dejar descansar la masa por unos quince minutos. 5. Dividir la masa en fracciones pequeñas (bolas pequeñas). 6. Estirar la masa (cada una de las pequeñas bolas) sobre la mesa con un bolillo hasta que la masa quede delgada en forma rectangular de 15 por 5 centímetros. 7. Cortar en diagonales en los lados de los rectángulos de masa. 8. Unir las puntas de las masas rectangulares y se forma una corona. 9. Freír los pristiños en aceite a fuego moderado, hasta que estén dorados. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es en alto porcentaje ya que es un postre que se lo prepara en ocasiones especiales y la cual es acompañada de miel de panela o miel de azúcar.
--	---	---

		-Mantequilla para elaborar la masa. -Emplea azúcar o panela para preparar la miel que acompaña los pristiños. -El agua de azahar es opcional para preparar la masa o la miel. -Se utiliza aceite para freír los pristiños (masa).
<u>OBSERVACION:</u> La elaboración y fritura de los pristiños se utilizaba manteca de cerdo, en la actualidad se emplea mantequilla para preparar la masa y aceite para freír.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
6. BUÑUELOS 	<u>Técnica:</u> Masa.- mezcla que se obtiene de incorporar liquido con materia pulverizada y puede estar acompañada de endulzorantes como: huevo, grasa, etc. <u>Consumo:</u> Las personas consumían en ocasiones	<u>Técnica:</u> Masa.- mezcla que se obtiene de incorporar liquido con materia pulverizada y puede estar acompañada de endulzorantes como: huevo, grasa, etc. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es numeroso por

	especiales.	parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La preparación de los buñuelos empleando harina de maíz, leche, sal, huevos y tradicionalmente la masa en cantidades pequeñas se procede a freír en manteca de cerdo.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
7. MISTELA 	<u>Técnica:</u> Acaramelado.- que posee alguna cualidad del caramelo. También de algo que posee caramelo. <u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 80% aproximadamente.	<u>Técnica:</u> Acaramelado.- que posee alguna cualidad del caramelo. También de algo que posee caramelo. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es reducido por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La preparación de las mistelas, tradicionalmente es un cascaron de miel de azúcar de forma de botellas o monedas que lleva un vino dulce o licor como relleno.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
8. TURRÓN DE MANÍ 	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 70% aproximadamente.	<u>Técnica:</u> Acaramelar.- reducir el azúcar hirviéndolo en agua. Cubrir total o parcialmente alguna elaboración con caramelo. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es escaso por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La elaboración del turrón de miel de abeja va de acuerdo al lugar donde se lo prepara; y con el paso del tiempo ha ido mejorando la técnica de elaboración del dulce tradicional.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
9. QUESADILLA 	<u>Técnica:</u> Masa.- mezcla que se obtiene de incorporar liquido con materia pulverizada y puede estar acompañada de endulzorantes como:	<u>Técnica:</u> Masa.- mezcla que se obtiene de incorporar liquido con materia pulverizada y puede estar acompañada de endulzorantes como: huevo,

	huevo, grasa, etc. <u>Consumo:</u> Las personas consumían alrededor del 90% aproximadamente.	grasa, etc. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es abundante por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La preparación de la quesadilla ya que se han implementado con el paso del tiempo artefactos eléctricos como por ejemplo: amasadora, batidora eléctrica, mezcladora, horno a gas, horno de ladrillo.		

<u>DULCE</u> <u>TRADICIONAL</u>	<u>ANTES</u>	<u>DESPUÉS</u>
10. CHOCOLATIN 	<u>Técnica:</u> Cocción del chocolate en una paila de bronce añadiendo otros ingredientes como: leche, mantequilla y las frutas enconfitadas. Después dar la forma de chocolatines sobre una superficie de mármol engrasada. <u>Consumo:</u> Las personas	<u>Técnica:</u> Cocción del chocolate en una paila de bronce añadiendo otros ingredientes como: leche, mantequilla y las frutas enconfitadas. Después dar la forma de chocolatines sobre una superficie de mármol engrasada. <u>Consumo:</u> En la actualidad el consumo es escaso

	consumían en mayor cantidad.	utilizando esta técnica de preparación por parte de las personas jóvenes, niños. Mientras que para las personas de la tercera edad es igual.
<u>OBSERVACION:</u> La preparación de los chokolatines tiende a desaparecer por desconocimiento o porque los artesanos ya no elaboran estos dulces tradicionales utilizando la técnica gastronómica adecuada.		

Elaborado por: Carolina Ayala

CAPÍTULO 4

INFLUENCIA E IMPORTANCIA DE LOS DULCES TRADICIONALES EN LA HISTORIA

Noticias de Cronistas y Viajeros

La llegada de La Misión Geodésica a la Audiencia de Quito en 1736; Jorge Juan y Antonio de Ulloa legados por el Rey de España, quienes escoltaron a los científicos. El motivo fue que los funcionarios pudieran observar el comportamiento de las autoridades de la Corona, el estado de la Iglesia, de los habitantes de la sociedad civil en las localidades y zonas que visitaren. Los reportes están escritos en el Libro Noticias Secretas de América, Ulloa recopiló notas acerca de la nutrición en Quito. En esta naciente urbe como los cálculos anualizados de 70 a 80 000 en la moneda del país. La producción del Queso no es superada ni por la producción de la manteca de vaca.

En todo lo que se refiere al dulce se describió: Las personas en aquel entonces desarrollaron debilidad por dulces en desmedidas cantidades en comparación con otros países, además de los restantes dominios de Quito, en excesivo consumo de azúcar.

4.1 La Cultura Quiteña de los dulces tradicionales:

El nacionalismo de nuestras costumbres como aprecio de las fusionadas raíces de la cultura española y de la cultura indígena, que fue el inicio de la manifestación de nuevos oficios de dulceros en la época colonial y que continúa con la preparación en su mayoría debido a la difusión oral y a la publicación de recetarios; donde familias iniciaron pequeñas empresas a finales del siglo XIX.

La religión muestra integración de conocimientos que se combinan y que a la vez se puede dar un significado religioso a la comida, que sea dicho que en las religiones se bendice los alimentos por los comensales, dependiendo de sus creencias. La similitud de costumbres tanto indígenas como españolas de gratitud y agradecimiento a sus particulares dioses, ya sean dioses de la naturaleza (sol, luna) por los indígenas o dioses de físico humano en los altares de las iglesias (Imágenes Religiosas).

Los expertos gastrónomos están en la tarea de retroalimentar los conocimientos de las preparaciones que están actualmente vigentes o que también están ya a un paso del olvido. El estandarizar las medidas y los pesos de los ingredientes de las recetas para facilitar las preparaciones; involucrar a las personas, a las instituciones públicas y a las instituciones privadas, al Municipio; y de esta forma

demostrar que conocemos nuestra cultura gastronómica que a la vez está unida a nuestra historia.

El Patrimonio Gastronómico muestra que la gastronomía quiteña también va de la mano de las festividades que nos indica a donde pertenecemos.

4.2 Fusión de Técnicas de Cocción Indígenas en contraste a Técnicas de Cocción Españolas

La llamada fusión de técnicas de cocción indígenas con las técnicas de cocción españolas se inicio en la ciudad de Quito, porque fue la primera ciudad en ser fundada por los españoles; luego salieron muchos grupos de expedicionarios quienes llevaban consigo sus propios métodos de cocción y tradiciones por el resto del continente ecuatoriano, hasta Piura, Perú.

A la llegada de los españoles aportaron a modificar las preparaciones:

- a) Las técnicas de cocción al vapor
- b) La técnica de la fritura
- c) El marinar.

Los hornos castellanos (redondos) de bóveda proporcionaban más facilidades para elaborar el pan y preparar las carnes. En los llamados fogones españoles se

preparaban: el yahuarlocro, la fritada, las empanadas de morocho, mientras que en los caseríos indígenas se cocinaba o se tostaba el maíz, el camote, las alpacas. Estos alimentos autóctonos se combinaron con la grasa de cerdo, la grasa de vaca (ingredientes traídos por los españoles), dando el inicio al hornado, la fritada, las empanadas de morocho.

En la Colonia, con más énfasis en los estratos altos el plato fuerte se acompañaba con vino y un postre; costumbre que fue en su momento negocios familiares, como almuerzos de casa.

TERCERA PARTE - METODOLOGÍA

3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.

3.1.1 Tipo de Investigación.

El tipo de investigación que se realizó en la parroquia de Carondelet, Centro Histórico, de la ciudad de Quito, es una Investigación Descriptiva, mediante la encuesta y la entrevista utilizando la técnica de recolección de datos. La finalidad de la Investigación Descriptiva es esperar responder él quien, el donde, él cuando, el cómo y el porqué del sujeto de estudio. Lo más importante es que busca medir o evaluar los aspectos, dimensiones o componentes.

3.1.2. Diseño de la Investigación.

El detalle obtenido de la investigación del estudio a la parroquia de Carondelet, Centro Histórico, en la ciudad de Quito fue:

Cualitativa.- realizan registros narrativos de los fenómenos que son estudiados mediante técnicas como la observación del participante y las entrevistas no estructuradas.

Cuantitativa.- recoge y analiza datos cuantitativos; en las entrevista estructurada.

3.2. Población y Muestra.

3.2.1 Población

La población que estuvo involucrada en el estudio fueron 325 personas que residen en el sector de Carondelet, en el Centro Histórico, de la ciudad de Quito. Las personas involucradas en el proceso fueron: adolescentes de 12 años a 18 años de edad, adultos de 18 años a 60 años de edad, adultos mayores de 65 años a 75 años de edad.

3.2.2 Muestra

En la selección de la Muestra tipo Probabilística, clasificada en: Simple y Estratificada. Se utilizó en la investigación:

-Muestreo Simple.- Selección de la muestra de consumidores de los dulces tradicionales de la parroquia de Carondelet en el Centro Histórico, de la ciudad de Quito, se aplicó este tipo de muestreo.

-Muestreo Estratificado.- La selección de la muestra de consumidores de los dulces tradicionales de la parroquia de Carondelet en el Centro Histórico, de la ciudad de Quito, se aplicó por grupos de edades

En otro aspecto se aplicó una muestra probabilística simple aplicando una formula por el número de habitantes de la parroquia de Carondelet en el Centro Histórico, de la ciudad de Quito.

p: variabilidad máxima 0,5

q: variabilidad mínima 0,5

E: error permitido (%) 5

K: constante de error 2

n: muestra

$$n = \frac{N \times p \times q}{(N-1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + p \times q}$$

Dato de los habitantes obtenido de la fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos -INEC www.inec.gob.ec
www.ecuadorencifras.com

ECUADOR CUENTA CON EL INEC: 414, código 80554, nombre de la parroquia: CARONDELET, Año 2010, Total: 1730

$$n = \frac{N \times p \times q}{(N-1) \left(\frac{E}{K} \right)^2 + p \times q}$$

$$n = \frac{(1730) \times (0,5 \times 0,5)}{(1730 - 1) \left(\frac{0,05}{2} \right)^2 + (0,5 \times 0,5)}$$

$$n = \frac{(1730) \times (0,25)}{(1729)(0,025)^2 + (0,25)}$$

$$n = \frac{432,5}{(1729)(0,000625) + (0,25)}$$

$$n = \frac{432,5}{1,080625 + 0,25}$$

$$n = \frac{432,5}{1,330625}$$

$$n = 325,03$$

$$n = 325$$

3.3. Instrumentos Recolección de datos.

-ENCUESTA: Se realizó una encuesta en la parroquia de Carondelet, en el Centro Histórico, en la ciudad de Quito; la misma encuesta estructurada que constaron de 10 preguntas dicotómicas cerradas, pluricotómicas cerradas, y preguntas abiertas relacionadas con el tema: Análisis comparativo histórico y actual de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha de investigación. **(Apéndice A) .**

La encuesta constara de información por parte de las personas encuestadas para la presentación de los resultados sobre el tema de investigación: Análisis comparativo histórico y actual de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha; la historia de los dulces tradicionales, variedad de los dulces tradicionales, consumo de los dulces tradicionales, etc.

-ENTREVISTA ESTRUCTURADA: Se realizó una entrevista que consto de 10 preguntas relacionadas con las variables que intervienen en el tema de investigación. **(Apéndice B)**.

La entrevista recopila información particular al señor Eco. Luis Banda Smith, constituyendo parte importante del tema de investigación: Análisis Comparativo Histórico y Actual de los Dulces Tradicionales de la Ciudad de Quito, provincia de Pichincha.

3.4. Descripción del trabajo de campo

El trabajo de campo se lo realizó en el transcurso del mes de septiembre donde se abordó a diferentes personas de edad desde los 12 años de edad hasta pasada de los 75 años de edad, dirigida a los consumidores en general que gusten de

los dulces tradicionales todos ellos habitantes de estudio de la parroquia de Carondelet de la ciudad de Quito, en el Centro Histórico.

Adicionalmente se realizó una entrevista a el Sr. Luis Banda, quien es un artesano que elabora y comercializa las famosas ``Colaciones``, esta actividad se desarrollo a las 10 am, en la ciudad de Quito el 07 de septiembre del 2013; paralelamente a ello se tomó fotografías en los lugares donde se expendía antes y se continua comercializando estos deliciosos dulces tradicionales.

3.5. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

3.5.1. PROCESAMIENTO.

Una vez que se realizó la recolección de los datos a través de los cuestionarios descritos de la encuesta, se clasificará o dependiendo de la pregunta se procederá a agrupar los datos referentes a cada variable objetivo de estudio y su presentación conjunta.

Se presentará la tabulación de los resultados de la encuesta en hojas de cálculo de Microsoft Excel.

3.5.2. ANÁLISIS.

El análisis de las encuestas serán elaboradas comparando las respuestas de cada pregunta y graficando sus porcentajes en el diagrama de pastel.

CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Presentación gráfica de resultado

Los resultados son presentados en forma de cuadros y gráficos correspondientes a al tema: Análisis Comparativo Histórico y Actual de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, expresados en consideración a las preguntas presentadas en la encuesta efectuada al público.

Pregunta N°1.- ¿Conoce usted los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

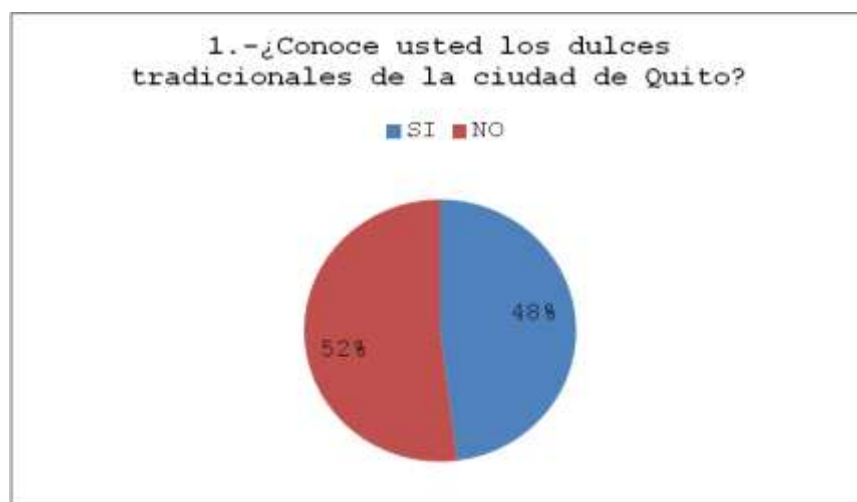


Figura N° 1: Resultados de la Pregunta N° 1.
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°2.- ¿Con qué frecuencia consume usted los dulces tradicionales?

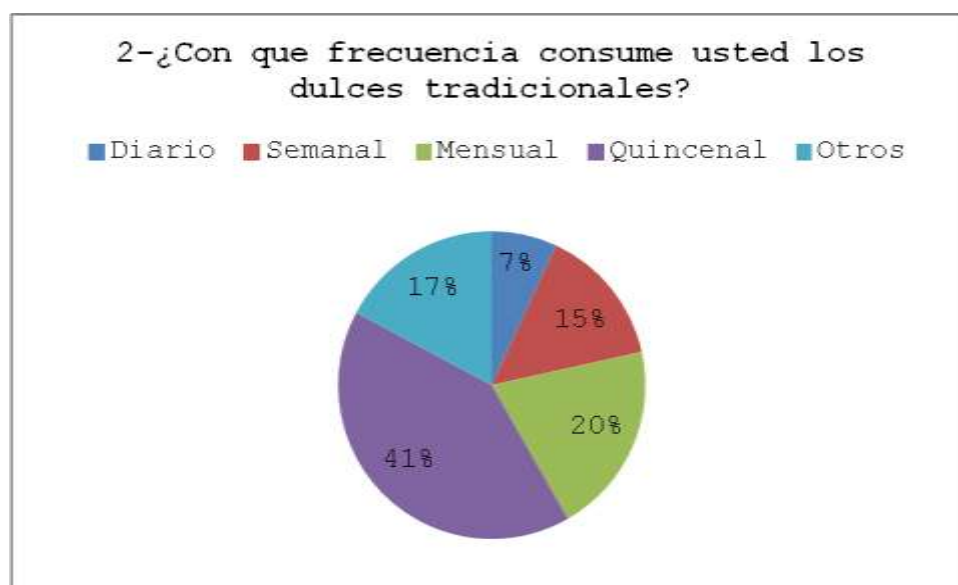


Figura N° 2: Resultados de la Pregunta N° 2.
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°3.- ¿De la siguiente lista de dulces tradicionales señale usted los que ha consumido?

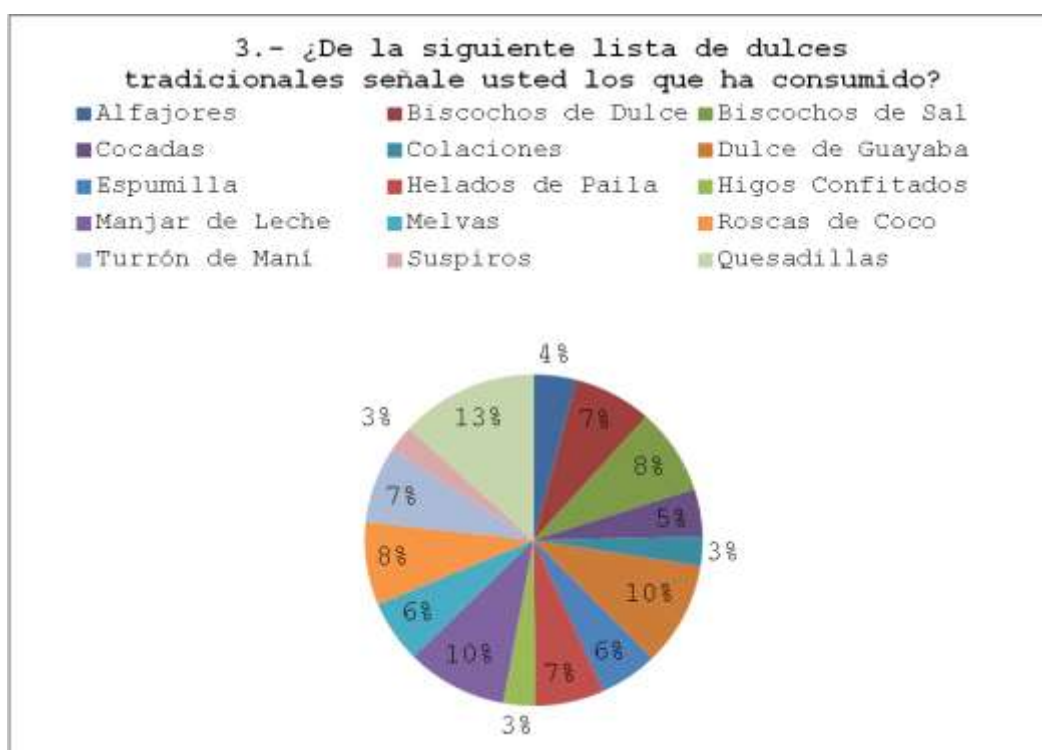


Figura N° 3: Resultados de la Pregunta N° 3
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°4.- ¿En qué tipo de lugar usted consigue los dulces tradicionales?



Figura N° 4: Resultados de la Pregunta N° 4
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°5.- ¿Cómo califica el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito?

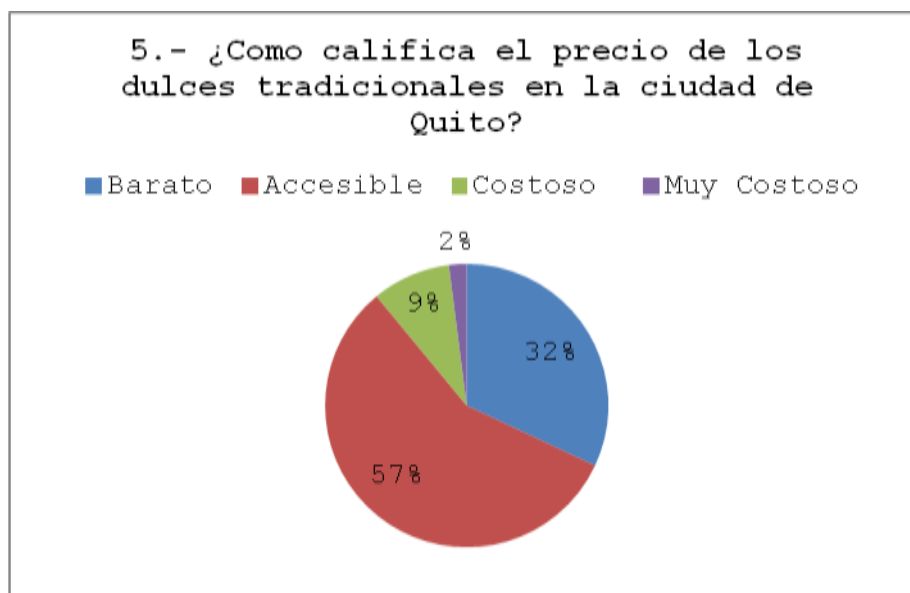


Figura N° 5: Resultados de la Pregunta N° 5
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°6.- ¿Cuánto usted estaría usted dispuesto a pagar por los dulces tradicionales?

1. \$0,25 - \$0,50 por una bolsa o paquete de dulces	35%
2. \$0,50 - \$1,00 por una bosa o más de un paquete de dulces	21%
3.\$1,25 - \$1,50 por más de dos bolsas o más de dos paquetes de dulces	25%
4.\$1,70 - \$2,00 por más de tres bolsas o más de tres paquetes de dulces	19%

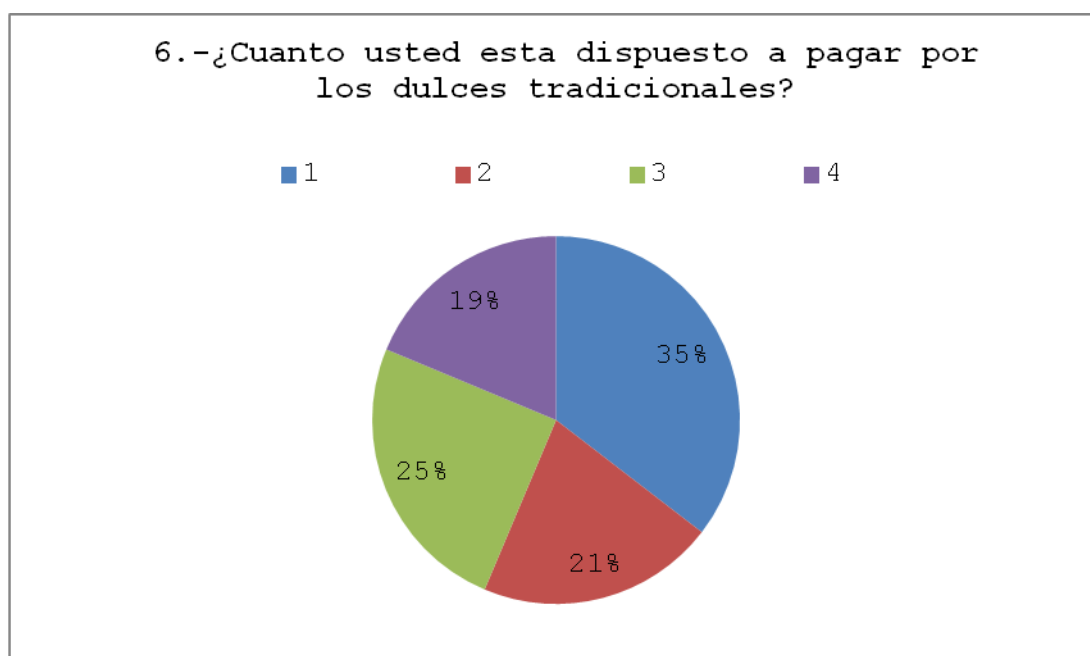


Figura N° 6: Resultados de la Pregunta N° 6
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°7.- ¿Conoce usted la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

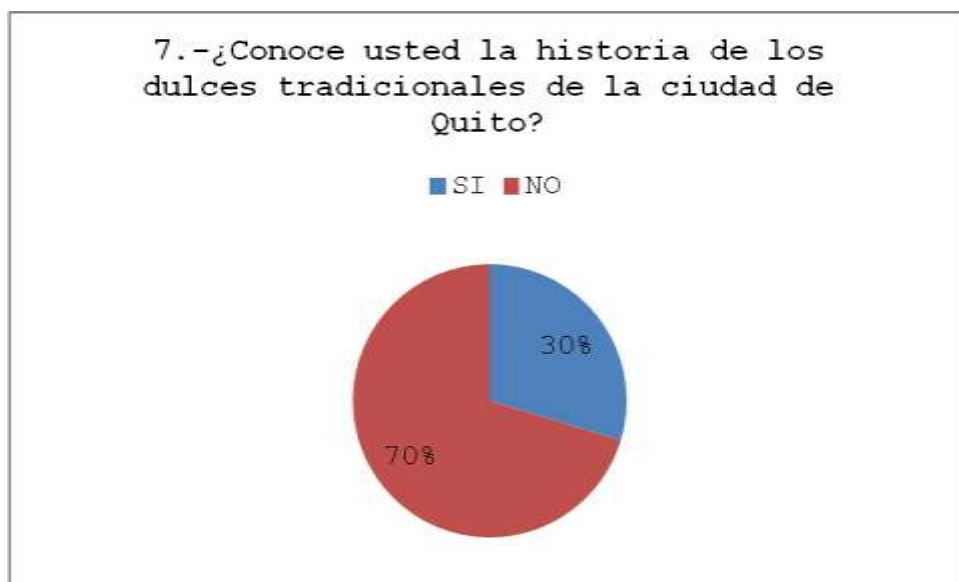


Figura N° 7: Resultados de la Pregunta N° 7
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°8.- ¿Cree usted que es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

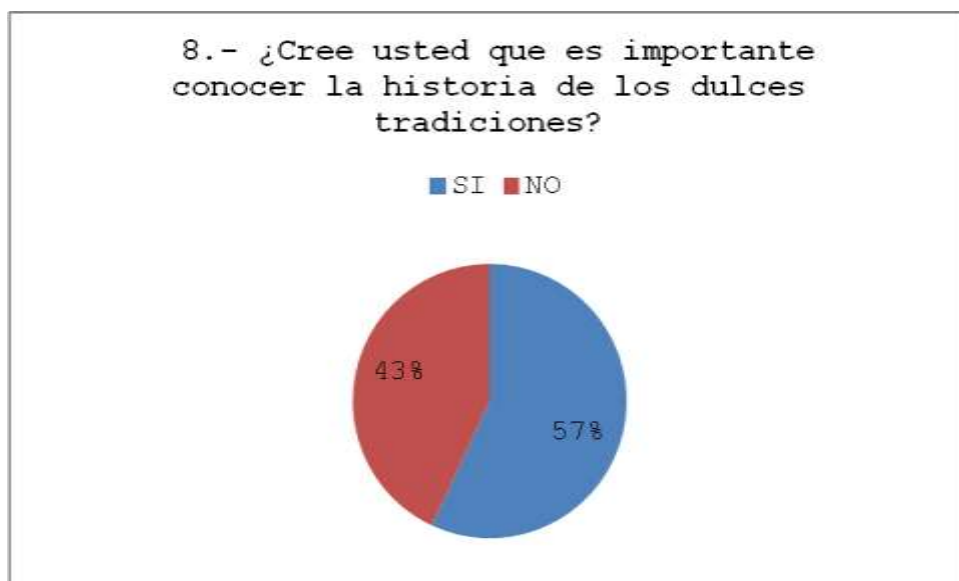


Figura N° 8: Resultados de la Pregunta N° 8
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°9.- ¿Conoce usted las diferencias entre dulces tradicionales y dulces fabricados industrialmente?

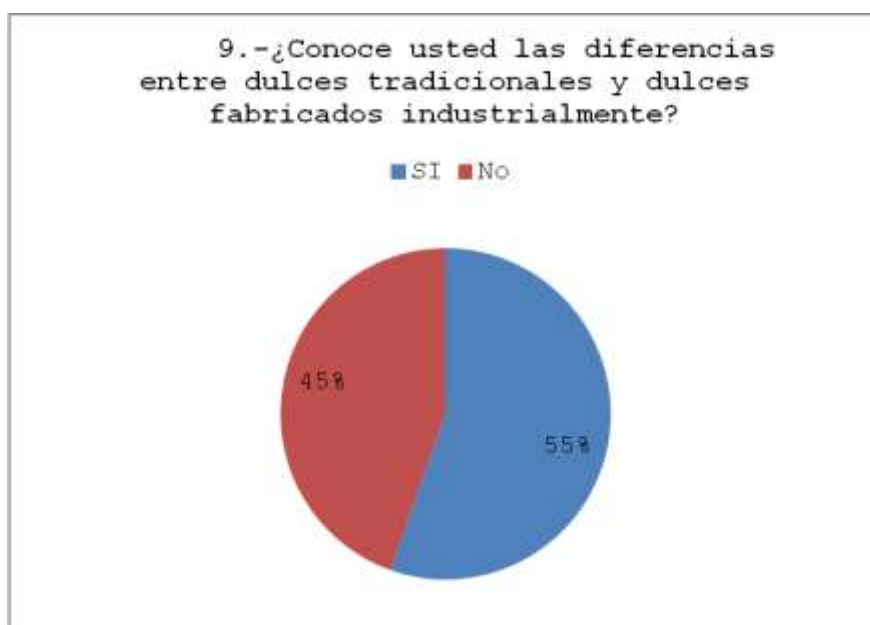


Figura N° 9: Resultados de la Pregunta N° 9
Elaborado por: Carolina Ayala

Pregunta N°10.- ¿Cree usted que sería relevante realizar un análisis histórico para qué continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito?

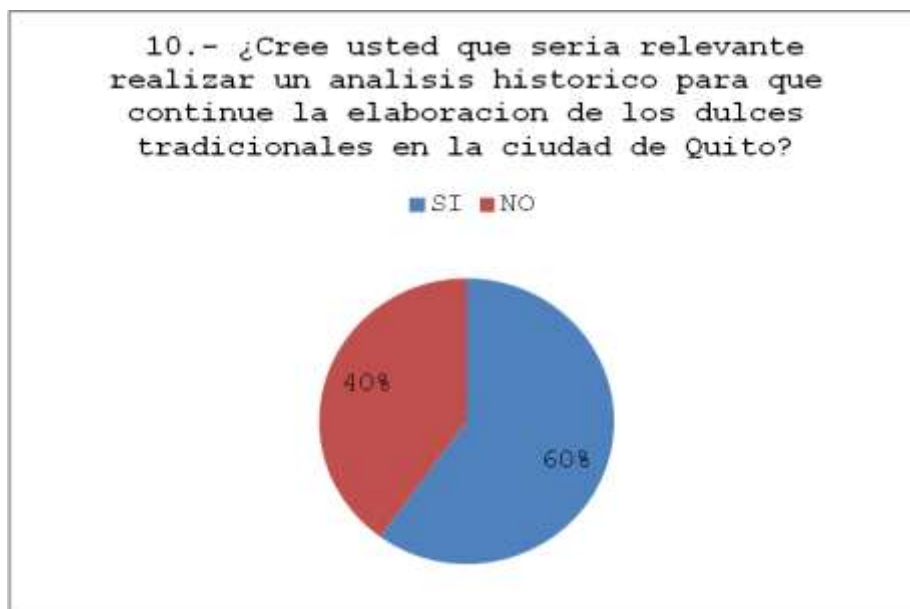


Figura N° 10: Resultados de la Pregunta N° 10
Elaborado por: Carolina Ayala

4.2.-Análisis e interpretación de resultados

Pregunta N°1.- ¿Conoce usted los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

Interpretación: El 48% de los encuestados respondieron que si conocen los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, mientras que el 48% de los encuestados respondieron que no conocen los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber si conocen los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 48% conoce los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, mientras que el 52% no conoce los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Pregunta N°2.- ¿Con qué frecuencia consume usted los dulces tradicionales?

Interpretación: El 7% de los encuestados respondieron que consumen a diario los dulces tradicionales, mientras que el 15% de los encuestados respondieron que consumen semanalmente los dulces tradicionales, mientras que el 20% de los encuestados respondieron que consumen mensualmente, mientras que el 41% de los encuestados respondieron que consumen quincenalmente, mientras que el 17% de los encuestados

respondieron que consumen en ''Otro'' (tiempo) como frecuencia en el consumo de los dulces tradicionales.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber con qué frecuencia consumen los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 7% de los encuestados respondieron que consumen a Diario los dulces tradicionales, mientras que el 15% de los encuestados respondieron que consumen Semanalmente los dulces tradicionales, mientras que el 20% de los encuestados respondieron que consumen Mensualmente, mientras que el 41% de los encuestados respondieron que consumen Quincenalmente, mientras que el 17% de los encuestados respondieron que consumen en ''Otro'' (tiempo) como frecuencia en el consumo de dulces tradicionales.

Pregunta N°3.- ¿De la siguiente lista de dulces tradicionales señale usted los que ha consumido?

Interpretación: El 4% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Alfajores, mientras que el 7% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Biscochos de Dulce, mientras que el 8% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Biscochos de Sal, mientras que el 5% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Cocadas, mientras que el 3% de

los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Colaciones, mientras que el 10% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia el Dulce de Guayaba, mientras que el 6% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia la Espumilla, mientras que el 7% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Helados de Paila, mientras que el 3% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Higos Confitados, mientras que el 10% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia el Manjar de Leche, mientras que el 6% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Melvas, mientras que el 8% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Roscas de Coco, mientras que 7% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia el Turrón de Maní, mientras que el 3% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Suspiros, mientras que el 13% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Quesadillas.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber qué tipo de dulces tradicionales consume en la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 4% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Alfajores, mientras que el 7% de los encuestados respondieron

que consumen con frecuencia los Biscochos de Dulce, mientras que el 8% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Biscochos de Sal, mientras que el 5% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Cocadas, mientras que el 3% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Colaciones, mientras que el 10% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia el Dulce de Guayaba, mientras que el 6% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia la Espumilla, mientras que el 7% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Helados de Paila, mientras que el 3% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Higos Confitados, mientras que el 10% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia el Manjar de Leche, mientras que el 6% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Melvas, mientras que el 8% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Roscas de Coco, mientras que 7% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia el Turrón de Maní, mientras que el 3% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia los Suspiros, mientras que el 13% de los encuestados respondieron que consumen con frecuencia las Quesadillas.

Pregunta N°4.- ¿En qué tipo de lugar usted consigue los dulces tradicionales?

Interpretación: El 16% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en el Mercado, mientras que el 29% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en los Locales en el Centro Histórico de Quito, mientras que el 25% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en Ferias Artesanales, mientras que el 20% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en los Supermercados, mientras que 10% respondieron que consiguen los dulces tradicionales en Otros lugares.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber en qué lugar consigue los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que El 16% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en el Mercado, mientras que el 29% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en los Locales en el Centro Histórico de Quito, mientras que el 25% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en Ferias Artesanales, mientras que el 20% de los encuestados respondieron que consiguen los dulces tradicionales en los Supermercados,

mientras que 10% respondieron que consiguen los dulces tradicionales en Otros lugares.

Pregunta N°5.- ¿Cómo califica el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito?

Interpretación: El 32% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito es Barato, mientras que el 57% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito es Accesible, mientras que el 9% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales es costoso, mientras que el 2% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales es muy costoso.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber el precio de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 32% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito es Barato, mientras que el 57% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito es Accesible, mientras que el 9% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales es Costoso, mientras que el 2% de los encuestados respondieron que el precio de los dulces tradicionales es Muy Costoso.

Pregunta N°6.- ¿Cuánto usted estaría usted dispuesto a pagar por los dulces tradicionales?

Interpretación: El 35% de los encuestados respondieron que estaría dispuesto a pagar por los dulces tradicionales \$0,25 - \$0,50 por una bolsa o paquete de dulces, mientras que el 21% de los encuestados respondieron que estarían dispuestos a pagar por los dulces tradicionales \$0,50 - \$1,00 por una bolsa o más de un paquete de dulces, mientras que el 25% de los encuestados respondieron que estaría dispuesta a pagar por los dulces tradicionales \$1,25 - \$1,50 por más de dos bolsas o más de dos paquetes de dulces, mientras que el 19% de los encuestados respondieron que estaría dispuesta a pagar por los dulces tradicionales \$1,70 - \$2,00 por más de dos tres bolsas o más de tres paquetes de dulces.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber cuánto estaría dispuesto a pagar por los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 35% de los encuestados respondieron que estaría dispuesto a pagar por los dulces tradicionales \$0,25 - \$0,50 por una bolsa o paquete de dulces, mientras que el 21% de los encuestados respondieron que estarían dispuestos a pagar por los dulces tradicionales \$0,50 - \$1,00 por una bolsa o más de un paquete de dulces, mientras que el 25% de

los encuestados respondieron que estaría dispuesta a pagar por los dulces tradicionales \$1,25 - \$1,50 por más de dos bolsas o más de dos paquetes de dulces, mientras que el 19% de los encuestados respondieron que estaría dispuesta a pagar por los dulces tradicionales \$1,70 - \$2,00 por más de dos tres bolsas o más de tres paquetes de dulces.

Pregunta N°7.- ¿Conoce usted la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

Interpretación: El 30% de los encuestados respondieron que si conocen la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, mientras que el 70% de los encuestados respondieron que no conocen la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber si conoce la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 30% de los encuestados respondieron que conocen la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, mientras que el 70% de los encuestados respondieron que no conocen la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Pregunta N°8.- ¿Cree usted que es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

Interpretación: El 57% de los encuestados respondieron que SI es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, mientras que el 43% de los encuestados respondieron que No es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber la importancia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 57% de los encuestados respondieron que SI es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, mientras que el 43% de los encuestados respondieron que No es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

Pregunta N°9.- ¿Conoce usted las diferencias entre dulces tradicionales y dulces fabricados industrialmente?

Interpretación: El 55% de los encuestados respondieron que SI conocen las diferencias entre los dulces tradicionales y los dulces fabricados industrialmente, mientras que el 45% de los encuestados respondieron que NO conocen las diferencias entre los dulces tradicionales y los dulces fabricados industrialmente.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber la diferencia entre los dulces tradicionales y los dulces fabricados industrialmente en la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 55% de los encuestados respondieron que SI conocen las diferencias entre los dulces tradicionales y los dulces fabricados industrialmente, mientras que el 45% de los encuestados respondieron que NO conocen las diferencias entre los dulces tradicionales y los dulces fabricados industrialmente.

Pregunta N°10.- ¿Cree usted que sería relevante realizar un análisis histórico para qué continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito?

Interpretación: El 60% de los encuestados respondieron que SI sería relevante realizar un análisis histórico para qué continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito, mientras que el 40% de los encuestados respondieron que NO sería relevante realizar un análisis histórico para qué continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito.

Análisis de resultados: Con el propósito de saber si es relevante realizar un análisis histórico para que continuara la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito, se formuló esta pregunta; que se consigue observar que el 60% de los encuestados respondieron es SI es relevante

realizar un análisis histórico para que continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito, mientras que el 40% de los encuestados respondieron es NO es relevante realizar un análisis histórico para que continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito.

4.3.-Presentación de la Entrevista



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y
HOTELERÍA ITHI**

SISTEMATIZACION DE ENTREVISTA

Realiza a: Eco. Luis Banda Smith

INSTITUCION EN LA CUAL TRABAJA: Colaciones ``Cruz Verde``

(ubicado en las calles Bolívar y Chimborazo)

**``Análisis Comparativo Histórico y Actual de los Dulces
Tradicionales de la Ciudad de Quito, Provincia de Pichincha``**

Entrevistadora: Srta. Carolina Ayala

Entrevistado: Eco. Luis Banda Smith

Fecha: Quito, 07 de septiembre de 2013.

Hora de la entrevista: 10 am.

Lugar: Colaciones ``Cruz Verde`` (ubicado en las calles Bolívar y Chimborazo)

Objetivo: Recoger la biografía del entrevistado y determinar, a partir de lo que dice, sus opiniones, actitudes y demás características personales.

Desarrollo

Entrevista al Economista Luis Banda Smith

La entrevista se efectuó en el lugar de trabajo del economista que está ubicado en las calles Bolívar y Chimborazo, es un local de venta de dulces tradicionales y gaseosas, además que los dulces tradicionales llamadas colaciones tienen de historia aproximadamente un siglo en el sector; en el lugar el señor Luis Banda trabaja con la ayuda de su esposa y socia, quien es la persona que distribuye los productos llamadas colaciones, higos confitados, etc.; en este lugar igualmente se comercializa los dulces tradicionales que allí se elaboran, y como un detalle mas es la observación de la elaboración de las colaciones por parte de las personas que visitan este lugar.

Pregunta No 1.- ¿Cuál es la historia de "Las Colaciones" en la ciudad de Quito?

Respuesta Nro. 1.- Se inicio en San Blas, donde también muchas personas más elaboraban también las colaciones, en

otros locales y formándose un sindicato de las personas que en aquella época trabajaban en este oficio. Mi abuela, quien era de Ibarra, en el año de 1900 aprendió el oficio de una de sus tías, En el año de 1915 nacieron las colaciones en las calles Bolívar y Chimborazo, un negocio familiar y que yo llevo treinta años elaborando las Colaciones.

Pregunta No 2.- ¿Tiene algún folleto informativo sobre la historia de "Las Colaciones"?

Respuesta Nro. 2.- No tengo folleto informativo sobre la historia de ``Las Colaciones``, solo información de los reportajes escritos de revistas y periódicos y de televisión.

Pregunta No 3.- ¿Cuánto tiempo usted lleva elaborando "Las Colaciones"?

Respuesta Nro. 3.- ``Yo llevo elaborando las colaciones ya treinta años, soy la tercera generación ``.

Pregunta No 4.- ¿En cuánto tiempo usted elabora "Las Colaciones" (Dulces Tradicionales)?

Respuesta Nro. 4.- El tiempo que elabora ``Las Colaciones`` es de tres a cuatro horas para elaborar una parada; ya que también tuesta el maní, pela el maní, además de los otros ingredientes.

Pregunta No 5.- ¿Qué tipo de equipos, utensilios, y maquinas utiliza para la elaboración de los "Las Colaciones" (Dulces tradicionales)?

Respuesta Nro. 5.- Una paila de cien por ciento cobre, donde mi abuela aprendió a elaborar las colaciones colgada con cuerdas que balancea sobre las brasas del carbón, una balanza para pesar las cantidades de los ingredientes que posteriormente utilizo para preparar las colaciones y también para pesar las porciones que coloco en fundas plásticas para la venta de las colaciones, una recipiente de metal, un mantel de tela.

Pregunta No 6.- ¿De qué otra manera usted podría encontrar para aumentar la venta de "Las Colaciones" (Dulces Tradicionales)?

Respuesta Nro.6.- El negocio no es para aumentar las ventas de ``Las Colaciones``; yo solo preparo de quintal diario de colaciones, y si hay más demanda medio quintal más en las fechas especiales.

El negocio está enfocado más a clientes antiguos y de siempre (personas de la tercera edad, turistas nacionales y extranjeros que les guste este tipo de dulce tradicional). Compran las personas que en verdad estiman y saborean de la colación.

Pregunta No 7.- ¿Cuáles son los planes de su empresa de elaboración de "Las Colaciones" (Dulces Tradicionales) a futuro?

Respuesta Nro. 7.- Mantener el negocio familiar intacto y para salvaguardar la identidad intangible intacta hasta cuando Dios de salud y vida.

Pregunta No 8.- ¿Qué mejoras cree usted que debería realizar para atraer a más clientes o para vender su producto?

Respuesta Nro. 8.- He realizado mejoras, el local en el que estaba antes era más pequeño y decidí cambiar de local a otro en las mismas calles Bolívar y Chimborazo para más comodidad y atención de los clientes, adecuando algunas mesas y sillas para que puedan servirse los dulces; enmarcado más a los turistas extranjeros.

Pregunta Nro. 9.- ¿Por qué le gusta trabajar aquí?

Respuesta Nro. 9.- Trabajar aquí es parte de mi vida, además de ser un legado familiar, por agradecimiento a mis padres, quienes trabajaron elaborando las colaciones y de esta forma los educaron, ya que de los siete hijos solo yo he continuado con esta tradición de preparar las colaciones.

Pregunta No 10.- ¿Cómo ve usted la campaña de ventas de dulces tradicionales por parte del Municipio?

Respuesta Nro. 10.- Bueno, era bueno, ya que a inicios con los antiguos artesanos ayudaba el Municipio porque dotaba de todo y los artesanos obtenían una utilidad y hoy el Municipio cobra todo por ejemplo: las carpas, los uniformes, las mesas; motivo por el cual yo solo participo en la Feria de Dulces tradicionales en el Museo de la Ciudad, y ya no en otras ferias.

4.4. Conclusiones:

- En la feria Gastronómica ‘‘Dulce de Quito’’ organizada del 22 al 25 de Agosto del 2013 por el Museo de la Ciudad y que cuenta con apoyo del Municipio de Quito, son degustados los Dulce Tradicionales.
- Escasa información bibliográfica encontrada en los textos sobre los dulces tradicionales, pero en el proceso de investigación de campo se complementa datos informativos acerca del tema.
- Existe un alto porcentaje de personas que compran los dulces tradicionales en los locales ubicados en el Centro Histórico, locales donde preparan los dulces.
- Las personas tienen más preferencia en consumir las quesadillas, seguidas de las roscas de coco, del dulce de guayaba.
- La percepción del costo de los dulces tradicionales para las personas es de accesible y barato.
- Las personas resaltan que es importante realizar un análisis histórico de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.
- La compra de los dulces tradicionales es efectuada en su mayoría quincenalmente, o mensualmente.

4.5. Recomendaciones:

- En la ciudad de Quito continúe con la asociación de artesanos que elaboran los dulces tradicionales.
- Preserve las técnicas gastronómicas obtenidas de las preparaciones de las recetas de los dulces tradicionales.
- El Municipio salvaguarde la Organización de Ferias Gastronómicas para de esta forma obtener y utilizar la información proporcionada por los artesanos que elaboran los dulces tradicionales y esta información pueda ayudar a distinguir los cambios en la elaboración de las recetas y para conocer su historia.

QUINTA PARTE - PROPUESTA

5.1. TÍTULO DE LA PROPUESTA

Desarrollo de una recopilación de las recetas de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha y su Análisis Histórico a la actualidad.

5.2. Justificación

El propósito de este análisis histórico en la actualidad es la recopilación de las principales recetas de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, teniendo en consideración que esta recopilación rescata aspectos importantes en la gastronomía quiteña, a pesar de este loable esfuerzo, sus tradiciones que con el paso del tiempo sortean el riesgo de quedar en el olvido, como algunas recetas de los dulces tradicionales.

Esta búsqueda de información tiene como propósito recopilar recetas que reflejan las raíces transferidas de generación en generación y de esta forma recordar a la colectividad los conocimientos en el área gastronómica.

Esta investigación realizada en la ciudad de Quito ha intentado también promover la recopilación de recetas de los dulces tradicionales.

Los beneficios que proporcionará a la colectividad el desarrollo de una recopilación de las recetas de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, están plasmados en una propuesta estructurada en base a datos obtenidos de los resultados de las Encuestas realizadas. Esta encuesta resume el análisis comparativo histórico y actual de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, y anhelamos de esta manera motivar a continuar con la tradición de la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito.

5.3. Impacto

La recopilación de las recetas de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, tiene un impacto económico positivo para los artesanos quiteños, los turistas nacionales e internacionales degustaran de estos exquisitos dulces. Además los docentes y los estudiantes de Gastronomía se enriquecerán con el conocimiento de estas recetas.

5.4. Objetivos

5.4.1 General

Recopilar información de las principales recetas de los dulces tradicionales con su preparación en la gastronomía de Quito.

5.4.2 Específicos

- Identificar las principales recetas con sus respectivas técnicas gastronómicas para la elaboración de dulces tradicionales en la ciudad de Quito.

- Estandarizar las recetas encontradas para la elaboración de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito.

5.5. Ubicación sectorial y física

El desarrollo de una recopilación de las recetas estandarizadas para la preparación de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, que se basa en el estudio de datos obtenidos y que se realizó en el sector de Carondelet, ubicado en el Centro Histórico de Quito.

5.6. Viabilidad

En esta propuesta se identifican aspectos importantes para el desarrollo de una recopilación de las recetas estandarizadas para la preparación de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, porque se recupera también técnicas para la elaboración. El propósito de documentar información de recetas, testimonios de este tema.

Las metas propuestas en el desarrollo de una recopilación de las recetas estandarizadas para la preparación de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito, es recopilar un número aproximado de veinte recetas; las actividades y tareas a ejecutar están detalladas en el Plan de Ejecución.

Los beneficiarios de esta propuesta son los artesanos quienes elaboran los dulces tradicionales, docentes y estudiantes de gastronomía.

5.7. Plan de Ejecución

PLAN DE EJECUCIÓN								
OBJETIVO	Lograr registrar las recetas de los dulces tradicionales en la parroquia de Carondelet, en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.							
ESTRATEGIA	Elaborar un formato para la recolección de información de las recetas de los dulces tradicionales en la parroquia de Carondelet, en el Centro Histórico de la ciudad de Quito.							
ACTIVIDADES	RECURSOS				RESPONSABLE	INDICADOR	ESTANDAR	CALENDARIO
	H	T	M	E				
-Delimitar los lugares de expendio de dulces tradicionale s.	X		X		Carolina Ayala	-Visita a cuatro locales de expendio por día	-Normalizar las recetas de los dulces tradicional es	2014-01-02
-Utilizar un cuaderno, grabar para obtener información de los dulces tradicionale s.		X	X		Carolina Ayala	-Comprar los dulces tradiciona les para fotografia r, para las recetas estándar.	- Especificar las técnicas en las preparacion es de los dulces tradicional es.	2014-01-02

5.7.1. Talento humano

- ❖ Investigadora: Carolina Ayala
- ❖ Directora de tesis: Lcda. Norelia Ortega

Quito, mayo 2014.

ANALISIS HISTORICO DE LOS DULCES
TRADICIONALES QUITEÑOS, PROVINCIA DE
PICHINCHA



Autora: Carolina Ayala Navarrete

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y
HOTELERÍA

Directora: Lcda. Norelia Ortega

INTRODUCCIÓN

En la actualidad las personas que hasta el momento les agrada degustar de los dulces tradicionales pueden disfrutar de una variedad de alternativas que se puede adquirir a un costo accesible.

Los momentos y los motivos por los cuales se disfrutan son innumerables, como por ejemplo cuando se visita el Centro Histórico, en la ciudad de Quito en familia o en compañía de amigos; otro aspecto muy importante es resaltar la importancia histórica de estos dulces.

Las tendencias de consumo en mayor o menor cantidad de las confituras tradicionales se podría reflejar dependiendo las fiestas populares durante el año.

La comercialización de estos productos elaborados de forma tradicional se puede obtener en mercados, ferias artesanales, supermercados, locales en la ciudad de Quito.

INDICE:

PÁG

1. Colación:



112

2. Colación de Pobre (Caca de Perro)



113

3. Bolas de Maní



114

4. Helado de Paila



115

5. Pristiños



116

6. Buñuelos



118

7. Mistela



120

8. Turrón de Maní



121

9. Quesadilla



123

10. Chocolate



125

LISTA DE LOS DULCES TRADICIONALES QUTEÑOS:

Imagen Nro. 5 Lista de Dulces Tradicionales



1.COLACIÓN



2.COLACIÓN DE POBRE



3.BOLAS DE MANÍ



4.HELADO DE PAILA



5.PRISTIÑO



6.BUÑUELO DE MAÍZ FRITOS



7.MISTELA



8.TURRÓN DE MIEL



9.QUESADILLA



10.CHOCOLATÍN

Fuente: Recetario Dulce de Quito, Folleto de la Feria de Dulces Tradicionales

RECETAS ESTANDAR

**ANALISIS HISTORICO DE LOS DULCES
TRADICIONALES QUITENOS, PROVINCIA DE
PICHINCHA**





**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Colación

Porciones/ Peso: 2/75g.

Observaciones:

Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Azúcar granulada	g.	250	
Agua	ml.	250	
Limón	ml	15	Jugo de Limón
Maní/Nuez	g.	250	Tostado y pelado
Vainilla	ml.	5	

Procedimiento:

1. Preparar la miel: mezclar el agua con el azúcar durante treinta minutos.
2. Agregar el zumo de limón, la vainilla a la preparación anterior.
3. Tostar el maní (o la nuez) durante una hora.
4. Calentar la paila de cobre que cuelga de una viga de madera sobre un brasero de carbón.
5. Colocar en la paila de cobre caliente, el maní (o la nuez).
6. Adicionar poco a poco la miel líquida y caliente sobre el maní (o la nuez) durante dos horas sin parar y agitar la paila de cobre para que los granos de maní (o la nuez) se cubran de la miel líquida, y puedan formarse las colaciones (bolas de dulce).
7. Sacar de la paila de cobre las colaciones (bolas de dulce) aparte para enfriar.

Nota:

Montaje del Plato: Después que las colaciones estén listas, ponerlas en un plato de postre.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Colación de Pobre

Porciones/ Peso: 4/100 g.

Observaciones: Variación de la colación

Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Maíz tostado	g.	500	
Manteca de cerdo	g.	25	
Panela granulada	g.	500	
Agua	ml.	250	

Procedimiento:

1. Humedecer el maíz tostado en agua.
2. Freír en manteca el maíz tostado en una paila de bronce.
3. Preparar la miel de panela, en una olla aparte, mezclando el agua y la panela granulada hasta conseguir el punto de bolita blanda.
4. Agregar la miel de panela al maíz tostado y a la vez batir constantemente hasta que se mezcle por completo.
5. Sacar de la paila de bronce la colación de pobre (caca de perro) y apartar para enfriar.

Nota: Variación de la colación, que es preparada con miel de azúcar, mientras que la Colación de Pobre (Caca de Perro) es preparada con miel de panela.

Montaje del Plato: Después de que la colación de pobre este lista, colocarlo en un plato de postre, se lo sirve como postre.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Bolas de maní
Porciones/ Peso: 3/100 g.
Observaciones: Variación de Plancha de Maní o Manizada
Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Panela granulada	g.	250	
Azúcar	g.	50	
Maní	g.	250	Tostado y pelado

Procedimiento:

1. Preparar la miel: mezclar el agua con el azúcar y la panela granulada hasta conseguir el punto caramelo.
2. Dejar enfriar la miel de panela por quince minutos.
3. Mezclar el maní y agregar la miel de panela.
4. Mezclar la preparación anterior durante media hora y después separar en porciones.
5. Envolver las porciones de las bolas de maní en papel celofán.

Nota: Esta variante de Plancha de Maní o Manizada toma la forma de bola de maní, utiliza los mismos ingredientes y similar técnica de elaboración, a diferencia de la forma de presentación.

Montaje del Plato: Esta variante de bola de maní toma la a diferencia de otra llamada Plancha de Maní o Manizada.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Helado de Paila

Porciones/ Peso: 8/100 g.

Observaciones: Utilizar paila de bronce

Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Mora	ml.	1000	Jugo de fruta
Azúcar granulada	g.	250	
Leche	ml.	250	
Sal en grano	g.	100	

Procedimiento:

1. Mezclar el jugo de la fruta con el azúcar y la leche en un bol y dejar descansar durante quince minutos.
2. Colocar sobre la paja los cubos de hielo mezclar con sal en grano, la paila de bronce y añadir más hielos a los extremos de la paila y dejar enfriar un poco de tiempo más.
3. Verter en la paila de bronce a temperatura totalmente fría poco a poco la mezcla del jugo de fruta con el azúcar y la leche que se encontraban en el bol, dispersar por toda la superficie de la paila de bronce.
4. Girar la paila de bronce con una mano y con la otra mano batir el jugo hasta que la mezcla se convierta en una sustancia líquida más espesa y compacta.

Nota: Esta variante de helado de paila se lo puede elaborar con diversos jugos de frutas, pero su elaboración tiene que ser en una paila de bronce.

Montaje del Plato: Después que el helado esté listo, se lo sirve en cono de helado o en una copa de cristal, acompañado de una deliciosa quesadilla o un barquillo.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Pristiño
Porciones/ Peso: 4/100 g.
Observaciones:
Tipo de Plato: Postre navideño



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Harina de Trigo	g.	250	Tamizada
Polvo de hornear	g.	10	
Mantequilla	g.	70	
Sal granulada	g.	2	
Huevos	g.	330	Tamaño mediano (55g x 6 unidades)
Agua	ml.	500	
Limón	ml.	5	Jugo de Limón
Anís	g.	5	
Azúcar granulada	g.	20	
Canela	g.	10	Rama
Aceite	ml.	500	Para freír

Procedimiento del agua de anís:

1. Preparar la miel de azúcar: hervir el agua con el anís, la rama de canela, el zumo de limón y el azúcar durante cinco minutos.
2. Retirar del fuego la miel de azúcar y dejar enfriar.

Procedimiento de la masa:

1. Tamizar la harina de castilla, el polvo de hornear, la sal mezclar y formar un volcán sobre la mesa.
2. Agregar la mantequilla a temperatura ambiente, los huevos enteros y mezclar con la preparación anterior.

3. Adicionar poco a poco el agua de anís y amasar para formar una masa suave y elástica durante algunos minutos.
4. Cubrir la masa con un mantel y dejar descansar la masa por unos quince minutos.
5. Dividir la masa en fracciones pequeñas (bolas pequeñas).
6. Estirar la masa (cada una de las pequeñas bolas) sobre la mesa con un bolillo hasta que la masa quede delgada en forma rectangular de 15 por 5 centímetros.
7. Cortar en diagonales en los lados de los rectángulos de masa.
8. Unir las puntas de las masas rectangulares y se forma una corona.
9. Freír los pristiños en aceite a fuego moderado, hasta que estén dorados.

Nota: Esta variante de pristiño toma la forma de pristiño frito, a diferencia de la antigua receta de pristiños que su elaboración se cocinaba la masa.

Montaje del Plato: Después que los pristiños estén listos, colocarlos en un plato de postre, empapados de miel de panela, se los sirve como postre navideño o también en otra ocasión especial.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Buñuelo de maíz fritos

Porciones/ Peso: 8/90 g.

Observaciones: Variación de Buñuelos (harina de trigo)

Tipo de Plato: Postre navideño



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Harina de maíz blanco	g.	250	Tamizada
Leche	ml.	250	
Huevos	g.	440	Tamaño mediano (55g x 8 unidades)
Sal	g.	3	
Aceite	ml.	500	Para freír
Azúcar granulada	g.	228	
Agua	ml.	250	
Canela	g.	10	Rama
Limón	ml.	15	Jugo de limón

Procedimiento:

1. Poner al fuego el agua, la sal en una paila.
2. Agregar la harina de maíz blanco tamizada.
3. Mezclar y cocinar a fuego lento la preparación con una cuchara de madera y dejar hervir hasta obtener una masa dura.
4. Retirar del fuego la preparación cuando se forme una costra en el fondo de la paila y poner la masa en un bol.
5. Batir hasta que la masa en el bol hasta que este tibia y luego añadir uno por uno los huevos fuertemente para obtener una masa suave y homogénea.
6. Freír la masa por cucharas en el aceite caliente, hasta que las bolas de masa se doren.
7. Sacar del aceite las bolas de masa y escurrir el

aceite.

8. Servir los buñuelos con la miel de panela.

Nota: Variante de los Buñuelos preparados con harina de trigo, este tipo de buñuelo tiene como ingrediente especial en su preparación el agua de azahares.

Montaje del Plato: Después que los buñuelos estén listos, colocarlos en un plato de postre, empapados de miel de panela, se los sirve como postre navideño o también en otra ocasión especial.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA

Nombre de la Receta: Mistela

Porciones/ Peso: 2/40 g.

Observaciones:

Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Azúcar	g.	120	
Agua	ml.	250	
Canela	g.	10	Rama
Anís	g.	5	
Whisky (o ron)	ml	0,5	

Procedimiento:

1. Preparar la miel de azúcar; hervir el agua con el azúcar, el anís, la canela durante cinco minutos.
2. Retirar del fuego la miel de azúcar y dejar enfriar.
3. Ubicar sobre moldes especiales dentro de los cuales se coloca la miel espesa que da forma al 'caparazón'.

Nota: Esta variante de las mistelas es que antiguamente tenían forma de botellas, muñecas o animales.

Son pequeños 'cascarones', dentro de los cuales tienen un licor de whisky o ron.

Montaje del Plato: Después de las mistelas estén listas, se las coloca en un plato de postre



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Turrón de miel de Abeja

Porciones/ Peso: 8/60 g.

Observaciones: Variación del turrón de alicante

Tipo de Plato: Postre navideño



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Miel de abejas	g.	250	
Azúcar granulada	g.	114	
Agua	ml.	250	
Claros de huevo	g.	80	Tamaño mediano (40g x2unidades)
Almendras (o nueces)	g.	228	Peladas, tostadas y picadas.
Hostias	g.	10	
Limón	g.	50	Ralladura de Limón

Procedimiento:

1. Hervir a fuego lento el agua, el azúcar y la miel de abeja, hasta obtener una miel suficientemente espesa (punto de hilo fuerte).
2. Batir las claras de huevo en un bol.
3. Retirar la mezcla del fuego para luego añadir lentamente las claras de huevo batidas a punto de nieve; sin dejar de batir la preparación.
4. Añadir las almendras (o las nueces) picadas y la ralladura de limón.
5. Mezclar la preparación durante largo tiempo hasta obtener una mezcla este espesa.
6. Colocar una capa de hostias y rápidamente agregar la preparación y tapar con otras hostias.
7. Dejar enfriar la preparación y después se corta en bocadillos.

Nota: Esta variación del turrón de miel de abeja es más saludable porque en su elaboración no lleva glucosa, pero si emplea la misma técnica de preparación.

Montaje del Plato: Después de que el turrón de miel de abeja esté listo, colocarlo en un plato de postre.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Quesadilla

Porciones/ Peso: 6/80 g.

Observaciones: Utiliza horno de ladrillo

Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Harina	g.	120	Tamizada
Huevos	g.	50	
Queso fresco	g.	456	Desecado y molido.
Azúcar en polvo	g.	456	
Polvo de hornear	g	57	
Yemas de huevo	g.	160	
Maicena	g.	30	
Manteca	g.	50	
Vainilla	ml.	3	
Limón	g.	10	Ralladura de Limón

Procedimiento:

1. Fusionar los huevos enteros, la manteca, la harina y formar una masa manejable.
2. Dejar reposar por unos minutos la preparación anterior.
3. Mezclar las yemas de huevo, el queso (desecado y molido), el azúcar, la maicena, la vainilla, y la ralladura de limón para formar una masa blanda.
4. Extender la masa descansada y cortar en círculos.
5. Colocar el relleno, después doblar en cinco partes y formar una canasta.
6. Ubicar en las latas las canastas (las quesadillas) y hornear a 180 grados centígrados, hasta que doren.
7. Retirar las canastas (las quesadillas) del horno y

rociar el azúcar en polvo.

Nota: Esta quesadilla horneada en horno de ladrillo. Utiliza dos técnicas de preparación diferente, tanto para la masa crocante y la masa esponjosa.

Montaje del Plato: Después de que las quesadillas estén listas, colocarlas en un plato de postre, acompañado con una taza de chocolate o una taza de café, se lo sirve como postre.



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
TURISMO Y HOTELERÍA ITHI
GASTRONOMÍA**

Nombre de la Receta: Chocolatín
Porciones/ Peso: 8/30 g.
Observaciones: Variación de
chocolatines sin frutas enconfitadas.
Tipo de Plato: Postre



Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Leche	ml.	1500	
Chocolate	g.	60	Dulce artesanal
Mantequilla	g.	10	
Frutas enconfitadas	g.	250	Picadas finamente

Procedimiento:

1. Cocinar la leche, el chocolate, la mantequilla y las frutas enconfitadas, en una paila de bronce y hasta que la mezcla espese.
2. Verter la preparación sobre un mármol previamente engrasado, nivelándolo con una espátula y dejar enfriar.
3. Cortar en cuadrados pequeños de dos o tres centímetros de espesor con un cuchillo mojado con agua fría.
4. Permitir enfriar los pedazos y envolverlos en papel aluminio.

Nota: Para dar forma a los chocolatines tradicionales, pueden utilizar moldes individuales con formas de frutas, racimos de uva, etc.

Montaje del Plato: Después de que los chocolatines estén listos, colocarlos en un plato de postre.

REFERENCIAS

Libros

-Dr. Pazos Barrera, Julio. Historiador, escritor y profesor en la Pontificia Universidad Católica. (1944). EL SABOR DE LA MEMORIA: HISTORIA DE LA COCINA QUITENA.

- Museo de la Ciudad, SECRETOS DE ALACENA. Serie Raíces Tomo # 1 EDIECUATORIAL, 1998.

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos -INEC
www.inec.gob.ec

www.ecuadorencifras.com

-Recetario Dulce de Quito, FOLLETO DE LA FERIA DE DULCES TRADICIONALES.

-Chef. Juan Carlos Simbaña Santorum (Instructor de Gastronomía). DICCIONARIO DE REPOSTERIA Y PASTERIA.

-Nogueira, Ana María. (2006). CONSERVAS Y DULCES CASEROS. Buenos Aires.

ANEXO

TÉCNICAS DE PREPARACION:

- ❖ Freír al sartén y cocinar al vapor, estas eran utilizadas con frecuencia
- ❖ Los hornos de bóveda daban facilidad para elaborar el pan y preparar las carnes.

TERMINOS

- ✚ **DESABRIDO.-** Sin sabor o de poco sabor. En el campo suelen decir desabrido al postre.
- ✚ **DESCACHAZAR.-** Admitido como americanismo quitar la cachaza a la miel o guarapo. Descachazadora llaman en algunas partes a la caldera en la que se purifica el guarapo. En el Ecuador he oído apellidarlo simplemente 'calentador'.
- ✚ **DESPENSA.-** Lugar donde se guardan los comestibles. En el Ecuador, por tienda de abarrotes o bodega de alimento.

APÉNDICES

APÉNDICE A: Encuesta

Modalidad de Investigación



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA ITHI

ENCUESTA

La presente encuesta es de carácter académico los datos que nos brinde serán manejados con absoluta reserva

Lea con cuidado y responda:

1.- ¿Conoce usted los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

() SI

() NO

2.- ¿Con qué frecuencia consume usted los dulces tradicionales?

() Diario

() Semanal

() Mensual

() Quincenal

() Otros (señale cual/es) _____

3.- ¿De la siguiente lista de dulces tradicionales señale usted los que ha consumido?

Dulce de Guayaba	()	Higos confitados	()	Helados de paila	()
Cocadas	()	Manjar de Leche	()	Espumilla	()
Turrón de Maní	()	Biscochos de sal	()	Suspiros	()
Colaciones	()	Biscochos de dulce	()	Melvas	()
Quesadillas	()	Roscas de coco	()		
		Alfajores	()		

4.- ¿En qué tipo de lugar usted consigue los dulces tradicionales?

- () Mercados
- () Ferias Artesanales
- () Supermercados
- () Locales en el Centro Histórico de Quito
- () Otros (señale cual/es) _____

5.- ¿Cómo califica el precio de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito?

- () Barato
- () Accesible
- () Costoso
- () Muy Costoso

6.- ¿Cuánto usted estaría usted dispuesto a pagar por los dulces tradicionales?

- () \$0,25 - \$0,50 por una bolsa o paquete de dulces.
- () \$0,50 - \$1,00 por una bolsa o más de un paquete de dulces.
- () \$1,25 - \$1,50 por más de dos bolsas de paquetes de dulces.
- () \$1,70 - \$2,00 por más de tres bolsas de paquetes de dulces.

7.- ¿Conoce usted la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

() SI

() NO

8.- ¿Cree usted que es importante conocer la historia de los dulces tradicionales de la ciudad de Quito?

() SI

() NO

9.- ¿Conoce usted las diferencias entre dulces tradicionales y dulces fabricados industrialmente?

() SI

() NO

10.- ¿Cree usted que sería relevante realizar un análisis histórico para que continúe la elaboración de los dulces tradicionales en la ciudad de Quito?

() SI

() NO

APÉNDICE B: Entrevista

Modalidad de Investigación



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA ITHI

ENTREVISTA

**"Análisis Comparativo Histórico y Actual de los Dulces
Tradicionales de la Ciudad de Quito, Provincia de Pichincha"**

Entrevistadora: Srta. Carolina Ayala

Entrevistado: Eco. Luis Banda Smith

Fecha y hora: Quito, 07 de septiembre de 2013

Lugar: Colaciones ``Cruz Verde`` (ubicado en las calles
Bolívar y Chimborazo)

Objetivo: Recoger la biografía del entrevistado y
determinar, a partir de lo que dice, sus opiniones,
actitudes y demás características personales.

Desarrollo

- 1.- ¿Por qué le gusta trabajar aquí?
- 2.- ¿Cuál es la historia de "Las Colaciones" en la ciudad de Quito?
- 3.- ¿Qué tipo de equipos, utensilios, y maquinas utiliza para la elaboración de los "Las Colaciones" (Dulces tradicionales)?
- 4.- ¿Cuánto tiempo usted lleva elaborando "Las Colaciones"?
- 5.- ¿En cuánto tiempo usted elabora "Las Colaciones" (Dulces Tradicionales)?
- 6.- ¿De qué otra manera usted podría encontrar para aumentar la venta de "Las Colaciones" (Dulces Tradicionales)?
- 7.- ¿Tiene algún folleto informativo sobre la historia de "Las Colaciones"?
- 8.- ¿Qué mejoras cree usted que debería realizar para atraer a más clientes o para vender su producto?
- 9.- ¿Cómo ve usted la campaña de ventas de dulces tradicionales por parte del Municipio?

10.- ¿Cuáles son los planes de su empresa de elaboración de
"Las Colaciones" (Dulces Tradicionales) a futuro?