

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo De Titulación Para La Obtención Del Título De Administrador De
Empresas Gastronómicas

**Desarrollo de estrategias para valorar la expresión cultural y el proceso
artesanal del uso del horno de leña en la elaboración de los bizcochos de
Cayambe.**

Autor:

DIEGO MAURICIO CASA GUAÑA

Director:

Ing. Carlos Urquizo

Quito, Ecuador.

Septiembre 2015

Carta de autoría

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Desarrollo de estrategias para valorar la expresión cultural y el proceso artesanal del uso del horno de leña en la elaboración de los bizcochos de Cayambe.”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

.....

Diego Mauricio Casa Guaña

Quito, 8 de septiembre de 2015

Agradecimientos

Agradezco a mis queridos padres por ayudarme a culminar esta etapa muy importante de mi vida, por apoyarme en lo que me he propuesto y brindarme sus consejos para terminar una etapa importante de mi vida, de igual manera a mi tutor que con sus conocimientos y gratas enseñanzas me ayudo en el desarrollo y culminación de mi trabajo de titulación, y mis amigos con los cuales compartí muchas gratas experiencias.

Con todo mi aprecio.

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo de titulación, a Dios que me ha cuidado guiado y por darme la salud necesaria para lograr mis objetivos,

A mis padres por darme la fortaleza, por los consejos que me han brindado pero sobre todo por el amor que día a día me demuestran apoyándome incondicionalmente para que continúe adelante con mis propósitos.

A mis hermanos que con su ejemplo y consejos me ayudaron a superar momentos difíciles. A mis sobrinos que me brindaron su compañía y alegría diariamente facilitando la culminación de la tesis.

Para ustedes con todo el amor.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula.....	i
Carta del director del trabajo de titulación	¡Error! Marcador no definido.
Carta de autoría	ii
Agradecimientos.....	iii
Dedicatoria	iv
Índice de cuadros	ix
Índice de tablas	x
Índice de gráficos	xi
Índice de imágenes	xii
RESUMEN	xiii
CAPÍTULO I	1
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. JUSTIFICACIÓN	2
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
1.3. OBJETIVOS	6
1.3.1. General.....	6
1.3.2. Específicos	6
CAPITULO II	7
2. MARCO TEORICO	7
2.1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	7
2.1.1. Historia de la Gastronomía	7
2.1.2. La Gastronomía en la prehistoria.....	7
2.1.3. Evolución de la gastronomía.....	8
2.1.4. Gastronomía: Tiempos modernos y la actualidad.....	10
2.1.5. Concepciones de la Gastronomía.....	11
2.1.6. Aspectos Importantes	11
2.1.7. Características importantes	12
2.2. LA COCINA.....	12
2.2.1. La cocina y la cultura	13

2.2.2.	La cocina y el arte.....	14
2.3.	HORNOS	15
2.3.1.	Antecedentes históricos.....	15
2.3.2.	Generalidades.....	16
2.3.3.	Aspectos importantes	17
□	Aspectos culturales	17
□	El horno y la cocina.....	17
□	Elementos básicos para la cocción.....	18
□	Proceso	18
□	Productos horneados a base de leña.....	19
2.4.	PANADERÍA	19
2.4.1.	Historia del pan	19
2.4.2.	Aspectos importantes	22
□	La levadura	22
□	El horno a base de barro y leña	23
2.4.3.	Bizcochos de Cayambe	23
□	Antecedentes	24
□	En la actualidad.....	24
CAPITULO III		26
3.	METODOLOGÍA.....	26
3.1.	Tipo de investigación.....	26
3.2.	Descripción del objeto de estudio	27
3.3.	Trabajo preliminar	27
□	Mapa de Contactos	28
3.3.1.	Itinerario.....	28
□	Lugares	29
3.3.2.	De información preliminar	29
-	Acciones tomadas.....	30
3.3.3.	Aplicación encuestas piloto.....	30
3.3.4.	Entrevistas preliminares.....	31
3.3.5.	Primeras impresiones	32
3.3.6.	Aplicación de técnicas e instrumentos	32
□	Aplicación de encuestas.....	32
□	Aplicación de entrevistas.....	33

CAPITULO IV.....	35
4. RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	35
4.1. Análisis situacional.....	35
4.1.1. Macro entorno.....	35
4.1.2. Micro entorno.....	37
4.1.3. Investigación de mercado.....	38
<input type="checkbox"/> Universo.....	38
<input type="checkbox"/> Muestra.....	38
<input type="checkbox"/> Encuestas.....	40
<input type="checkbox"/> Análisis general de las encuestas.....	50
4.1.4. Análisis FODA.....	52
4.1.5. Oferta vs demanda.....	53
4.1.6. Características del producto - Los bizcochos.....	55
<input type="checkbox"/> Origen.....	55
<input type="checkbox"/> Los bizcochos, cultura, tradición y cultura.....	56
<input type="checkbox"/> Aporte nutricional.....	58
<input type="checkbox"/> Beneficios.....	59
4.1.7. Consumo en el Ecuador.....	60
4.1.8. Métodos de conservación.....	61
4.1.9. Estudio técnico.....	61
<input type="checkbox"/> Demanda insatisfecha.....	61
<input type="checkbox"/> Elaboración del bizcocho - flujo grama.....	62
<input type="checkbox"/> Procedimientos.....	62
Tipos de hornos.....	65
<input type="checkbox"/> Hornos industriales.....	65
<input type="checkbox"/> Horno artesanal.....	66
<input type="checkbox"/> Equipos y utensilios.....	69
<input type="checkbox"/> Disponibilidad de insumos.....	70
<input type="checkbox"/> Localización geográfica.....	71
<input type="checkbox"/> Estacionalidad de la demanda.....	72
<input type="checkbox"/> Impacto ambiental.....	72
<input type="checkbox"/> El eucalipto.....	74
<input type="checkbox"/> Transformación del producto.....	76
Receta estándar.....	76

Receta nutricional	78
4.2. Planificación estratégica.....	79
□ Objetivo general	79
□ Misión.....	79
□ Visión	79
4.2.1. Desarrollo feria cultural y artesanal del bizcocho cayambeño	80
4.2.2. Difusión virtual	82
4.2.3. Talleres culinarios el proceso artesanal de la elaboración de los bizcochos.....	84
4.2.4. Elaboración de la guía sobre el bizcocho cayambeño.....	86
4.3. Desarrollo de la propuesta	88
4.3.1. Estructuración de la guía	88
□ Estructura temática	88
□ Estructuración física.....	92
CAPITULO V	93
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	93
4.3. Conclusiones.....	93
4.4. Recomendaciones.....	94
GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	95
BIBLIOGRAFÍA	99
Libros	99
Digital	100
Virtual.....	100
APÉNDICE	106
Propuesta encuesta	106

Índice de cuadros

Cuadro N° 1. Cuadro información nutricional	59
Cuadro N° 2. Plan de acción estrategia feria cultural	81
Cuadro N° 3. Plan de acción estrategia difusión virtual.....	83
Cuadro N° 4. Plan de acción estrategia talleres culinarios.....	85
Cuadro N° 5. Plan de acción estrategia guía.....	87

Índice de tablas

Tabla N° 1. Percepción de las personas con respecto al horno a leña.....	40
Tabla N° 2. Preferencia de las personas para consumir bizcochos	41
Tabla N° 3. Criterio de las personas sobre el aporte del horno a leña a los bizcochos.	43
Tabla N° 4. Importancia para mantener el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos.....	44
Tabla N° 5. Relación de consumo de los bizcochos y el horno a leña, por parte de las personas.....	45
Tabla N° 6. El horno a leña como una herramienta culinaria necesaria	46
Tabla N° 7. Guía sobre la elaboración de los bizcochos de manera artesanal	48
Tabla N° 8. Principales temas para la guía	49

Índice de gráficos

Gráfico N° 1. Percepción de las personas con respecto al horno a leña.....	41
Gráfico N° 2. Preferencia de las personas para consumir bizcochos.....	42
Gráfico N° 3. Criterio de las personas sobre el aporte del horno a leña a los bizcochos.....	43
Gráfico N° 4. Importancia para mantener el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos	45
Gráfico N° 5. Relación de consumo de los bizcochos y el horno a leña, por parte de las personas	46
Gráfico N° 6. El horno a leña como una herramienta culinaria necesaria	47
Gráfico N° 7. Guía sobre la elaboración de los bizcochos de manera artesanal. 48	
Gráfico N° 8. Principales temas para la guía.....	50
Gráfico N° 9. Diagrama de flujo de la elaboración de los bizcochos	62

Índice de imágenes

Imagen N° 1. Antigua ubicación café cayambe	58
Imagen N° 2. Ubicación local bizcochos san pedro	71
Imagen N° 3. Ubicación vendedoras tradicionales	71
Imagen N° 4. Ubicación actual café cayambe	72
Imagen N° 5. Estrategia feria.....	80
Imagen N° 6. Estrategia difusión	82
Imagen N° 7. Estrategia talleres	84
Imagen N° 8. Propuesta guía	86

RESUMEN

Esta investigación se desarrolla en torno a la elaboración de los bizcochos de Cayambe de manera artesanal, usando el horno a leña.

Conociendo que, los bizcochos son uno de los atractivos principales en Cayambe, y uno de sus productos tradicionales exclusivos de la ciudad, esta investigación plantea un problema de como a pesar de ser un producto identificativo, pocos son los que conocen acerca del producto, sus procesos históricos y su proceso de elaboración de manera artesanal

Por lo tanto, aplicando una metodología basada en métodos descriptivos, histórico lógicos, analíticos e inductivos, se ha logrado conocer el origen de los bizcochos cayambeños, su proceso de elaboración artesanal y cada uno de los utensilios e ingredientes que posee.

Mediante la aplicación de encuestas, se obtuvo el resultado de que un 95,59% de los encuestados, adquirirían una guía que contenga información del proceso artesanal de elaboración de los bizcochos cayambeños y varios aspectos importantes, determinando que, la gente necesita tener conocimiento acerca de un producto que consideran propio y que además es un atractivo turístico de Cayambe.

Por lo cual, esta investigación busca establecer, varias estrategias que incidan en el conocimiento acerca del proceso de elaboración de los bizcochos cayambeños de manera artesanal, usando el horno a leña.

Palabras clave: horno a leña, bizcochos, elaboración, proceso artesanal, estrategias, Cayambe.

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

Existen varias nociones con relación a la gastronomía sobre las cuales esta investigación se basa, entre ellas se puede hablar de las experiencias, las obras y el arte que se conciben como una elaboración artesanal y el valor cultural que poseen los procesos de elaboración de un producto.

A la gastronomía se le debe brindar atención a varios aspectos como los marcos sociales, culturales y tradicionales, tomando en cuenta los enfoques desde los cuales los productos alimenticios se insertan en los procesos de los pueblos o grupos sociales y como estos enfoques, implican elementos constitutivos del patrimonio e identidad de un pueblo. (Maronese, 2005)

Por lo tanto, la elaboración y degustación producida de manera artesanal, comprenden un análisis profundo de éste campo y cada una de los elementos que pueden implicar el observar e investigar el porqué de los muchos procesos culinarios tradicionales que se van perdiendo.

En este caso la investigación se basa justamente en los procesos productivos tradicionales y las transformaciones e innovaciones que sufren gracias a la tecnología que les permite implementar nuevas mejoras para una mayor productividad en sus negocios.

La elaboración de los bizcochos de Cayambe es catalogado como un proceso tradicional de la ciudad que representa un distintivo importante para el turismo del sector.

La cultura y tradición cayambeña está representada a través los bizcochos los cuales son un producto muy representativo no solo a nivel nacional sino a nivel internacional que permite a la ciudad tener renombre; sin embargo, gran parte de ese reconocimiento se basa en el proceso artesanal que lleva la elaboración de los bizcochos es decir, la utilización del horno de leña como instrumento culinario de producción.

Así lo menciona el artículo sobre Hornos Tatacua (<http://www.hornostatacua.com.ar/>), cocinar en hornos de barro es un ritual en muchas culturas lo cual forma parte de la vida diaria del público que consume alimentos cocidos con esta herramienta, por lo que a muchas de estas tradiciones, las ciudades las miran como un arte que se debe aprovechar para la elaboración de productos con un sabor único.

Esta investigación busca desarrollar instrumentos que permitan conocer el valor que posee la producción de bizcochos de manera artesanal, evitando perder estas costumbres culinarias que se transforman en productos que pueden extinguirse.

1.1. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación busca delimitar ciertos parámetros acerca de la importancia del conocimiento sobre los procesos culinarios artesanales, cómo a través del tiempo se han ido desarrollando nuevas tecnologías y cómo se han transmitido a las generaciones, recetas, procesos, costumbres y aspectos que hacen de la gastronomía un patrimonio alimentario.

Al hablar de actualización tecnológica, no se habla solamente de aspectos electrónicos sino que se refiere también al proceso de transformación de ciertos métodos, técnicas y demás aspectos que involucran al ser humano y que están cambiando para optimizar la productividad.

Sin embargo esta actualización también ha llegado al sector gastronómico, así como: los procesos culinarios, muchas veces han tenido que transformarse para adaptarse a la optimización de recursos.

Los procesos en la elaboración de los bizcochos cayambeños, pueden caer en la tendencia de relacionarlo solo con los ingredientes que se pueden usar y la mano de obra que se integra a dicho proceso dejando de lado ciertos instrumentos y utensilios que también forman parte de dicho proceso.

La importancia de la investigación está direccionada en cuanto al uso del horno a leña en el proceso de elaboración de los bizcochos cayambeños, la misma que, pretende establecer los parámetros que permitan darlo a conocer a la comunidad, el proceso artesanal y la riqueza que contiene gastronómicamente, además de la importancia que implica mantener estos conocimientos como un patrimonio alimentario de la ciudad de Cayambe.

Además, el impacto ambiental que puede ocasionar la elaboración de los bizcochos de Cayambe puede ser un estudio donde prima la relación de la población con la naturaleza evitando el uso de madera para su elaboración

La investigación, busca como objetivo elaborar una guía que provea del conocimiento necesario acerca de los procesos culturales y artesanales de la gastronomía del sector cayambeño, lo cual se enfoca en el uso del horno a leña

en la elaboración de los bizcochos teniendo en cuenta el impacto que puede ocasionar el uso de madera para su elaboración.

La guía pretende contener información optimizada a través del proceso investigativo y plasmada para que pueda ser accesible a la sociedad, a fin de que los beneficiarios puedan informarse e identificarse con el contenido de este material.

La presente investigación esta direccionada a la ciudad de Cayambe donde se realiza el trabajo de campo y la recolección de información, específicamente al sector urbano central de la ciudad.

En este lugar se puede encontrar a productores de bizcochos que usan tanto el horno a leña como el horno a gas, los cuales conviven en la ciudad permitiendo así dar a conocer sus productos, no solo a los ciudadanos, sino también a los turistas que se acercan a Cayambe por sus diferentes atractivos.

Los beneficiarios de la investigación serán las personas que están en el rango de 12 a 50 años de edad lo cual permitirá que la comunidad cayambeña pueda obtener conocimientos acerca del proceso artesanal de la elaboración de los bizcochos cayambeños mediante el uso del horno a leña, y al mismo compartir y difundir ese conocimiento con los turistas que llegan a la ciudad.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Al tratar acerca de procesos de elaboración de alimentos, muchas personas solamente relacionan esto con ingredientes, utensilios y la optimización de recursos para poder obtener un producto final agradable tanto para el productor como para el consumidor.

Al hablar de procesos de elaboración de los productos alimenticios se habla de conocimientos culinarios que están presentes en la sociedad, en las generaciones, en las culturas; que contienen una riqueza intrínseca que se basa tanto en ingredientes, mano de obra, utensilios e instrumentos culinarios que proveen a la comunidad un arte gastronómico propio de cada sector.

El problema que se plantea en el sector de Cayambe, está en la zona centro urbana donde se encuentran varias microempresas que se dedican a la elaboración de los bizcochos, donde un mínimo porcentaje aún lo realizan de forma artesanal con la utilización del horno a leña, lo cual hace necesario que en esta zona se realice una investigación que permita conocer el valor cultural y artesanal del uso del horno a leña en los procesos culinarios de los bizcochos, de tal manera que, sirvan para generar una guía acerca del valor que tiene el uso de esta herramienta culinaria.

Por otro lado, de no lograr que la comunidad obtenga ese conocimiento y se identifique con el mismo, la misma, podría enfrentarse a la pérdida de sus costumbres culturales y artesanales en cuanto al uso y manejo del horno a leña en la elaboración de los bizcochos de Cayambe y cuestiona la siguiente pregunta:

¿Cómo incide el desarrollo de estrategias para valorar la expresión cultural y el proceso artesanal del uso del horno a leña en la elaboración de los bizcochos de Cayambe?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. General

Desarrollar estrategias que permitan mantener las tradiciones de la comunidad cayambeña, mediante un estudio de la elaboración de los bizcochos en horno a leña para documentar estos procesos.

1.3.2. Específicos

- Fundamentar, a través de la aplicación de entrevistas, la información acerca del proceso artesanal en la elaboración de los bizcochos de Cayambe mediante el uso del horno a leña para la obtención de un sustento teórico.
- Diagnosticar, mediante la aplicación de encuestas, la elaboración de los bizcochos usando el horno a leña para conocer el valor cultural y artesanal que la comunidad cayambeña otorga a este proceso.
- Analizar el proceso de elaboración de los bizcochos de Cayambe y el impacto ambiental que genera el uso del horno a leña.
- Diseñar una guía sobre el horno a leña y la elaboración de los bizcochos para la comunidad cayambeña, en base a los datos recolectados.

CAPITULO II

2. MARCO TEORICO

2.1. INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

2.1.1. Historia de la Gastronomía

La historia se define como un proceso de construcción donde intervienen varios factores que afectan la vida del ser humano de forma individual como colectiva.

En el caso de la gastronomía, la historia se desarrolla a la par de la evolución del hombre puesto que, desde la misma prehistoria, el ser humano comenzó una búsqueda de los diferentes tipos de convivencia y supervivencia.

En este proceso, encontró diferentes formas de alimentarse y de combinar alimentos para crear productos alimenticios completos desde los más primitivos hasta los más sofisticados y especializados.

A continuación se da a conocer de manera general las principales etapas de la historia gastronómica.

2.1.2. La Gastronomía en la prehistoria

A principios de la vida humana, su forma de subsistir era muchos más reacia y agreste por lo cual, según Azcoytia (2007) los primeros humanos no tenían una

esperanza de vida mayor a las tres décadas, dado que los alimentos que ellos consumían no tenían ningún proceso de preparación para una correcta alimentación.

Se puede decir que en esta etapa, la manipulación y preparación de los alimentos se lo hacía de manera muy rustica puesto que, el ser humano no poseía el conocimiento necesario acerca de las técnicas de cocción.

Sin embargo, el ser humano constituye un proceso de construcción continua es decir, a pesar de que en sus inicios, su vida era de carácter nómada y no podía mantenerse en un sitio estable, a lo largo de sus muchos asentamientos, comenzó a descubrir, a través de la observación y la experimentación como muchos alimentos podían ser cultivados.

Pero, no fue un proceso fácil, Azcoytia (2007) menciona que la humanidad entró en un largo proceso de descubrimiento y conocimiento, a partir de ahí comenzaron a desarrollarse a lo largo de muchas épocas, sin embargo, en ese mismo proceso también obtuvieron beneficios notables como el descubrimiento del fuego y su uso para poder emplearlo en la cocción o preparación de los alimentos para un mejor consumo.

Por lo cual, a raíz de estos insípidos descubrimientos, lograron mejorar sus vidas y sobrepasar sus condiciones de vida primitivas hasta poder asentarse de mejor manera como humanos ya sedentarios.

2.1.3. Evolución de la gastronomía

En el proceso evolutivo, los primeros humanos se alimentaron de raíces frutos y alimentos que no necesitaban mayor esfuerzo para obtenerlos, sin embargo, con

el paso del tiempo, la necesidad de alimentarse mejor hacia que el ser humano vaya descubriendo nuevas formas de subsistir, por lo cual realizo varios descubrimientos, que le ayudaron en esta tarea.

Uno de los descubrimientos más importantes fue el fuego y casi al mismo tiempo la caza, con los cuales su estatus de vida fue mejorando, pero, no todo el conocimiento estuvo ahí puesto que, el ser humano tuvo que aprender a dominar el fuego para así poder cocer los alimentos y posteriormente los animales que cazaba.

Con ello, aparecieron también las diferentes maneras en las que cada individuo usaba los animales cazados, ya que no solamente los tomaban como alimento sino también como vestimenta para así poder soportar climas más fríos.

Además, y como parte importante en la vida e historia del ser humano, al descubrir el fuego, también pudieron desarrollar utensilios que les servirían tanto para la preparación y servicio de los alimentos como para la caza de animales que les servían de alimento y vestido.

Sin embargo, otro de los aspectos que marcaron una etapa importante de los seres humanos fue el descubrimiento de la agricultura, de esta manera, los grupos humanos comenzaron a asentarse y a desarrollar técnicas y formas de cultivar varias plantas y alimentos al mismo tiempo que empezaban a domesticar animales y también a consolidar roles para cada miembro de la comunidad.

De esta manera, con el paso del tiempo, la gastronomía fue adquiriendo un lugar importante en la vida del ser humano; el descubrimiento de nuevas formas de

combinar los alimentos les permitió satisfacer de mejor manera la necesidad de alimentarse.

2.1.4. Gastronomía: Tiempos modernos y la actualidad

Muchas son las etapas en las que la humanidad realizó descubrimientos, inventos y avances notables, así se puede conocer a un Leonardo Da Vinci, que no solo vinculado con el arte de la pintura, sino también con la gastronomía, dio muchos inventos entre ellos, como nos dice Pérez (2013), Da Vinci dio paso a la *Nouvelle Cuisine* la cual trata acerca de la preparación de platos con pequeñas porciones además de cuidar la estética de la presentación del plato.

Sin embargo, a partir del siglo XV, con la aparición del primer tratado gastronómico “Honestidad, placer y salud” de Bartolome Platina, se da un salto hacia la época de la modernidad, en la cual, la revolución industrial juega un papel muy importante. (Pérez, 2013).

A raíz de dicha revolución, aparecen varios aspectos que ayudarían a mejorar la vida del ser humano y su forma de alimentarse, desde una sofisticación de la cocina, pasando por recetas más elaboradas como budines y helados, se llega a la aparición de restaurantes además de, la aparición de la literatura especializada en cocina y aspectos gastronómicos. (Pérez, 2013)

Sin embargo, en la actualidad, el aspecto de la gastronomía adopta varios puntos importantes, como la comida rápida la cual ha cobrado interés en el rápido mundo en el que el ser humano se desenvuelve, y la cual se enfrenta a una contrapartida que es la comida saludable la cual despierta gracias a los muchos casos de enfermedades por mala alimentación.

Por otro lado, la tecnologización ha permitido que la ciencia pueda dar también su aporte sustancial a la gastronomía a través de la cocina molecular la cual se basa en los aportes científicos para una mejor preparación de alimentos. (Pérez, 2013).

2.1.5. Concepciones de la Gastronomía

Muchas son las concepciones acerca de la gastronomía, sin embargo, se puede decir que la gastronomía está encaminada a satisfacer un objetivo más común, las necesidades alimentarias del ser humano.

Por otro lado, el proceso histórico muestra como esta área imprescindible del ser humano, le ha permitido desarrollarse y avanzar en el tiempo y espacio encaminándose a nuevas formas de convivencia.

En este caso, se puede conformar un amplio concepto que no se incline ni a un lado ni a otro, sino que sume concepciones e ideas ya establecidas, por lo tanto, se puede decir que la gastronomía, se basa en un conjunto de conocimientos de carácter interdisciplinario que buscan satisfacer la necesidad del ser humano de alimentarse haciendo uso de la creatividad para poder expresar a través del arte la creación de nuevos platos.

2.1.6. Aspectos Importantes

Edad de piedra: esta edad es parte del inicio de la gastronomía, en esta época los humanos primitivos hacían uso de la piedra para poder preparar los alimentos. (Jiménez, 2005)

Tiene una subdivisión que es la siguiente:

- **Paleolítico**
- **Mesolítico**
- **Neolítico**

(Jiménez 2005)

Edad de oro: esta etapa se da a partir del decaimiento de la cacería, puesto que, los humanos se van acostumbrando al cultivo de las plantas y la domesticación de animales (principalmente el reno y el perro, que influyo directamente en la agricultura) para así desarrollarse como seres sedentarios. (Gutiérrez, 2012)

2.1.7. Características importantes

- **Agricultura:** con la adaptación a la agricultura la vida de los humanos primitivos cambio drásticamente, puesto que, esto representa la estabilización del ser humano en un lugar específico, cambiando sus costumbres y hábitos civilizados.

En los inicios de la agricultura, la mujer fue quien la desarrollo y la llevo a cabo, de ahí que, se dieron los primeros pasos en tanto que se plantaban de forma libre las semillas, y para ello tenían que remover y escarbar la tierra para posteriormente regarla y cultivarla. (Gutiérrez, 2012)

2.2. LA COCINA

Acerca de la gastronomía, existen muchas formas de verla, de leerla, de percibirla de hacerla, muchos, en el ámbito filosófico, han emprendido debates acerca de este punto transversal de la vida humana, la comida, los sabores y cada una de las técnicas empleadas en este mundo gastronómico.

Sin embargo, es necesario tomar en cuenta que, la cocina despierta un sinnúmero de reflexiones y de debates acerca de cómo se la concibe y como se la percibe.

Y, entre muchos de los aspectos que pueden ser tomados en cuenta, está tanto el arte como la cultura, no porque sean los más importantes sino porque, en estos aspectos, que se adhieren a la cocina, están inmiscuidos un sinnúmero de conocimientos, saberes y nociones propias de los individuos, de las comunidades, de las regiones de cada parte del planeta donde se aprecia y se prepara cada alimento.

Por lo tanto, la cocina no constituye solamente un acto de preparación de alimentos, sino un cúmulo de conocimientos y lenguajes fundidos en las técnicas y platos preparados

2.2.1. La cocina y la cultura

Alrededor del mundo, se han dado varias percepciones acerca de lo que significa la palabra cultura, por un lado, se dice que la cultura son “Los hábitos alimentarios están íntimamente ligados a la producción local [...]” (FAO, 2010, p. 11).

Por otro lado, se atribuye el aspecto cultural al comportamiento del ser humano, el cual le permite diferenciarse de los demás animales:

“El hecho de poder subsistir tanto a proximidad del polo como en las selvas ecuatoriales se debe a su fisiología generosa de omnívoro y a su carácter de animal social dotado de cultura, de la función simbólica y de la capacidad de poder recrear un micro-entorno que le resulte favorable” (Gariné, 1987, p.4).

Por otro lado, se puede decir también que, la cultura se la puede ver como una incorporación de saberes y conocimientos, que se modifican de acuerdo a las vivencias de los pueblos.

En este contexto, se puede decir que la cultura está basada en el comportamiento, sea de carácter individual como colectivo o comunitario, de los seres humanos, cada una de sus costumbres y formas de convivencia a través de las cuales se manifiestan a diario con sus semejantes y su entorno.

Con esta premisa, la cocina y la cultura también van de la mano, puesto que, al comprender a la cultura como el cúmulo de comportamientos, saberes y conocimientos, del ser humano, la cocina también queda inmersa en ese grupo de saberes, ya que, no solo se delimita a una manera de preparar y consumir alimentos sino que, abre su espectro a como cada pueblo, cada región o cada país, tiene una forma única de preparar ciertos platos y como cada uno de los individuos desarrolla y ha desarrollado a lo largo del tiempo diferentes formas de presentar, con exquisitez, la infinita variedad de recetas culinarias.

2.2.2. La cocina y el arte

Existe cierta afirmación y al mismo tiempo delimitación de dos aspectos importantes al momento de hablar de gastronomía: “comer para matar el hambre (nutrirse) y comer para degustar” (Garrido, 2012).

Por lo cual, son dos nociones distintas, muchas personas creen que el acto de la cocina solo se fundamenta en preparar alimentos sin embargo, como ya se vio en Cocina y Cultura, la cocina va mucho más allá de la preparación de los alimentos.

No se puede decir que la cocina es simplemente una aplicación de técnicas para preparar alimentos sino que, esta área va relacionada al degustar de aquellos platos preparados y como estos están presentados, la estética, la forma y todo el proceso que contiene.

En este sentido, es necesario crear esa distinción entre las dos nociones puesto que, la cocina se presenta como un arte genuino, como por ejemplo, la vista y la pintura: requieren un ejercicio de observación de objetos a diario pero una cosa es observar por simple pasatiempo y otra muy distinta es ver, contemplar y comprender algo que tiene la capacidad de generar un placer especial. (Tomasini, 2012)

Del mismo modo la cocina, posee una parte diferente que le hace un arte, lo cual se basa justamente en la forma diferente, en este caso, de degustar cada sabor, percibir cada olor, palpar cada textura y contemplar cada color que puede darnos un plato bien preparado.

Por lo tanto, la cocina deja de ser una simple satisfacción de una necesidad fisiológica, y pasa a ser una experiencia del comer estético y placentero.

2.3. HORNOS

2.3.1. Antecedentes históricos

Alrededor de los hornos, históricamente se desarrolla una historia la cual se compone de memorias orales, vestigios encontrados y estudios realizados.

Sin embargo, a pesar de que no son muchos los estudios con respecto a este tema, ciertos descubrimientos permiten remontar cierta referencia que se conecta

con la civilización egipcia hace aproximadamente 4000 a.C. (Elías & Armayor, 2004)

Se puede decir que, específicamente, en la región que está entre los ríos Tigris y Éufrates, se encontraban grandes asentamientos de arcilla de gran calidad la cual permitía conservar de mayor manera el calor, en comparación a otras arcillas o barros con los que se fabricaban los hornos, gracias a sus características de solidez y mayor aislación. (Elías & Armayor, 2004)

Por otro lado, a la par de los hornos y su construcción, también el ser humano comenzó a desarrollar la alfarería (Elías & Armayor, 2004), con la cual se dedicaron a dar forma a la arcilla que tenían en sus manos, pudiendo modelarla hasta llegar a figuras con las cuales expresaban su arte.

De esta manera, el arte que ellos expresaban, estaba compartido justamente con la manera de preparar los alimentos y en como los cocían, en este caso haciendo uso del horno de leña.

2.3.2. Generalidades

A lo largo de la historia, la elaboración de los hornos a leña, representaron una característica principal en la vida del ser humano puesto que, a raíz del descubrimiento del fuego, el ser humano fue avanzando en inventos y creatividad de técnicas para poder cocinar sus alimentos, y una de ellas es la preparación de los alimentos en los hornos de barro a base de leña. (Elías & Armayor, 2004)

Sin embargo, en la antigüedad eran rústicas las formas en las que se fabricaban estos instrumentos arquitectónicos los cuales comparados con la actualidad han

dejado de lado ese sentido rustico para darle mayor realce a su forma y en cierta manera darle un toque artesanal a las comidas.

2.3.3. Aspectos importantes

Alrededor de los hornos de barro a base de leña, existen ciertos aspectos que son importantes:

- **Aspectos culturales**

Siempre que se toma en cuenta un horno de leña, pueden existir varios puntos de vista, para muchos puede significar un simple acto de alimentarse mientras que para otros el cocinar en un horno de leña puede implicar una actitud seria, importante y de mucho rigor. (Elías & Armayor, 2004)

Sin embargo, al tomar en cuenta todo el desarrollo histórico y tradicional tanto del ser humano como del horno de barro, no se puede dejar fuera el hecho de que, el horno tiene un peso cultural en la preparación de los alimentos.

Por lo tanto, el aspecto cultural de un horno de barro, no está ligado solamente a la forma en cómo se cocinan los alimentos, sino que, está vinculado a cada comunidad donde se lo emplea, a los acontecimientos históricos de como se ha desarrollado el horno, a las tradiciones de un colectivo o de un individuo, y al arte mismo que implica el cocinar.

- **El horno y la cocina**

En la gastronomía existen diversas formas de cocinar los alimentos, una de ellas está basada en el horno de leña, en épocas antiguas, antes de que los hornos fuesen inventados, los seres humanos cavaban huecos en la tierra y los rodeaban

de piedras, en estos lugares ellos cocían los alimentos para poder servírselos. (Molina, 2005)

Por lo tanto, y gracias a su creación y construcción, el horno de barro constituye una de las herramientas más antiguas, para elaborar productos que tengan características distintivas, como el sabor, textura y un cierto toque artesanal.

- **Elementos básicos para la cocción**

Se puede considerar que, cocinar en el horno de barro, es una de las muchas maneras en las que se pueden preparar los alimentos. (Medina, 2005)

Sin embargo, hacerlo en él, implica ciertas características que se impregnan tanto en el proceso de cocción como en el resultado del mismo.

Por lo tanto, se puede decir que, en este proceso intervienen muchos elementos que van desde la madera con la que se calienta el horno hasta el momento en el que se retiran los escombros y se toma la temperatura del horno. (Medina, 2005)

- **Proceso**

En el proceso de cocción, uno de los elementos principales, es la leña, con la cual se logra un sabor ahumado en los alimentos terminados, a continuación se destacan los procedimientos básicos para llevar a cabo la cocción de alimentos.

1. Cargar de leña el interior del horno, encenderla y dejar que se consuma hasta que el horno este caliente.
2. Retirar los escombros de la leña consumida por el fuego. (Medina, 2005)
3. Tomar la temperatura, en este caso, este procedimiento, se hace más preciso con la experiencia, puesto que, en ciertas ocasiones, al cargar de leña, se puede hacer en mayor o menos proporción, lo cual puede cambiar

la temperatura, además, esto también depende de la forma y del tamaño del horno. (Medina, 2005)

4. Ubicar el recipiente con los alimentos y esperar a que se cocinen.
5. Retirar los alimentos.

- **Productos horneados a base de leña**

A continuación se listan ciertos grupos de productos que se pueden cocinar en el horno de leña.

- Panes, pizzas y bizcochos.
- Pasteles, guisados y empanadas.
- Vacunos, aves.
- Repostería.

Cabe destacar que para cada grupo mencionado existen productos específicos que se pueden preparar, cada uno con su respectiva receta.

2.4. PANADERÍA

2.4.1. Historia del pan

Siendo la alimentación, una de las necesidades vitales del ser humano, muchos son los suministros que el ser humano a diario elabora y consume, entre ellos el pan.

Por lo cual, el pan constituye uno de los alimentos base para el ser humano, ya que, desde tiempos remotos (desde la invención del mismo) la humanidad fue reconociendo las diferentes características y cada uno de los valores nutricionales que posee el pan gracias a sus ingredientes como los cereales. (Campuzano, 2011)

En este contexto, el pan tiene un origen remoto, el cual data desde hace 7000 u 8000 años (Mesas & Alegre, 2002), además, muchos autores ubican el origen principal en Egipto, donde los granos de trigo (que no era una planta tratada y cultivada como en la actualidad, es decir, eran plantas más silvestres y salvajes) eran ubicados en piedras calientes, en este lugar se descascaraban para luego ser comidos. (Campuzano, 2011)

Se puede decir que en sus inicios el pan constituía tan solo una mezcla de granos duros, arenosos, que se machacaban y se consumían luego de ser cocidos en las piedras. (Mesas, Alegre, 2002)

Sin embargo, la elaboración del pan responde a un proceso de descubrimiento, puesto que, al inicio, las primeras mezclas no constituían una masa formada y fermentada sino que era una masa plana y seca, pero, con el tiempo, lograron descubrir que, si añadían agua a dicha mezcla se formaría una combinación blanda que ya no era seca y plana y, al ponerla sobre las piedras calientes, descubrirían que dicha mezcla adquiere formas y sabores diferentes. (Campuzano, 2011)

Los egipcios mismos, fueron quienes, con el pasar del tiempo, descubrieron que, a más de añadir el agua y formar una masa blanda y moldeable, si dejaban dicha masa elaborada descansar hasta el otro día, esta se fermentaba, es decir, producía burbujas y aumentaba su volumen (Mesas, Alegre, 2002)

Además, también pudieron descubrir que, si molían el trigo podían obtener la harina del trigo y conservar el gluten intacto, puesto que, al tostar el trigo, destruían el gluten el cual permitía el crecimiento de la masa gracias a la fermentación, por lo cual ya no lo tostaban (Campuzano, 2011) por otro lado,

también descubrieron que si añadían más harina a la masa elaborada, daría como resultado panes más ligeros y de mejor sabor. (Mesas, Alegre, 2002)

En este sentido, se puede decir que los egipcios se constituyeron como los primeros panaderos los cuales hacían grandes cantidades de masa para luego conservarla hasta que se haga una masa agria y de ahí poderla usar cuando ellos lo consideraban necesario. (Campuzano, 2011)

Por otro lado, las invenciones y descubrimientos fueron los principales acontecimientos que se dieron en torno a la cocina, y en tanto a la panadería puesto que, casi a la par de la elaboración del pan, también se inventaron los hornos a base de barro (Campuzano, 2011), en los cuales, los panes elaborados se podían cocer de mejor manera y adquirirían también un sabor más especializado.

Adjunto a la elaboración del pan, sus procesos de mejoramiento y producción, además de los inventos que se fueron dando, también fue creciendo la industria ya que, con el tiempo, no solo descubrieron que podían hacer mejores y diferentes panes, sino que podían hacerlo en grandes cantidades y comercializarlo.

Así es que, a partir del siglo XIX y XX, los oficios dan paso a la construcción de fábricas que incrementan los niveles de producción de varios alimentos básicos para el ser humano como es pan, (Mesas & Alegre, 2002) de ahí que hasta la actualidad, la implementación tecnológica ha permitido que, muchas formas más sofisticadas, mejoradas y rápidas, se elaboren diversos productos de panadería para que puedan ser comercializados en diferentes tipos de negocios.

2.4.2. Aspectos importantes

En este apartado, se procederé a explicar dos aspectos importantes que conciernen a la panadería.

- **La levadura**

Se considera un elemento importante en el proceso de elaboración de los panes.

Se considera levadura a los hongos “*Saccharomyces Cerevisiae*” (<http://www.historiacocina.com/>) de tipo unicelular que tienen la capacidad de fermentar el cuerpo con el que se mezcla. Generalmente, estos microorganismos producen enzimas capaces de descomponer cuerpos orgánicos. (<http://lema.rae.es/>)

En la antigüedad, las masas de los panes eran secas y planas puesto que no tenían un tiempo de fermentación ya que, el ser humano no conocía de este proceso, en el cual intervienen las levaduras.

Sin embargo, con el pasar del tiempo y en cierta manera, gracias a la casualidad de las diversas experimentaciones que realizaban lograron descubrir que, al dejar la masa sobrante a la intemperie (<http://www.historiacocina.com/>), ésta lograba crecer en volumen y de esta manera fueron conociendo como actuaba la levadura en las masas elaboradas.

Pero fue hasta después del descubrimiento del microscopio, cuando Pasteur realizó un estudio en 1857 acerca de las levaduras y el proceso de fermentación (<http://www.historiacocina.com/>), sin dicha investigación, la fermentación sería solamente un proceso sin profundización científica.

- **El horno a base de barro y leña**

En cuanto a este aspecto, el horno a base de barro, provee de dos componentes especiales en el pan, la humedad y el aroma.

Por un lado, al cocer el pan en este tipo de horno, se mantiene la humedad de cocción sin que sea necesario sacar el recipiente que contiene los panes para darles la vuelta y que se cocinen por completo. (<http://www.historiacocina.com/>)

Por otro lado, al calentar el horno con leña, se mantiene la esencia y el aroma del material con el que se calienta además de que, al introducir los panes, estos logran captar ese aroma. (<http://www.historiacocina.com/>)

Sin embargo, en la actualidad, existen los hornos a gas y eléctricos los cuales, permiten también mantener un proceso de cocción del pan, sin embargo, el producto final es más seco. (<http://www.historiacocina.com/>)

2.4.3. Bizcochos de Cayambe

En torno a las comunidades y pueblos de Ecuador, existen muchas tradiciones, formas de vida y muchos secretos que hacen de la vida de cada individuo un cúmulo de saberes únicos de cada lugar.

De esta manera, son muchos los lugares que se los conocen ya sea por sus tradiciones o por sus costumbres, y en muchos casos por las dos cosas juntas.

En el caso de Cayambe, es conocido por ambas, sus tradicionales fiestas y demás le hacen atractivo turístico sin embargo, tiene un atractivo que, no solo es conocido a nivel interno de la región y del país, sino que, también es conocido a nivel internacional.

Ese atractivo por el cual muchos turistas tanto nacionales como internacionales visitan esta ciudad es el bizcocho cayambeño, un producto gastronómico que se elabora desde hace tiempos atrás.

Según el diario La Hora (2010) los ciudadanos de Cayambe, aluden que el bizcocho es único en el mundo y con un proceso y secretos difíciles de imitar por lo que en Cayambe se hacen acreedores a la originalidad del bizcocho.

- **Antecedentes**

Existen pocos registros acerca del origen histórico de los bizcochos y su proceso de elaboración sin embargo, la tradición oral de esta comunidad ha permitido que se establezcan ciertos conocimientos acerca de cómo se originó este producto gastronómico.

En una publicación del diario La Hora (2010) habla de los antecedentes, los cuales se establecen en la época de los hacendados, hace unos 110 años aproximadamente, donde el cantón Cayambe era habitado por pocas familias, ya que estas tierras eran grandes extensiones de haciendas.

Sin embargo, hace 25 años, según testimonios de los moradores y autoridades del sector, la familia Donoso inicio y difundió la tradición de la elaboración de los bizcochos de Cayambe (LA HORA, 2010) por supuesto con el horno de leña.

- **En la actualidad**

Muchos son los avances que han tenido los procesos gastronómicos.

La innovación tecnológica ha permitido que muchos negocios optimicen sus recursos y que estos puedan mejorar sus formas de hacer comercio.

Sin embargo, existen muchos productos que sin importar la innovación actual, no se dejan desaparecer como procesos artesanales y tradicionales, en este caso los bizcochos cayambeños, han tenido un proceso paralelo, por un lado, muchos productores se han apegado a la industrialización e innovación tecnológica elaborando los bizcochos con instrumentos como el horno a gas, mezcladoras mecánicas que les permiten realizar de manera más rápida los bizcochos.

Pero, por otro lado, existen aún negocios que mantiene la forma tradicional y artesanal de hacer los bizcochos, es decir, mantienen el horno de leña y la mezcla de ingredientes lo realizan a mano en grandes mezcladoras de madera que se asemejan a tinajas cuadradas.

Por lo cual, a pesar de que las innovaciones han sido variadas y permiten el mejoramiento de las actividades humanas, hay procesos que, a pesar de muchas mejoras mantienen en si valores culturales y patrimoniales que están latentes en el tiempo a pesar de que, con el mismo pasar del tiempo, se vayan disminuyendo a reducidos grupos que no se resignan a desaparecer.

CAPITULO III

3. METODOLOGÍA

A continuación, en este apartado, se procede a describir las actividades realizadas con cada uno de los métodos y técnicas empleados para la obtención de los datos concernientes al tema de esta investigación.

3.1. Tipo de investigación

Método descriptivo: el trabajo de campo realizado, se basa en herramientas y técnicas que buscan describir el proceso que ha tenido la elaboración de los bizcochos cayambeños de manera artesanal, por lo cual, cada uno de los acontecimientos es recolectado a través de entrevistas o en la observación del procedimiento realizado por los productores, con el fin de ir describiendo como se realiza el proceso y que interviene en él.

Histórico lógico: a través de éste método, se ha logrado conocer las diferentes circunstancias que se han dado en torno al proceso, tanto de aparición de los bizcochos cayambeños, como de su elaboración.

En este caso la historia de los bizcochos muestra muchas de las causas iniciales (satisfacción de las necesidades de los viajeros que en ese entonces iban de paso por la ciudad de Cayambe (Donoso, 2015)), por las cuales los bizcochos aparecieron, y como, hasta la actualidad se han convertido en un referente identificativo de la ciudad de Cayambe.

Método inductivo: través de la inducción y de estos dos métodos se establece una necesidad por la cual se elabora una guía que provea de la información

necesaria para que este producto sea conocido, no solo por su sabor, sino por su valor tradicional, artesanal, turístico entre otras.

Analítico: a través de este método investigativo, se logró mostrar los resultados que se obtuvieron de la recolección de información, logrando establecer porcentajes y las posteriores observaciones para la elaboración de las estrategias con relación a la investigación.

3.2. Descripción del objeto de estudio

En cuanto al objeto de estudio, la investigación se centró en el sector urbano central de la ciudad de Cayambe, donde se aplicaron encuestas y entrevistas que midieron el nivel de conocimiento y percepción de los ciudadanos cayambeños sobre los bizcochos.

Por lo tanto, se llevó a cabo las actividades de análisis del proceso de elaboración de los bizcochos de Cayambe de manera artesanal, usando el horno de leña logrando obtener información acerca del nivel de conocimiento y percepción de la comunidad cayambeña acerca del producto y procedimiento culinario.

- Sitio geográfico: centro urbano de Cayambe,
- Población: Cayambe cuenta con una población total de 85.795 (INEC, 2010) habitantes de los cuales, la población urbana esta en 39.037 habitantes es decir, es 45.5% de la población total. (SIN, 2010)

3.3. Trabajo preliminar

En la realización del trabajo de campo, siempre es necesario proponer ciertas pautas que ayuden a que la labor de campo sea satisfactoria y provea de datos que encaminen a resultados satisfactorios.

Por lo tanto, se lleva a cabo un trabajo previo en el cual se elaboran los instrumentos necesarios para recolectar información, además de, identificar los contactos con los que se puede obtener datos importantes y los lugares donde se puede realizar procesos de observación del objeto que se está investigando.

- **Mapa de Contactos**

Esta actividad se realizó con la finalidad de especificar los principales contactos a los cuales se puede acudir para obtener información ya sea del medio geográfico así como del entorno en el que se desarrolla la investigación.

A continuación se construyó la lista de los contactos más importantes que se obtuvieron:

- Eduardo Castro: encargado de la Dirección de Cultura del cantón Cayambe.
- Harold Albornoz: Capitán de navíos retirado y actualmente ejerciendo el cargo de comisario del cantón Cayambe.
- Patricio Caluguillin: actualmente ejerciendo el puesto de asistente administrativo del cantón Cayambe.

3.3.1. Itinerario

Al realizar el trabajo de campo, es necesario tomar en cuenta que, la planificación de actividades es importante para que sean óptimos los resultados a obtener.

En el proceso de recolección de información, se visitó varios lugares que fueron puntos principales previos e importantes para conocer a los entrevistados y puntos focales de la ciudad para la aplicación de encuestas.

- **Lugares**

A continuación, se exponen los lugares en los cuales se obtuvo la información preliminar para la recolección de información

3.3.2. De información preliminar

Para la obtención de información preliminar se visitó lugares de concentración de información como los siguientes:

- **Departamento de Gestión Cultural:** es uno de los departamentos de gestión cultural, está ubicado en el municipio de la ciudad de Cayambe, en este lugar se recibió información de las personas con mayor tradición histórica en cuanto al tema de la elaboración de los bizcochos usando el horno de leña.
- **Administración municipal:** en este departamento, se pudo ubicar al asistente administrativo el cual nos pudo facilitar contactos de personas que también tienen relación con la elaboración de los bizcochos usando el horno de leña, además nos corroboró la información recibida en el Departamento de Gestión Cultural.
- **Comisaría municipal:** en este departamento, el comisario, Capitán de navíos retirado Harold Albornoz, supo dar una entrevista de tipo informal en donde manifestó varios datos relacionados al proceso histórico de los bizcochos cayambeños además de las personas en las que se encontraba gran parte de los inicios de este proceso artesanal y actualmente tomado como un negocio, uno de los más importantes de la ciudad y de la región.

- **Acciones tomadas**

- En cuanto a las acciones tomadas, se realizó una visita a cada una de las entidades antes mencionadas y a sus autoridades para poder obtener información de lugares y personas en donde se pueda recabar información concerniente a la elaboración de los bizcochos y el horno a leña.

En cada lugar se establecieron entrevistas de tipo informal de las cuales se tomaron datos importantes que surgían de la entrevista, entre los datos se pudo conocer la ubicación de lugares que contienen historia en relación a los bizcochos, ciertos orígenes además de las personas que en años atrás ejercían el trabajo de elaboración de los bizcochos así como su comercialización.

3.3.3. Aplicación encuestas piloto

Previo a la aplicación de las encuestas que permitan recolectar la información concerniente al enfoque del trabajo de investigación, se realizaron encuestas piloto que permitan delimitar la aceptabilidad de las personas a la realización de las encuestas, así como la apertura de las mismas a las diferentes preguntas.

De esta manera se pudo determinar que las personas esta abiertas a contestar las diferentes preguntas que hay en una encuesta sin embargo, el factor tiempo, puede determinar que muchas personas no acepten contestar las encuestas.

A continuación, se describe los datos importantes de la aplicación de las encuestas piloto.

- **Día:** las encuestas fueron aplicadas el día miércoles 4 de febrero.
- **Lugar:** las encuestas fueron aplicadas en la ciudad de Cayambe, en el sector central, específicamente en el área del parque central de Cayambe.

- **Tiempo:** las encuestas se aplicaron durante dos horas, desde las 10h00 am hasta las 12h00 pm.
- **Cantidad:** fueron aplicadas un total de 25 encuestas piloto a diferentes personas sin distinción de ningún tipo.

3.3.4. Entrevistas preliminares

Además de la aplicación de encuestas piloto, también se realizaron entrevistas preliminares de tipo informal.

Estas entrevistas tuvieron el objeto de establecer personas, lugares y aspectos importantes y necesarios para la recolección de información relacionada con el proceso de elaboración de los bizcochos de Cayambe y el uso del horno de leña.

A continuación, se ubica a las personas a quienes se realizaron las primeras entrevistas.

- **Eduardo Castro:** es el encargado del Departamento de Gestión Cultural municipal, en su entrevista se pudieron obtener varios nombres de personas que están directamente relacionadas con el surgimiento de los bizcochos en Cayambe así como del proceso de elaboración y el uso del horno de leña.
- **Harold Albornoz:** capitán de navíos retirado y actualmente comisario del municipio de Cayambe, supo manifestar muchos datos a manera de memoria oral, de cómo se inició el proceso de los bizcochos, su elaboración, su comercialización así como las personas que fueron las más sobresalientes y que hasta la actualidad están en el negocio manteniendo tradición y conocimiento con respecto al tema.

- **Patricio Caluguillin:** actualmente es asistente de administración en el municipio de Cayambe, en la entrevista supo manifestarnos el contacto con el señor Harold Albornoz.

3.3.5. Primeras impresiones

Se puede decir que las gracias a la aplicación de las encuestas piloto y la realización de las entrevistas preliminares, se pudo delimitar los puntos importantes en la ciudad para la posterior aplicación de encuestas relacionadas al tema de investigación así como, con las entrevistas se pudo ubicar a las personas sobresalientes con las cuales se pueden aplicar las entrevistas enfocadas en el proceso de elaboración de los bizcochos y el uso del horno de leña.

Además se puede decir que, la colaboración tanto de los administrativos así como de las personas en general fue moderada.

3.3.6. Aplicación de técnicas e instrumentos

En este aspecto, se procedió a aplicar tanto las encuestas como las entrevistas para realizar la recolección de información, la cual se enfoca en el conocimiento de las personas acerca de los procesos de elaboración de los bizcochos además del proceso tanto histórico como cultural y artesanal que concierne a su elaboración.

- **Aplicación de encuestas**

De manera preliminar se habían aplicado un número reducido de encuestas piloto para medir la aceptabilidad de las personas hacia la realización de encuestas.

En este caso, ya se procedió a la aplicación de las encuestas para la recolección de información.

Los lugares principales que se tomaron en cuenta fueron:

- Parque central de Cayambe
- Redondel de la panamericana
- Centro Comercial de Vendedores Autónomos
- Calle Rocafuerte (sentido sur norte y viceversa)
- Calle Azcásubi (sentido sur norte y viceversa)
- Calle Terán (sentido sur norte y viceversa)
- Calle Bolívar (sentido este oeste y viceversa)
- Calle Sucre (sentido este oeste y viceversa)
- Calle Junín (sentido este oeste y viceversa)

- **Aplicación de entrevistas**

De manera preliminar se procedió a realizar entrevistas informales para poder obtener información de contactos que puedan aportar con datos acerca del proceso de elaboración de los bizcochos, sus antecedentes, los utensilios que usan y demás aspectos importantes.

En este caso, se procedió a realizar las entrevistas con las personas que están inmersas en el proceso de elaboración de los bizcochos, además, las personas a las que se realizó las entrevistas son personas con trayectoria en el medio y que forman parte del proceso tanto histórico como cultural de los bizcochos en la ciudad.

Las personas a quienes se realizó las entrevistas son las siguientes:

- **Sr. Guillermo Donoso:** oficial de marina retirado, actualmente se encuentra dirigiendo su negocio propio, Café Cayambe, el cual está

ubicado en la panamericana norte, vía a Otavalo, donde comercializa bizcochos, mojicones, quesos de hoja, café, entre otros productos.

Es descendiente de la familia precursora de los bizcochos cayambeños, comenzando por su bisabuela, elaboraban el producto y lo vendían a las personas que viajaban a otras ciudades del norte del país y pasaban por Cayambe.

- **Sr. Rafael Méndez:** cumple con la función de sacerdote, actualmente se encuentra dirigiendo su negocio propio, Bizcochos San Pedro, donde comercializa los bizcochos, empanadas de dulce de zambo, quesadillas, quesos de hoja, entre otros productos.

Es uno de los productores más conocidos en la ciudad.

- **Sra. Rosa Imbago:** es una vendedora ambulante y productora de bizcochos, que se ubica en el contorno del parque central de Cayambe, se la considera como una de las mujeres que formaron parte del grupo de vendedores que comercializaban con varios productos entre ellos los bizcochos, cuando estos comenzaban a aparecer como un producto comercializable.

- Estos productos los vendían a los viajeros que pasaban por la ciudad.

- **Srta. Jesenia Jácome:** joven vendedora, que se ubica en los contornos del parque central de Cayambe, es procedente de una de las familias que formó parte del grupo de vendedores que comercializaban con productos alimenticios como los bizcochos.

Su familia también se encarga de la producción de bizcochos y se caracteriza porque su familia también comercializaba los bizcochos a los viajeros, cuando estos comenzaban a darse a conocer.

CAPITULO IV

4. RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

4.1. Análisis situacional

4.1.1. Macro entorno

En el caso de los bizcochos, hay muchas concepciones que se hacen alrededor del mundo, tal es el caso que la misma palabra describe a una variedad de productos alrededor del mundo por ejemplo: en estados unidos se los conoce como “biscuits” que productos con miga para el desayuno y carecen de la doble cocción. (Alecanaya, 2012).

Para los ingleses los “biscuits” en cambio tienen la forma de galletas secas, en España, se define a los bizcochos como bizcochuelos los cuales llevan formas esponjosas de pasteles o también los bizcochos de soletilla más conocidos en el medio local como bizcotelas, (Alecanaya, 2012), en Colombia también se lo toma como un pastel de crema dulce a diferencia que en Costa Rica, es un pastel pequeño (unos a manera de rosquilla) de harina de maíz y adornado con queso. (DRAE, 2014)

De esta manera, alrededor del mundo los bizcochos han adquirido a través de la historia muchas formas, sabores y colores de acuerdo a las costumbres gastronómicas de cada región y de sus necesidades alimentarias.

Originalmente la palabra bizcocho, etimológicamente viene de dos voces latinas: biz y coctus que quiere decir: cocido dos veces (DRAE, 2014).

Esta cocción doble se da por la necesidad de conservar un pan horneado, secándolo y permitiendo que así dure más tiempo sin descomponerse. (Alecanaya, 2012)

Antiguamente, tanto italianos como franceses fueron adaptando este término a sus costumbres, por un lado, los italianos denominaron “biscotti” mientras que los franceses los denominaron “biscuits” a galletas o masitas que elaboraban, pero que no eran sometidas a un proceso de segunda horneada. (Alecanaya, 2012)

En la actualidad, en Italia aún se encuentran los “biscotti di Prato” que se refiere a bizcochos que siguen el proceso de ser doblemente cocidos. (Alecanaya, 2012)

En un caso más cercano, en Uruguay, se confirma que los aspectos de la gastronomía sudamericana provienen de raíces europeas. (<http://www.turismoenuruguay.com.uy/>, 2010)

Los relatos históricos de Isidoro de María, publicados por Minton Shinca (S/A) muestran que muchos productos entre los bizcochos, de fabricación familiar, también llevan procedencia europea.

Para los uruguayos también existe una variedad de bizcochos, ya sea por sus formas, sabores u otros aspectos característicos, por ejemplo: los bizcochos de anís, bizcotelas, bizcochos clásicos como los cruasanes, margaritas galletas dulces, pan con grasa entre otros, así como alrededor del mundo, existen un sinnúmero de variedades de bizcochos de acuerdo a las costumbres de cada comunidad. (<http://www.turismoenuruguay.com.uy/>, 2010)

4.1.2. Micro entorno

Cayambe constituye una de las ciudades más importantes en el Ecuador, tanto por su atractivo turístico como por su historia cultural y política.

Éste, es un cantón que se ubica al norte de la capital del Ecuador, Quito, y que contiene en si muchos surgimientos socio culturales y políticos entre ellos los de dirigentes indígenas como Dolores Cacuango y Tránsito Amaguaña, representantes de la lucha indígena que resultaría en un proceso organizativo social y posteriormente un movimiento indígena nacional.

Sin embargo, otro de los aspectos importantes y por lo cual Cayambe ha formado su identidad es un producto gastronómico conocido por muchos, los bizcochos, los cuales, se han dado a conocer en cada rincón del país y muchas partes del mundo.

Los bizcochos, se establecen como un aspecto identificativo de la ciudad y también como un patrimonio tanto cultural como gastronómico del lugar, no solo por su nivel de acogida ante la comunidad cayambeña y ecuatoriana sino por su proceso histórico, productivo, turístico entre otros.

En el Ecuador, existe una variedad de productos elaborados que se basan en las costumbres y tradiciones de sus pueblos.

Las allullas se definen como un producto gastronómico característico e identificativo de la gastronomía de Latacunga, la cual es conocida como la tierra de las allullas. (La hora, 2011)

Su textura es similar a la del bizcocho además de sus características culturales y tradicionales relacionadas con la población y la gastronomía, Cayambe y

Latacunga, además las allullas también son comercializadas acompañadas de queso de hoja (La Hora, 2011), como los bizcochos.

En Cayambe, hay una variedad de productos alimenticios que enriquecen la gastronomía del sector. Muchos de esos productos han logrado posicionarse como atractivos turísticos que permiten a la ciudad ser reconocida, entre varios de esos productos se pueden mencionar:

- Los mojicones
- Empanadas de zambo
- Quesadillas
- Bizcochos

4.1.3. Investigación de mercado

- **Universo**

El universo de esta investigación está dado en la ciudad de Cayambe, con los siguientes datos demográficos.

- Población total: 85,8 mil habitantes, lo cual representa al 3,3% de la población total de la provincia de Pichincha. (INEC, 2010)
- Población urbana: 45% es decir, 39039 habitantes. (INEC, 2010)
- Población rural: 54,5% es decir, 46761 habitantes. (INEC, 2010)

- **Muestra**

En ésta investigación, la muestra se extrajo delimitando el universo establecido, estableciendo como lugar específico la población urbana de Cayambe.

Calculo de la muestra

Formula del muestreo aleatorio simple.

n_0 = tamaño de la muestra.

z = nivel de confianza 2,16

e = error permitido. 0,10

$(p)(q)$ = varianza de la proporción

$$\begin{aligned}n_0 &= \frac{z^2 \times (p)(q)}{e^2} \\n_0 &= \frac{(2,16)^2 \times (0,5)(0,5)}{(0,10)^2} \\n_0 &= \frac{4,6656 \times 0,25}{0,01} \\n_0 &= \frac{1,1664}{0,01} \\n_0 &= 116,64\end{aligned}$$

Tamaño de la muestra: 117 encuestas.

Para esta investigación se plantea realizar un total de 117 encuestas, según el cálculo de la muestra.

- **Encuestas**

A continuación se presentan los resultados obtenidos de la aplicación de las encuestas sobre la elaboración de los bizcochos cayambeños de forma artesanal usando el horno de leña.

En el presente análisis se muestra los resultados que surgieron en cada categoría dependiendo de cada pregunta, por lo cual, se presentarán cada una de las preguntas con sus diferentes categorías y sus resultados independientes.

Pregunta N° 1: ¿Cómo considera usted al horno a leña?

Tabla N° 1. Percepción de las personas con respecto al horno a leña. Fuente: M. Casa, 2015

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Tradicional	56	47,86
Cultural	16	13,68
Artesanal	45	38,46
Moderno	0	-
Ninguna de las anteriores	0	-
TOTAL	117	100



Gráfico N° 1. Percepción de las personas con respecto al horno a leña.
Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

Del 100% de encuestados un 47,86% (56), respondieron que el horno es un instrumento tradicional de la ciudad, mientras que el 38,46% (45), asumen que es un instrumento artesanal, el resto de categorías como cultural, moderno y ninguna se dividen el porcentaje en 13,68% y 0% respectivamente.

Por lo cual se dice que el horno a leña es un instrumento culinario tradicional y artesanal puesto que más de la mitad considera que es tradicional y más de una cuarta parte considera que es un instrumento artesanal, ya sea por el procedimiento de elaboración de los bizcochos como por la tradición que tienen los mismos en Cayambe.

Pregunta N° 2: ¿Con que tipo de horno prefiere usted que se elaboren los bizcochos para consumirlos?

Tabla N° 2. Preferencia consumir bizcochos.

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Horno a leña	91	77,78

de las personas para
Fuente: M. Casa, 2015

Horno a gas	25	21,37
Horno eléctrico	0	-
Ninguna de las anteriores	1	0,85
TOTAL	117	100

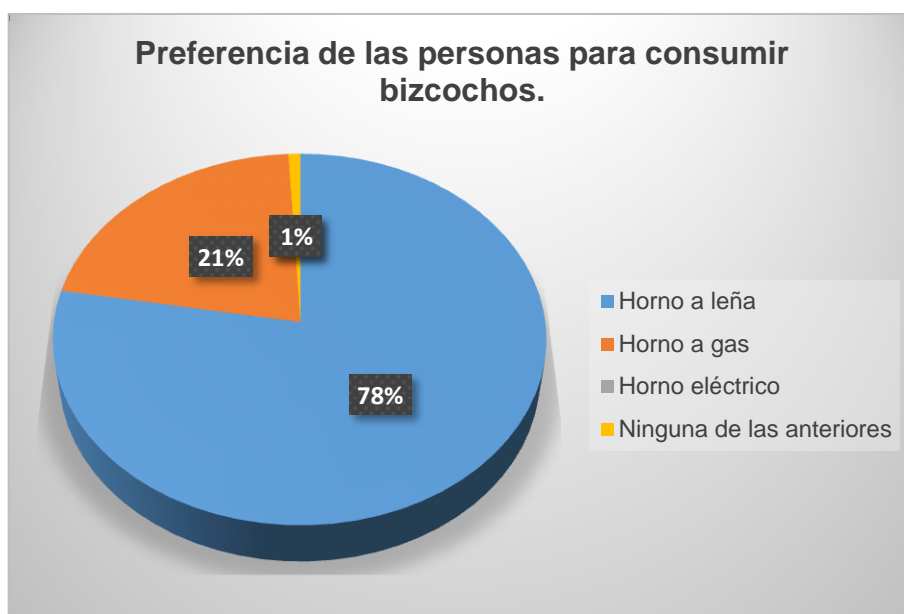


Gráfico N° 2. . Preferencia de las personas para consumir bizcochos.
Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

Los resultados muestran que el 77,78% de los encuestados (91) se va por el consumo de los bizcochos elaborados con horno a leña, mientras que un 21,37% (25) prefieren consumir bizcochos elaborados con horno a gas.

Por último, el 0,85% (1) % y 0% (0) corresponden a las categorías de ninguno de las anteriores y horno eléctrico.

Con respecto a la preferencia del consumo de bizcochos un 77,78% de los encuestados optaron por escoger la opción del horno a leña estableciendo la

tendencia, por otro lado, las demás categorías tienen porcentajes mínimos dando a conocer que la población no da importancia a estas categorías al momento de consumir los bizcochos.

Pregunta N° 3: ¿Cuál es para usted, el principal aporte del horno a leña en la elaboración de los bizcochos cayambeños?

Tabla N° 3. Criterio de aporte del horno a leña
Fuente: M. Casa, 2015

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Sabor	92	78,63
Textura	13	11,11
Color	0	-
Olor	12	10,26
Ninguna de las anteriores	0	-
TOTAL	117	100

las personas sobre el a los bizcochos.

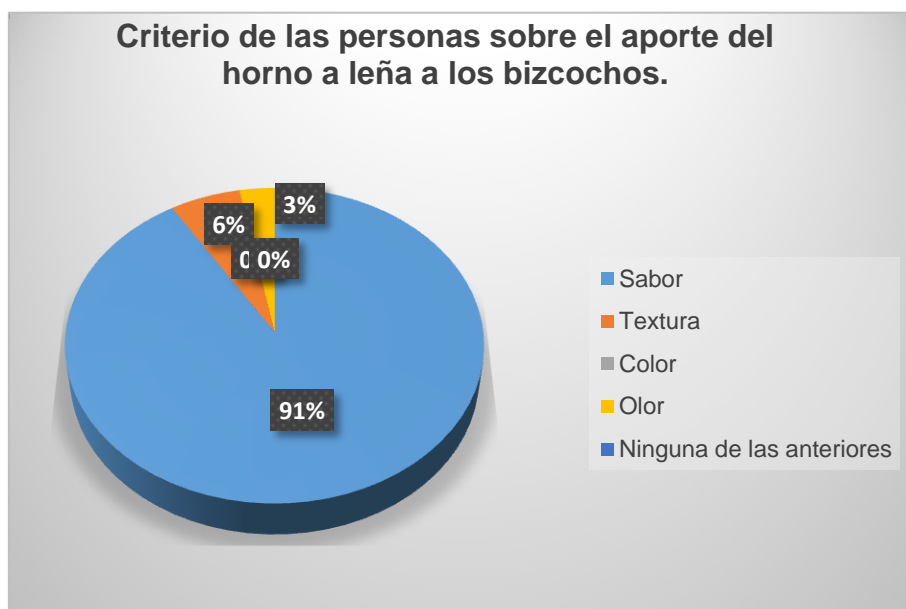


Gráfico N° 3. Criterio de las personas sobre el aporte del horno a leña a los bizcochos. Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

Aquí, el 78,63% (92) de los encuestados escogió la opción del sabor, el 11,11% (13) escogió la textura, mientras que el 10,26% (12) optó por olor, para las categorías de color y ninguna de las anteriores, el porcentaje fue 0%.

Existe una tendencia, 78,63%, que se basa en que la opción del sabor como el principal aporte, por otro lado un 11,11% y 10,26% mencionan que la textura y olor también son categorías que aportan, pero con menor importancia por sus bajos sus porcentajes bajos.

Pregunta N° 5: Para usted ¿Cuál es la opción más importante para mantener el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos cayambeños?

Tabla N° 4. Importancia para mantener el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos. Fuente: M. Casa, 2015

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Patrimonio de la ciudad	19	16,24
Identidad de la ciudad	39	33,33
Tradición de la ciudad	51	43,59
Sabor	8	6,84
Ninguna de las anteriores	0	-
TOTAL	117	100

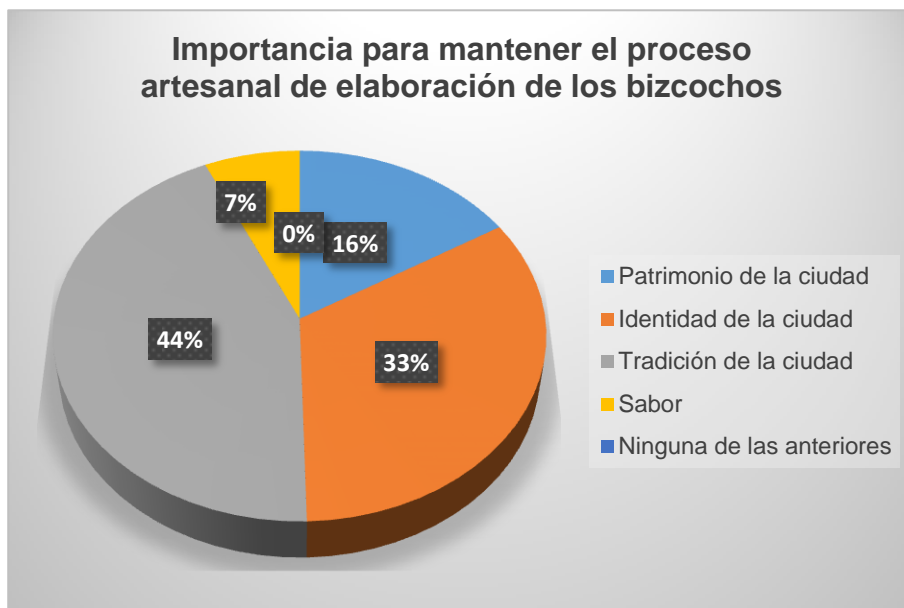


Gráfico N° 4. Importancia para mantener el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos. Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

En este caso el 16,24% (19) de los encuestados escogieron la categoría de patrimonio de la ciudad, un 33,33% (39) se decidieron por identidad de la ciudad, mientras que un 43,59% (51) de los encuestados escogieron la opción de tradición de la ciudad. Un 6,84% (8) y 0% corresponden a las categorías sabor y ninguna de las anteriores.

La tendencia establecida se basa en dos aspectos, por un lado, el 43,59% corresponde a la tradición de la ciudad, mientras que un 33,33% está en torno a identidad de la ciudad.

Pregunta 6: ¿Consumiría los bizcochos si no son elaborados en horno a leña?

Tabla N° 5. Relación de consumo de los bizcochos y el horno a leña, por parte de las personas. Fuente: M. Casa, 2015

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Si	67	57,26
No	50	42,74
TOTAL	117	100

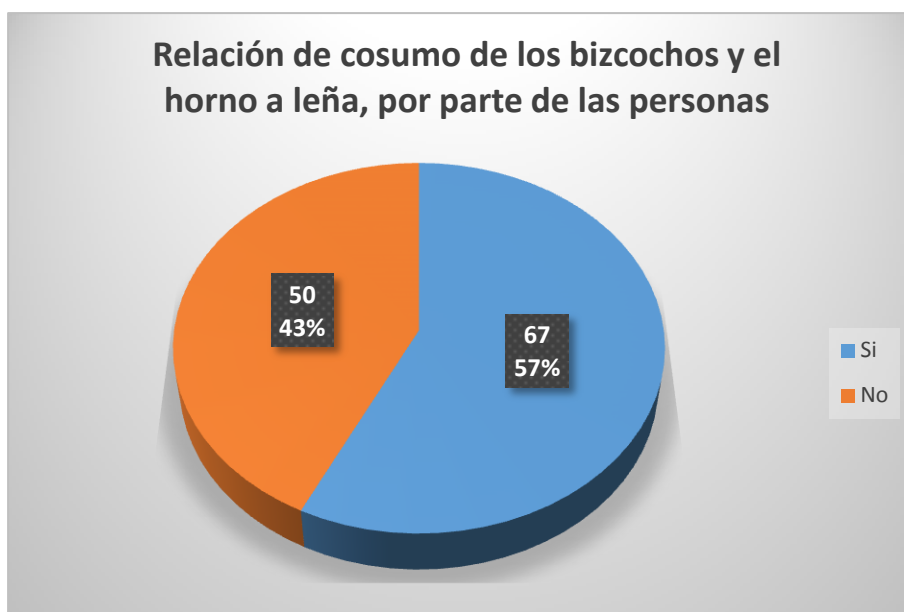


Gráfico N° 5. Relación de consumo de los bizcochos y el horno a leña, por parte de las personas. Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

Del total de encuestados, un 57,26% (67), escogieron la opción del Si mientras que el 42,74% (50), escogieron No.

En esta pregunta, también se ubicó un nivel de opinión abierto para considerar las razones por las cuales las personas escogieron dicha respuesta.

La mayoría de los encuestados (57,26%) si consumirían los bizcochos a pesar de no estar elaborados con el horno de leña puesto que, concuerdan que el sabor es casi similar, sin embargo también mencionan que, consumirían los bizcochos hechos con horno a gas para no afectar al medio ambiente.

Por otro lado el 42,74%, dice que el horno de leña es un instrumento que da un sabor especial y diferente a los bizcochos, lo cual representa a la tradición de la ciudad.

Pregunta N° 7: ¿Considera usted que es importante y necesario el uso del horno a leña en la elaboración de los bizcochos cayambeños?

Tabla N° 6. El horno a leña como una herramienta culinaria necesaria. Fuentes: M. Casa, 2015

Si	95	81,20
No	22	18,80
TOTAL	117	100

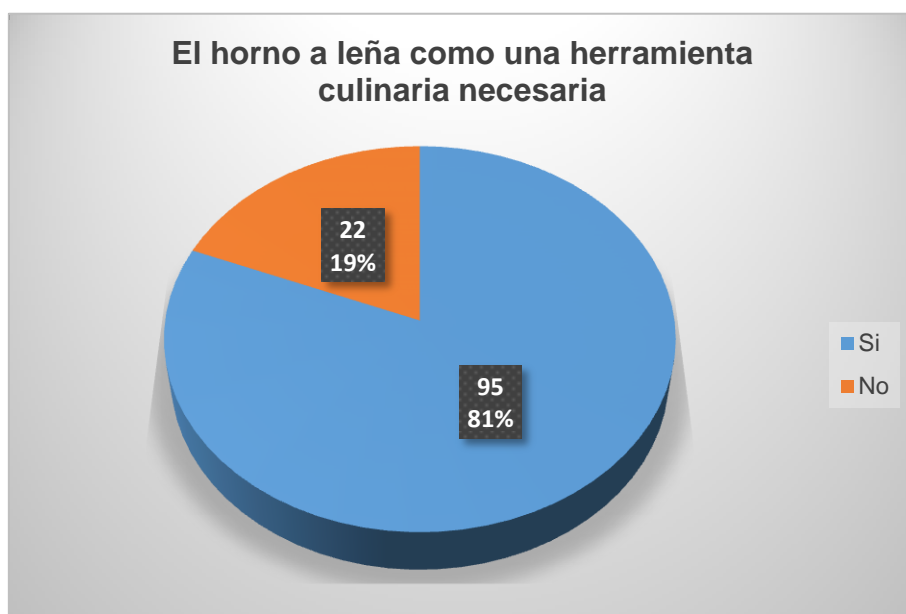


Gráfico N° 6. El horno a leña como una herramienta culinaria necesaria.
Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

Aquí los resultados muestran que, un 81,20% (95) de los encuestados, asumen que sí es necesaria la utilización del horno a leña en la elaboración de los bizcochos cayambeños mientras que el 18,80% (22) direccionaron sus respuestas a la opción de no.

La tendencia de la población se direcciona hacia mantener el uso del horno a leña en la elaboración de los bizcochos ya que es la respuesta con mayor porcentaje.

Además, muchas de las razones de los encuestados, se basan en mantener el proceso artesanal puesto que el horno a leña ayuda a conservar de mejor manera

el sabor del bizcocho además de ser un aspecto tradicional que le identifica a Cayambe, sin embargo, en el caso de los encuestados que dijeron que no era necesario mencionan que no es necesaria ya que, en la actualidad existen varias maneras de hacer los bizcochos y no existe mucha diferencia en el sabor además de que hacerlo con horno a gas permite incrementar la producción bizcochera.

Pregunta N° 9: ¿Usted considera que es importante una guía que le permita conocer varios aspectos importantes acerca del procedimiento para elaborar los bizcochos cayambeños?

Tabla N° 7. Guía sobre la elaboración de los bizcochos de manera artesanal.
Fuente: M. Casa, 2015

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Si	110	94,02
No	7	5,98
TOTAL	117	100

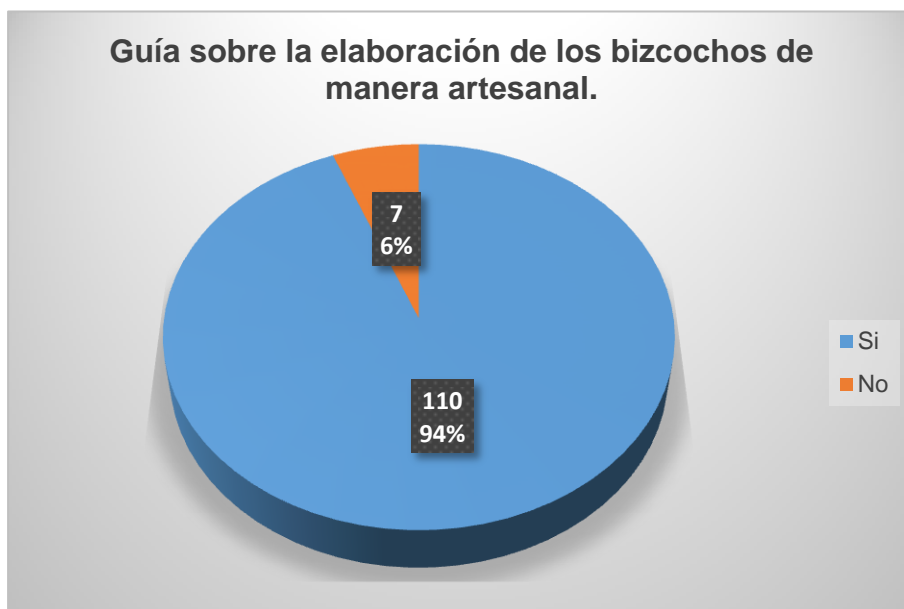


Gráfico N° 7. Guía sobre la elaboración de los bizcochos de manera artesanal. Fuente: M. Casa, 2015

Interpretación

Lo que se pretende conocer a través de esta pregunta es el nivel de aceptación de la población con respecto a una guía de los bizcochos cayambeños y sus diferentes procesos.

Por lo tanto, se ubicaron dos opciones, Si y No, en este caso, el 94,02% (110) de la población encuestada, escogió la opción si, mientras que un 5,98% (7), portó por el no.

Pregunta N° 10: ¿Para usted qué información es importante y necesaria sobre de los bizcochos cayambeños?

De acuerdo a las respuestas dadas en esta pregunta, los encuestados establecieron varias categorías como información importante que debería ir en una guía sobre los bizcochos de Cayambe.

Por lo cual, a continuación se ubican las categorías más importantes:

- Elaboración, ingredientes, historia, precio, lugares, opinión

Tabla N° 8. Principales temas para la guía. Fuente: M. Casa, 2015

VARIABLE	FRECUENCIA	% Aprox.
Elaboración	69	58,97
Ingredientes	43	36,75
Historia	43	36,75
Precio	29	24,79
Lugares	35	29,91
Opinión	34	29,06
Otros	28	23,93
TOTAL	281	



Gráfico N° 8. Principales temas para la guía. Fuente: M. Casa, 2015

Cabe mencionar que cada categoría está medida en base al 100% (117) de encuestados.

Como se puede observar, los mayores porcentajes se dan con respecto a la elaboración de los bizcochos (58,97%), los ingredientes (36,75%) y la historia que cuenta y se transmite en Cayambe (36,75%),

Por otro lado, hay categorías que tienen porcentajes similares con respecto a temas como lugares donde son elaborados y comercializados los bizcochos (29,91%), opinión 29,06%, precios 24,79% y otros como los instrumentos con los que se elaboran los bizcochos y le dan el toque artesanal al proceso 23,93%.

- **Análisis general de las encuestas**

En el trabajo de campo, una de las técnicas aplicadas para el levantamiento de información fue la encuesta la cual permitió establecer los principales puntos de interés de parte de la ciudadanía cayambeña con respecto a los bizcochos, como

ellos los perciben, cuál es su opinión acerca de sus procesos de elaboración, las necesidades que tienen acerca de obtener un documento que les permita conocer más de cerca a este producto identificativo de Cayambe.

En cuanto a la percepción de las personas con respecto al horno de leña, los resultados más altos obtenidos se dan alrededor de las categorías de tradicional y artesanal, con 47,86% y 38,46%, estableciendo que la población considera que el proceso de elaboración de los bizcochos usando el horno a leña es de tipo tradicional pero también de tipo artesanal, puesto que los niveles se mantienen en similares cantidades.

Con respecto a la preferencia de las personas para consumir los bizcochos. El horno a leña es el puntaje con el valor más alto con un 77,78% la preferencia de la población está direccionada netamente a este instrumento artesanal.

Por otro lado, también se debía establecer un porcentaje que permita conocer si la población adquiriría una guía que contenga información de los bizcochos.

Un 94,02% de los encuestados muestra que adquiriría una guía para conocer más de los bizcochos, lo cual permite conocer que existe la necesidad de la población por conocer de un producto que les identifica.

A través de las preguntas planteadas a lo largo de la encuesta, se puede obtener las percepciones de los ciudadanos y sus necesidades sobre aspectos de su tradición y cultura como es el proceso artesanal de elaboración del bizcocho cayambeño.

Esto permitió comprobar que los cayambeños conciben este producto como un elemento tradicional que les da identidad, pero que también es necesario

desarrollar un documento (guía) que les permita conocer el proceso que sigue para elaborar dicho producto.

4.1.4. Análisis FODA

Fortalezas

- Los bizcochos representan un atractivo turístico para Cayambe.
- Es un producto gastronómico tradicional propio de Cayambe.
- Los bizcochos otorgan identidad y tradición a la ciudad de Cayambe.
- Representan fuentes de trabajo y de ingresos en la ciudad de Cayambe.

Gracias a las diferentes fuentes generadoras de empleo (florícolas, empresas productoras de lácteos, y productoras de gramínea) que tiene el cantón, se han generado nuevas plazas de trabajo, esto ha permitido que Cayambe tenga bajos niveles de desempleo (El Norte, 2012), tomando en cuenta la creciente importancia que ha adquirido el turismo en el país y en el sector.

- Los bizcochos poseen un proceso de elaboración artesanal propio y característico de Cayambe, a través del uso del horno a leña.

Oportunidades

- Crear espacios de difusión de información de los bizcochos aprovechando las tecnologías de la información y comunicación.
- Agenda de eventos como ferias culturales y artesanales que promuevan los bizcochos, su proceso de elaboración, historia y demás aspectos importantes.

- Talleres de enseñanza y capacitación sobre los bizcochos cayambeños y su proceso de elaboración.
- Elaboración de material, guías, para dar a conocer información que hable sobre los bizcochos.

Debilidades

- Hay poca difusión de información del producto.
- No hay mucha documentación que hable acerca de los bizcochos.
- Existe poca capacitación en cuanto a los bizcochos y su proceso de elaboración.
- No hay eventos que den a conocer información del bizcocho, su proceso de elaboración, su historia, entre otros aspectos importantes.

Amenazas

- Desinformación sobre el bizcocho y su proceso de elaboración
- El desinterés de la gente por conocer acerca de los bizcochos.
- pérdida de la tradición y del proceso artesanal.
- Existen productos que pueden sustituir al bizcocho, como la allulla, puesto que poseen características similares (procesos de elaboración artesanales, ingredientes).
- No hay el suficiente impulso ni promoción de los bizcochos por parte de las autoridades del cantón.

4.1.5. Oferta vs demanda

Oferta: se pueden observar a todos aquellos que comercializan los bizcochos.

En esta sección, se pueden subdividir en dos, aquellos que lo hacen de manera artesanal, usando el horno a leña y los que usan hornos a gas para la producción. Sin embargo, según Rosa Imbago (2015), hay productores que también elaboran los bizcochos usando tanto el horno a leña como el horno a gas, según su testimonio, ella misma elabora los bizcochos y la primera horneada la hace en horno a gas para luego calentar el horno a leña y proceder a bizcocharlos.

Demanda: aquí se encuentran cada uno de los compradores de bizcochos, aquellos que deciden donde comprar.

Este grupo puede subdividirse en varios grupos, pero, solo se menciona a dos, demanda interna, todos aquellos ciudadanos que viven en la ciudad y también consumen el producto, y demanda externa todos aquellos que no son de la ciudad, sean visitantes, turistas nacionales o extranjeros que también se interesan por adquirir los bizcochos cayambeños.

Según Blanca Cartagena (2015), trabajadora de Bizcochos San Pedro, hay clientes que llevan desde una funda hasta 8 fundas de bizcochos.

En la pregunta siete (de la encuesta realizada) también habla acerca de la demanda de los encuestados sobre el consumo de los bizcochos elaborados con el horno a leña.

Un 95% aceptan que es necesaria la utilización del horno a leña en la elaboración de los bizcochos.

Además, en la pregunta seis, se puede constatar que, un 81% de encuestados consumiría bizcochos no elaborados en horno de leña, pero la gran mayoría hace alusión a que se debe mantener el horno a leña porque es una tradición propia de la ciudad.

4.1.6. Características del producto - Los bizcochos

- **Origen**

Luego de culminada la época de la colonia, prosiguió un período denominado “republicano” en nuestro país, es decir, la Gran Colombia como se la conocía a la unión de naciones independizadas.

Para esa etapa del tiempo, por el año 1824, Cayambe se convirtió en una parroquia provincial de Imbabura y en 1830 con la separación del Ecuador de la Gran Colombia, Cayambe formó parte de la nueva república establecida. (Becker & Tutillo, 2009)

En ésta época, haciendas, parroquias y demás espacios territoriales, fueron designados como espacios políticos para llevar a cabo la hispanización de los indígenas.

Antes del siglo XX, las haciendas ocupaban gran parte del territorio, asemejándose a parroquias enteras, entre ellas se puede nombra a Pesillo y Guachala como las más conocidas, las cuales asumían funciones económicas civiles y religiosas en la vida de los ciudadanos. (Becker & Tutillo, 2009)

Sin embargo, para el año 1920, época del gobierno de Eloy Alfaro y de la revolución Liberal, Cayambe comenzó a integrarse en el ámbito nacional, puesto que, hasta ese entonces, a ésta ciudad se la conocía como una ciudad provincial aislada.

Por lo cual, el 9 de julio de 1928, se inaugura un tramo del ferrocarril que conecta a Cayambe y Quito además, se realizaron muchas mejoras de infraestructura que permitieron las mejoras en caminos que luego se convertiría en la autopista

Panamericana lo cual facilitaba el transporte entre Quito y Cayambe y a nivel nacional entre el sur y el norte del país. (Becker & Tutillo, 2009)

Años después, se dieron acciones que influyeron también en Cayambe puesto que, el pueblo de Tabacundo, entre 1963 y 1973 luchó y demandó de las autoridades del gobierno central, la construcción de la Panamericana que pasara por Tabacundo para poner fin al aislamiento de dicha ciudad. (Mármol, 2011)

- **Los bizcochos, cultura, tradición y cultura.**

Si bien es cierto, a lo largo de esta etapa, Cayambe se ha ido desarrollando y adquiriendo diferentes matices y, tanto en su geografía como en su historia, se ha desarrollado como una ciudad importante y principal del país puesto que, por esta ciudad pasaba el ferrocarril e inicialmente la Panamericana que permitía un mejor transporte e integración del país.

En relación al bizcocho y proceso de origen del mismo, Cayambe inicialmente se situó en un lugar de haciendas, donde el transporte inicialmente era a pie, en carreta o lomo de mula (Donoso, 2015)

Esto influyó a que se diera a conocer el bizcocho como un producto para los viajeros, en los cuales se establecía una necesidad de alimentarse puesto que, tenían que enfrentarse a largos viajes y en esa época, los viajes no tenían la facilidad de hacerlo en buses o automóviles como en la actualidad. (Donoso, 2015)

Por otro lado, Cayambe a lo largo del tiempo ha tenido muchos cambios, uno de ellos ha sido la construcción de la vía Panamericana por la cual se pudo conectar

y comunicar el país a través de las diferentes vías además de la inauguración del tren que tuvo una parada en ésta ciudad.

Según el capitán Albornoz (2015), comisario de la ciudad, en ésta época comenzaron a salir vendedores ambulantes que se dedicaron al comercio de alimentos para los viajeros medios de transporte que pasaban por la vía principal, estos comerciantes eran principalmente mujeres, a las cuales más tarde se las conocería con el sobrenombre de bizcocheras puesto que, se dedicarían a elaborar y vender bizcochos.

Uno de los productos principales que se dedicaron a vender eran papas con cuero y frescos como se les conocía a las bebidas refrescantes, luego fueron aprendiendo la técnica y manera de preparar los bizcochos hasta que pudieron establecerse también como pequeñas productoras en el sector. (Imbago, 2015)

Principalmente, éstas vendedoras se ubicaron en lo que actualmente es el parque central (3 de noviembre) de la ciudad, en la calle Rocafuerte, se ubicaron con puestos pequeños de ventas en las cuales exponían y comercializaban sus productos. (Albornoz, 2015) Para ésta época, existían dos corrientes de negocios, por un lado, los productores originales quienes establecieron su negocio conocido como Café Cayambe, y las vendedoras ambulantes quienes también elaboraban y comercializaban el producto.

Según el capitán Albornoz (2015), para la década de los 60's y 70's la construcción de la vía Panamericana por Tabacundo, implicó un cambio en la comercialización del bizcocho, puesto que, las vendedoras ambulantes muchas disminuyeron sus niveles de ventas pero, los productores como Café Cayambe, o

Bizcochos San Pedro, se mantuvieron en el negocio puesto que dieron paso a una manera de comercialización diferente.

Según Rafael Méndez (2015) sacerdote y propietario de bizcochos Cayambe, ellos comenzaron a confiar en la calidad de su producto además de la forma en la que lo hacían, una manera artesanal que la mantienen hasta la actualidad.



Imagen N° 1. Antigua ubicación Café Cayambe. Fuente: M. Casa, 2015

- **Aporte nutricional**

A pesar de que el bizcocho es un producto de buen sabor, es necesario informar sobre los valores nutricionales que posee.

Para el sacerdote Rafael Méndez (2015), el bizcocho es un alimento que no resulta dañino para la salud pero se tiene que comer con mesura, por lo cual, a continuación se presenta un cuadro con los valores nutricionales sobre los bizcochos.

Cuadro N° 1. Cuadro Información nutricional. Fuente: M. Casa, 2015

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño por porción	30 g	
porciones por envase	4	
Cantidad por porción		
calorías	30,65	
	100 g/ml	1 porción
Proteína	6,96	1,74
Carbohidratos	53,10	13,28
Grasa	49,63	12,41
Fibra	2,99	0,75
Agua	9,93	2,48
Valor Diario		
<u>VITAMINAS (mg)</u>		1 porción
B1 tianina	0,43	0,11
B2 Riboflamina	0,06	0,02
B3 Niacina	1,66	0,42
Caroteno A	70,00	17,50
Acido Ascorbico C	0,35	0,09
<u>MINERALES (mg)</u>	100 g/ml	1 porción
Calcio	19,03	4,76
Hierro	0,78	0,20
Magnesio	21,10	5,28
Sodio	851,78	212,95
Potasio	107,16	26,79
Yodo	0,66	0,17

- **Beneficios**

Entre los beneficios que se puede encontrar, están los de tipo turístico, social, económico, entre otros.

El beneficio turístico, está dado en la medida en que el bizcocho sea potenciado como un atractivo principal de la ciudad, promoviendo el conocimiento acerca de su proceso de elaboración, su historia y como es en la actualidad.

Paralelo al beneficio turístico, en el aspecto socio económico, también representa un pilar fuerte, ya que, al generar turismo, provee de la oportunidad de que sean mayores las visitas de turistas a la ciudad, los cuales podrán consumir de los servicios que provee la ciudad además de consumir los bizcochos.

De esta manera, el bizcocho representa un pilar fuerte, que compuesto por su historia, su proceso artesanal, puede generar varios ingresos para la ciudad de Cayambe.

4.1.7. Consumo en el Ecuador

En Cayambe, los bizcochos son uno de los productos que más la identifican, siendo una de los atractivos principales tanto para turistas nacionales como extranjeros.

En la actualidad, este producto no se fabrica y comercializa solamente dentro de la ciudad, ya que ha logrado expandirse fuera de los límites de Cayambe promoviéndose como una carta de presentación de lo que es Cayambe, su tradición y su gastronomía.

Uno de los lugares es Quito, la capital de Ecuador, en donde han logrado también expandirse los bizcochos, siendo expuestos en vitrinas para la venta al consumidor.

Según uno de los diarios de la ciudad, PP el Verdadero (2014), los bizcochos se han trasladado a un sector en el centro histórico de Quito, en las calles Venezuela y Loja, cerca del bulevar de la Av. 24 de Mayo aquí, los bizcochos se elaboran de

manera artesanal para luego son vendidos tanto a degustadores como a vendedores informales, quienes según el medio, salen a venderlos por la ciudad ya se por unidad o por docena.

4.1.8. Métodos de conservación

En el origen del bizcocho, se habla de tener un alimento que pueda satisfacer las necesidades alimentarias de las personas pero que también pueda durar en el trayecto de un viaje y de esa manera no pierda su sabor.

Por lo cual existe una técnica culinaria que aporta para que este producto se conserve de mejor manera, la cual es el bizcochado.

“Recocer el pan para que se conserve mejor”. (DRAE, 2012)

Esta actividad, que se basa en volver a ingresar el producto en el horno para volver a cocerlo, permitiendo que el bizcocho tenga más durabilidad conservando sus características principales, sabor, textura y color.

4.1.9. Estudio técnico

- **Demanda insatisfecha**

En cuanto a la demanda insatisfecha, se relaciona con los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a la comunidad cayambeña.

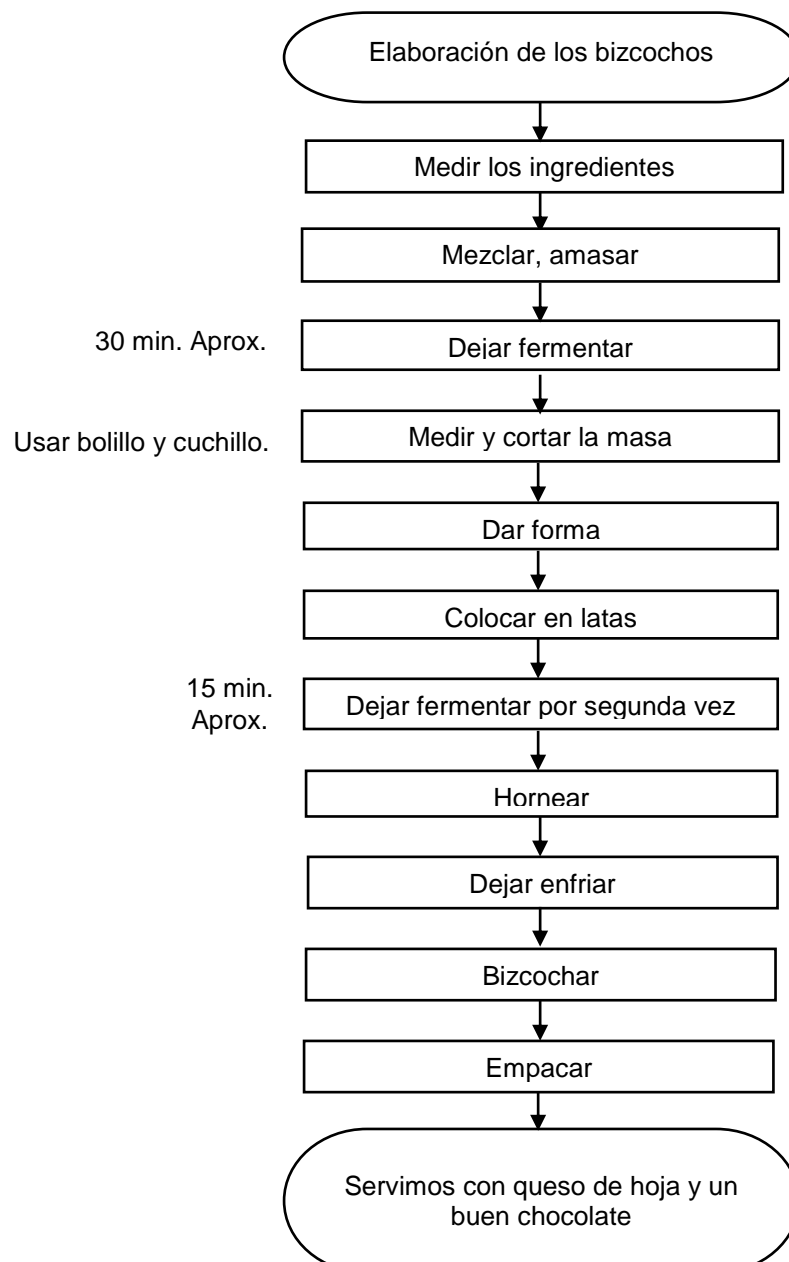
Estos resultados muestran la necesidad existente sobre el conocimiento del proceso de elaboración del bizcocho de manera artesanal, si bien es cierto no existe una demanda con respecto al producto, su calidad o su textura, pero las personas, a través de las encuestas, han posicionado como una necesidad el adquirir una material que pueda proveerles del conocimiento necesario para conocer dicho procesos.

Por lo tanto, una de las estrategias es la realización de una guía que contenga información acerca del proceso de elaboración, lugares donde lo realizan utilizando el horno a leña logrando así que la comunidad y turistas conozcan varios aspectos que han logrado que los bizcochos sean un representativo para Cayambe.

- **Elaboración del bizcocho - flujo grama**

A continuación, se presenta el diagrama de flujo donde se establece el proceso de elaboración de los bizcochos.

- **Procedimientos**



-

- **Medir los ingredientes**

Se refiere a tomar de cada ingrediente las cantidades necesarias para poder realizar los bizcochos, este proceso se lo puede llevar a cabo usando algún instrumento para pesar dichos ingredientes.

- **Mezclar / amasar**

Se procede a tomar los ingredientes previamente pesados para juntarlos, en el caso de los bizcochos en una artesa, para amasarlos hasta que se logre haga una masa uniforme.

- **Fermentar**

Es la transformación química de una sustancia orgánica a otra más simple.
(<http://es.thefreedictionary.com/>)

En el caso del proceso de los bizcochos se refiere a que una vez mezclada la masa con los demás ingredientes, entre ellos la levadura, se la deja reposar a fin de que leude y adopte una consistencia diferente o inflada como se la conoce comúnmente. Se la debe dejar al menos por 30 minutos.

- **Medir y cortar la masa**

Consiste en cortar con un cuchillo una porción de la masa fermentada, para posteriormente alargarla usando un bolillo.

- **Dar forma**

Una vez lista la masa alargada se procede a recogerla un poco (el extremo superior) para hacer la cabeza de los bizcochos y con un cuchillo se procede a cortarlos en partes iguales (delgados).

- **Colocar en latas**

Este procedimiento se basa en la colocación ordenada de los bizcochos cortados.

En este caso, la persona toma los bizcochos y los coloca en filas y columnas en la lata. Depende del tamaño de la lata para que un número determinado de bizcochos vayan ubicados en la misma.

- **Dejar fermentar por segunda vez**

Luego que los bizcochos están en las latas, se procede a dejarnos a que fermenten nuevamente, a fin de que la masa de los bizcochos crezca. Se debe dejar fermentar al menos 15 minutos.

- **Hornear**

Una vez leudados los bizcochos en las latas, se los ingresa en el horno calentado previamente.

- **Dejar enfriar**

Una vez terminada la horneada de las latas de bizcochos se procede a bajar la temperatura del horno (enfriar) para poder bizcochar el producto.

- **Bizcochar**

Es un procedimiento por el cual son conocidos los bizcochos cayambeños ya que, estos necesitan ser introducidos por segunda vez al horno para que se complete su proceso de elaboración.

Para los productores, el bizcocho requiere de ese proceso con el horno en que es introducido dos veces, la segunda vez que es introducido se

produce el bizcochado para que el producto salga crujiente. (Donoso, 2015)

En este caso, se deja que el horno se enfríe para poder introducir por segunda vez los bizcochos hasta que queden con la textura característica de este producto.

Según los productores, al realizarlo en el horno a leña, los tiempos pueden variar de acuerdo a como este caliente el horno, sin embargo, muchos dejan, después de la segunda introducción, que se queden en el horno hasta el día siguiente. (Méndez, 2015)

- **Empacar**

Una vez listos los bizcochos, se los empaca en fundas para ser vendidos. Según el negocio, el número de bizcochos por funda puede variar.

Tipos de hornos

Se los puede clasificar en dos grupos definidos

Hornos industriales y hornos artesanales.

- **Hornos industriales**

Se puede definir como horno industrial, a la instalación que permite la transformación de la energía química de un combustible en calor permitiendo de esta manera aumentar la temperatura de los materiales depositados en interior de dicha instalación para realizar diferentes procesos industriales con ellos. (INATEC, 2011)

- **Funcionamiento del horno industrial**

Se basa en un funcionamiento automatizado, muchos de estos hornos permiten la programación del tiempo de horneado así como la temperatura, para que los productos introducidos puedan hornearse de mejor manera. (INATEC, 2011)

Su funcionalidad es similar a un horno artesanal con la particularidad de que no es necesario mantener la combustión de manera manual sino que puede ser programada, (INATEC, 2011)

- **Horno artesanal**

Se refiere a las estructuras que contienen una bóveda que es calentada generalmente con leña, aunque también pueden ser calentadas a gas. Sus medidas pueden variar y los materiales son por lo general adobe o barro. (INATEC, 2011)

- **Estructura del horno artesanal**

Consta de 4 partes básicas

Base o piso: es el lugar donde se apoya la bóveda. Es necesario que la base sea bien construida para que no pierda el calor que se genera en la bóveda y pueda mantenerlo por más tiempo. (INATEC, 2011)

Bóveda: es el lugar donde se concentra el calor y donde da vueltas para que los alimentos se horneen de mejor manera. (INATEC, 2011)

Boca: es una apertura por donde se introducen los alimentos que van a ser cocinados. (INATEC, 2011)

Chimenea: es el lugar por donde sale el humo que resulta de la cocción de los alimentos o por el mismo calentamiento del horno. (INATEC, 2011)

- **Dimensiones**

En cuanto a la fabricación de los hornos y las medidas empleadas, no existen medidas exactas para esta labor, puesto que existen diferentes funcionalidades dadas a este equipo de cocina, muchas pueden ser de uso familiar para lo cual no amerita un horno de gran tamaño, mientras que otros usos pueden ser comerciales para lo cual es necesario emplear mayores dimensiones.

En El gran libro de los hornos de barro de Ricardo Elías y Oscar Armayor (2004), dan ciertas medidas referenciales para construir un horno.

Hornos pequeños

- Medidas interiores: diámetro de bóveda 0,75 m.
- Altura de bóveda: 0,50 m.
- La temperatura dura aproximadamente entre 2 a 3 horas

Hornos medianos

- Medidas interiores: diámetro de la bóveda 0,95 m.
- Altura de la bóveda: 0,60 m.
- La temperatura dura aproximadamente de 2 a 3 horas.

Sin embargo es necesario recalcar que el tamaño de los hornos depende mucho de la funcionalidad que se le desee dar.

- **Funcionamiento**

La mayor parte de los hornos artesanales son fabricados con material refractario, es decir, con material que tiene la capacidad de absorber calor para luego desechar gases nocivos, cocer los alimentos hasta que se enfría por completo.

(INATEC, 2011)

Logran desarrollar temperaturas altas, que permiten una buena combustión y por ende un buen horneado de los alimentos. (INATEC, 2011)

Actualmente, existen instrumentos, pirómetros, que permiten calcular la temperatura de los hornos artesanales, (INATEC, 2011), sin embargo, en Cayambe, según el sacerdote Rafael Méndez (2015), propietario de Bizcochos San Pedro, el método que han desarrollado con el tiempo es manual, a través de sentir el calor con la mano saben si el horno ya está en la temperatura necesitada. Este tipo de métodos son desarrollados con la experiencia y el tiempo.

- Temperatura

En la actualidad existen varios instrumentos con los cuales se puede facilitar la medición de la temperatura en un horno.

Según Ricardo Elías y Oscar Armayor, en El gran libro de los hornos de barro (2004), existen varios instrumentos que ayudan a tomar las temperaturas de los hornos, por ejemplo los relojes marcadores de temperatura o los pirómetros los cuales, dependiendo de su calidad, son colocados en la puerta del horno o dentro del mismo para poder medir la temperatura a la que está dicho horno.

Sin embargo, en el proceso artesanal, hay formas con las que las personas han logrado tomar la temperatura para así elaborar los bizcochos.

Según Rafael Méndez (2015), propietario de Bizcochos San Pedro, sus trabajadores, a través del tiempo y la adquisición de experiencia han logrado tomar la temperatura poniendo la mano frente a la puerta del horno y manteniéndola por unos segundos para así ver si el horno está en la temperatura adecuada.

Otra de las costumbres es hacer una bola con papel periódico y lanzarlo dentro del horno para poder medir la temperatura, muchos determinan que si adopta un color amarillento puede que esté listo, sin embargo, eso depende también de los alimentos que se vayan a introducir en el horno. (Elías, R. Armayor, O. 2004)

Generalmente las temperaturas se establecen en un rango de 250°C Y 300°C.

- **Equipos y utensilios**

- **Horno a leña**

Para el sacerdote Rafael Méndez (2015), este es un ingrediente más en la elaboración de los bizcochos cayambeños puesto que, a través de él, el sabor se convierte en algo característico del producto.

Por otro lado, en el proceso artesanal, el horno a leña se convierte en uno de los principales instrumentos ya que, a través de él, la masa en forma de bizcochos puede llegar a adquirir el color y sabor característicos de los bizcochos.

Sin embargo es necesario también mencionar que el horno a leña es un instrumento que permite que la esencia, el sabor y el aroma, se impregnen en el producto y haga que se diferencien de los demás bizcochos elaborados de manera más industrializada. (Donoso, 2015)

- **Artesa**

Es un instrumento, por lo general de madera y de diferentes tamaños, en la cual los amasadores ubican todos los ingredientes para luego proceder a mezclarlos hasta tener una masa uniforme.

- **Latas**

Con este instrumento, los bizcochos llegan a sus etapas finales es decir, que son introducidos en el horno para que adopten su color, sabor y forma finales.

En este caso, los afiladores como los llaman, toman cada porción de masa pequeña y la van acomodando en filas y columnas a fin de que un número,

de acuerdo al tamaño de la lata, quede en cada una de ellas, para posteriormente ser ingresadas en los hornos.

- **Bolillo**

Es un instrumento de forma cilíndrica con el cual los trabajadores estiran la masa para luego proceder a recoger la parte superior y dar forma a lo que será la cabeza del bizcocho.

- **Cuchillo**

Con este instrumento y junto a la habilidad de las personas que laboran en el negocio, se procede a cortar la masa estirada.

Se va cortando en pequeñas porciones las cuales adoptan la forma de los bizcochos.

La mayoría de productores hacen uso de este instrumento sin embargo, en Café Cayambe, se hace uso de un molde con el cual cortan y dan forma a la masa para que queden como bizcochos. (Donoso, 2015)

De esta manera, se ha descrito las principales herramientas y procedimientos que se emplean al momento de elaborar los bizcochos cayambeños.

• **Disponibilidad de insumos**

Para los productores existen varias empresas que les facilitan los ingredientes principales para poder elaborar los bizcochos.

Según Blanca Cartagena (2015), trabajadora de Bizcochos San Pedro, la empresa que les provee de la harina es Molinos Superior, la manteca y la mantequilla son proveídos por la fábrica Ales.

Además existe otra empresa que provee de manteca especial para bizcochos la cual es Danec.

- **Localización geográfica**

A continuación se provee las direcciones de los productores que han tenido relación con la aparición del bizcocho y conservan la tradición del proceso.

Dirección: Calle Juan Montalvo, entre calles Bolívar y Sucre.

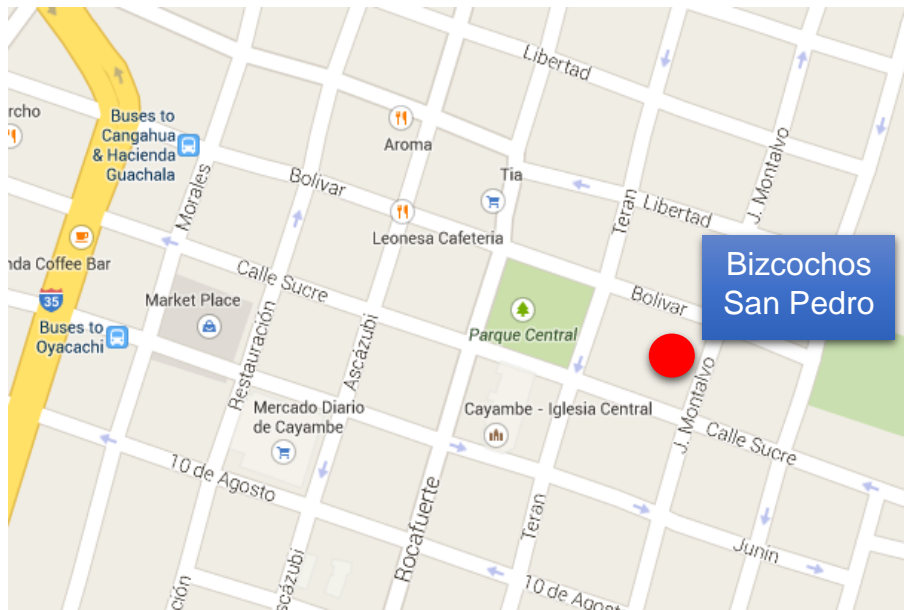


Imagen N° 2. Ubicación Local Bizcochos San Pedro. Fuente: M. Casa, 2015

Dirección: calle Rocafuerte, entre calles Bolívar y Sucre.



Imagen N° 3. Ubicación vendedoras tradicionales. Fuente: M. Casa, 2015

Dirección: Panamericana norte Kilómetro 35, junto a la vía que va al sector

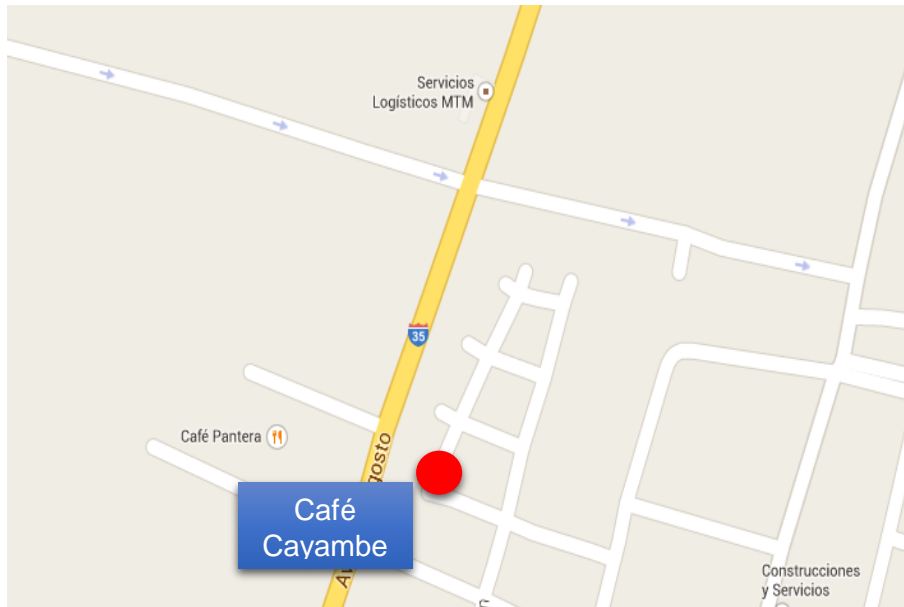


Imagen N° 4. Ubicación actual Café Cayambe. Fuente: M. Casa, 2015

Granobles, esquina.

- **Estacionalidad de la demanda**

Según Rafael Méndez (2015), sacerdote y propietario de Bizcochos San Pedro, la demanda crece en épocas de feriados, puesto que los días declarados como feriado, muchos turistas pasan por Cayambe y van comprando los bizcochos pero, una de las temporadas más altas, es en la época de Carnaval.

En ésta época del año, hay más confluencia de turistas y visitantes en Cayambe lo cual permite promover mayores ventas del producto.

- **Impacto ambiental**

En la actualidad una de las maneras en las que los negocios gastronómicos se permiten preparar sus recetas es a través de la cocina, gran parte de las recetas y de las diferentes comidas son preparadas en una cocina que funciona a gas.

En el caso de Cayambe y basado en el aspecto de los negocios que se encargan de la elaboración de los bizcochos cayambeños, estos están también asociados a una innovación industrial.

Esta innovación se basa justamente en la preparación de los bizcochos con un horno que funciona a gas.

A pesar de que no existe una cifra exacta de productores de bizcochos en la ciudad, se puede decir que la gran mayoría hace uso de los hornos a gas en el proceso de elaboración de los bizcochos de Cayambe.

Sin embargo en la antigüedad, la realidad era distinta, la mayor parte de los productores desde sus inicios hizo uso del horno a leña, para elaborar los bizcochos.

Según Guillermo Donoso (2015), desde los inicios de los bizcochos, se usó el horno a leña, estos eran fabricados por personas que sabían del oficio para luego ser usados en la elaboración de recetas culinarias en base a la combustión de leña.

Se puede considerar que la leña es un combustible que puede contaminar el medio ambiente, como en la antigüedad, muchas eran las familias y negocios que tenían instrumentos de cocina que funcionaban a leña (hornos, cocinas), eso implicaba un mayor índice de contaminación, sin embargo en la actualidad, gracias a la industrialización y actualización tecnológica de la vida del ser humano, cada uno de esos instrumentos artesanales fueron reemplazados por hornos y cocinas a gas, entre los más usados.

Se puede entender que, muchos consideran que este tipo de negocios que usan la leña como combustible no favorecen al medio ambiente, sin embargo, también se puede considerar que la leña es un recurso renovable, puesto que, al sacar la leña de los bosques, estos son constantemente reforestados para mantener un uso adecuado de la leña. (Donoso, 2015)

En la provincia de Pichincha, se conoce el proyecto Pichincha verde, el cual se basa en ir a lugares rurales para realizar estudios y determinar la cantidad de plantas necesarias para el lugar. (Cataña, 2015)

Según el Plan del Gobierno de Pichincha, este proyecto trata de promover la participación ciudadana en el potenciamiento de una cultura de conservación y desarrollo sustentable a través de la protección, conservación, restauración y recuperación de los ecosistemas de la provincia de Pichincha. (GADPP, 2015)

Además según el sacerdote Rafael Méndez (2015), una de las ventajas que ellos aprovechan es el uso del despojo que queda de la leña usada en otras labores, por lo cual para ellos no es una contaminación, sino un aprovechamiento de recursos.

- **El eucalipto**

Una de las maderas principales para la quema en los hornos donde se elaboran los bizcochos. A continuación se establecen ciertos aspectos importantes de éste elemento principal en el proceso artesanal.

Aspectos generales

El Eucalipto es originario de Australia, fue traído al Ecuador en 1865 en la presidencia de Gabriel García Moreno, en una quinta de la ciudad de Ambato. (Solis, 1949).

Se introdujo en la sierra ecuatoriana en sitios con una altitud que oscila entre los 2200 y 2300 m.s.n.m. En el callejón interandino. (<http://ecuadorforestal.org/>, 2012).

Existen varios aspectos importantes en los cuales se lleva una buena silvicultura de los eucaliptos.

Principalmente se desarrollan de mejor manera en suelos francos arenosos, con un pH de 5 a 7, que se caracterizan por tener un buen drenaje y son poco compactados. (<http://ecuadorforestal.org/>, 2012)

- Condiciones climáticas óptimas:
 - Temperatura C°: 10,8 – 16,8
 - Precipitación mm: 800 – 1500
 - Altitud en Ecuador m.s.n.m.: 2200 – 3300.

Los eucaliptos se caracterizan por tener una buena regeneración natural, ya que, inclusive después de quemas, gracias a los rebrotes de brinzales o plantas jóvenes se comienzan a emitir renuevos de cepa. (<http://ecuadorforestal.org/>, 2012).

En el Ecuador se ha llegado a obtener crecimientos que fluctúan entre los 5 a 25 m³/ha/año. (<http://ecuadorforestal.org/>, 2012)

La plantación de estos árboles depende del objetivo y de la calidad del suelo para poder obtener mayor cantidad de eucaliptos. (<http://ecuadorforestal.org/>, 2012)

Usos

Tiene diferentes usos, en el caso de esta investigación, el eucalipto es usado como leña o carbón, puesto que una de sus cualidades es que es de lento consumo además de dejar poca ceniza permitiendo una mejor carbonización y dejando carbón de mejor calidad. (<http://ecuadorforestal.org/>, 2012)

- **Transformación del producto**

Receta estándar

CAYAMBE

Nombre de la receta:	Bizcochos		
Porción /peso	4 porciones		
Especias.			
Fecha de producción			
Observaciones:			



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO POR KILO \$	TOTAL \$
BIZCOCHOS				
Harina de trigo	0,279	kilos	1,20	0,33
Agua	0,098	litros		-
Sal	0,006	kilos	0,40	0,00
Azúcar	0,014	kilos	0,80	0,01
Margarina	0,140	kilos	3,96	0,55
Levadura fresca	0,004	kilos	3,50	0,01
Anís	0,001	kilos	4,00	0,00
COSTO				0,92
COSTO TOTAL				0,94
COSTO POR PORCIÓN				0,24
PRECIO DE VENTA				0,70

PROCEDIMIENTO

- 1.- Se mezclan cada uno de los ingredientes a fin de amasar hasta que tenga cierta elasticidad y se deja fermentar, aproximadamente por 30 minutos
- 2.- Se toma la masa para proceder a alargarla y laminarla, para luego con un cuchillo, cortar y dar forma a los que serán luego de los bizcochos.
- 3.- Se deja descansar y fermentar aproximadamente por 15 minutos un momento la masa cortada.
- 4.- Se procede a hornear por un espacio de 20 minutos, después se procede a bizcochar, este procedimiento depende del fabricante.

Receta nutricional

bizcochos																		
ingredientes	Peso (g)	Proteína (g)	Grasas (g)	Hidratos de carbono (g)	Fibra vegetal (g)	Agua (g)	VITAMINAS					MINERALES						
							B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	C (mg)	A (mcg)	calcio (mg)	hierro (mg)	magnesio (mg)	sodio (mg)	potasio (mg)	fosforo (mg)	Yodo (mg)
Harina de trigo	34,88	3,98	0,80	25,33	1,49	4,64	0,04	0,01	0,81	0,00	0,00	11,16	0,56	8,02	0,70	50,93	0,00	0,00
Agua	12,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,73	0,00	0,00	0,12	0,00	0,00	0,00
Sal	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	0,00	2,02	271,05	0,00	0,00	0,31
Azúcar	1,74	0,01	0,00	1,74	0,00	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,19	0,00	0,00	0,01	0,04	0,00	0,00
Mantequilla	17,44	0,09	14,98	0,00	0,00	0,04	0,17	0,00	0,02	0,17	34,88	3,66	0,07	0,35	130,81	2,62	0,00	0,00
Levadura fresca	0,52	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,55	0,00	0,00	0,00
Anís	0,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL		4,08	15,79	27,07	1,49	4,68	0,21	0,03	0,83	0,17	34,88	15,95	0,63	10,40	405,24	53,58	0,00	0,31
CALORIAS		16,31	142,10	108,29														
TOTAL CALORÍAS		266,70																

4.2. Planificación estratégica

- **Objetivo general**

Impartir, a través de talleres, ferias y material didáctico (guía), el conocimiento acerca de la elaboración de los bizcochos de manera artesanal usando el horno a leña, a fin de que la ciudadanía cayambeña pueda conocer más de su gastronomía y sus procesos.

- **Misión**

Permitir que la gente, tanto los ciudadanos de Cayambe como los visitantes y turistas, puedan conocer al bizcocho cayambeño y cada uno de sus factores importantes como su proceso de elaboración, su historia, sus ingredientes, utensilios y equipos.

A fin de fomentar el turismo de la ciudad, valorar y conservar el bizcocho como un producto importante para su tradición e identidad.

- **Visión**

Dentro de los meses abril hasta agosto, en las festividades de Cayambe, planificar y emprender las acciones pertinentes establecidas en las estrategias permitiendo que la gente pueda conocer de los bizcochos y pueda visitar los lugares donde se los elabora a fin de que tenga un contacto directo con el proceso de elaboración de los bizcochos.

4.2.1. Desarrollo feria cultural y artesanal del bizcocho cayambeño



Imagen N° 5. Estrategia feria. Fuente: M. Casa, 2015

Objetivo

Mostrar, a través de una feria cultural y artesanal, varios aspectos importantes de los bizcochos como el proceso de elaboración, historia para que a la comunidad cayambeña conozca la relación de los bizcochos, con la identidad y tradición de la ciudad

Descripción de la estrategia

A través de esta estrategia, lo que se pretende es dar a conocer a la comunidad cayambeña los diferentes aspectos importantes que se relacionan con los bizcochos cayambeños como pueden ser, el proceso de elaboración artesanal, la historia, la identidad que representa el producto en la ciudad además de, el uso de varios instrumentos que son considerados como artesanales.

Por lo cual, al realizar una feria cultural y artesanal de los bizcochos, se busca que la gente interactúe y conozca mucha información importante acerca de los bizcochos cayambeños.

Plan de acción

Cuadro N° 2. Plan de acción estrategia feria cultural. Fuente: M. Casa, 2015

N°	Actividades	Como hacerlo
1	Elaborar una planificación donde se ubiquen los días importantes para la ciudad, en los cuales se genere mayor interés turístico nacional e internacional.	Desarrollar un calendario de festividades.
2	Promover una agenda de actividades previas, durante y después de la realización de la feria.	Elaborar cronogramas guía para la realización de la feria.
3	Realizar exposiciones con los productores de bizcochos, que hablen sobre los procesos de elaboración de estos productos.	Diseñar un mapa de expositores y de públicos de la ciudad.
4	Hacer un lanzamiento de la feria a fin de que se la pueda realizar cada año como una celebración festiva.	Difundir a través de los medios la feria.

Resultados esperados

- Lograr que la comunidad cayambeña se afiance de información y conocimiento acerca de aspectos importantes del horno a leña.

- Proveer del conocimiento necesario acerca de los bizcochos para que la comunidad pueda profundizar más sus incentivos.



Imagen N° 6. Estrategia difusión. Fuente: M. Casa, 2015

4.2.2. Difusión virtual

Objetivo

Difundir la información acerca del proceso artesanal de los bizcochos cayambeños a través de sitios virtuales (redes sociales, blogs informativos, páginas oficiales de la ciudad, entre otros), para que los usuarios se mantengan informados y actualizados.

Descripción de la estrategia

En cuanto a esta estrategia, lo que se pretende es crear contenidos concretos y específicos (imágenes, diseños, audiovisuales cortos) con la información que se base en el proceso de elaboración artesanal de los bizcochos de Cayambe

además de información relacionada con aspectos culturales de identidad que vinculan a los bizcochos y a la ciudad.

De esta manera, aquellos contenidos serán difundidos a través de sitios virtuales como redes sociales, blogs informativos, paginas oficiales de la ciudad y demás sitios que puedan colaborar con esta estrategia.

Plan de acción

Cuadro N° 3. Plan de acción estrategia difusión virtual. Fuente: M. Casa, 2015

N°	Actividades	Como realizarlo
1	Diseño y producción de contenidos (imágenes, diseños, material audiovisual) con la información acerca de los bizcochos y su proceso de elaboración artesanal.	Establecimiento de una matriz de contenidos relacionados con el proceso de elaboración de bizcochos.
2	Establecimiento de los medios virtuales en los cuales se va a difundir los contenidos producidos.	Realizar un mapa de medios virtuales para ubicar los principales medios donde se pueden realizar las publicaciones.
3	Difusión y control de los contenidos producidos.	Establecimiento de matriz de control y análisis de resultados.

Resultados esperados

- Que los contenidos producidos lleguen al mayor público posible para que de esta manera la gente pueda informarse sobre el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos cayambeños.
- Permitir que el público receptor, pueda además, compartir el contenido receptado y crear una red de contenidos informativos.



Imagen N° 7. Estrategia talleres. Fuente: M. Casa, 2015

4.2.3. Talleres culinarios el proceso artesanal de la elaboración de los bizcochos.

Objetivo

Impartir talleres culinarios en Cayambe para dar a conocer el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos cayambeños.

Descripción de la estrategia

Esta estrategia busca dar a conocer la información concerniente al proceso de artesanal de elaboración de los bizcochos de Cayambe, por medio la impartición de talleres culinarios.

En estos talleres la gente interesada podrá conocer aspectos importantes sobre los bizcochos, así como la forma en que son elaborados.

Plan de acción

Cuadro N° 4. Plan de acción estrategia talleres culinarios. Fuente: M. Casa, 2015

N°	Actividades	Como hacerlo
1	Realizar una planificación previa sobre los talleres, lo cual debe contemplar los temas a tratar, un folleto guía y el tiempo que se van a realizar los talleres.	Realizar un índice temático previo. Realizar un mapa de públicos acerca de quienes poden ir
2	Elaborar una agenda para impartir los talleres.	Consolidar las temáticas principales que se tratarán en los talleres.
3	Impartir los talleres.	Desarrollar cronogramas guía para cada uno de los talleres.

Resultados esperados

- Lograr que la gente obtenga un conocimiento sólido acerca de los bizcochos y su proceso de elaboración.

- Permitir que la gente se interese por conocer aspectos propios de su ciudad como son los bizcochos.

4.2.4. Elaboración de la guía sobre el bizcocho cayambeño.

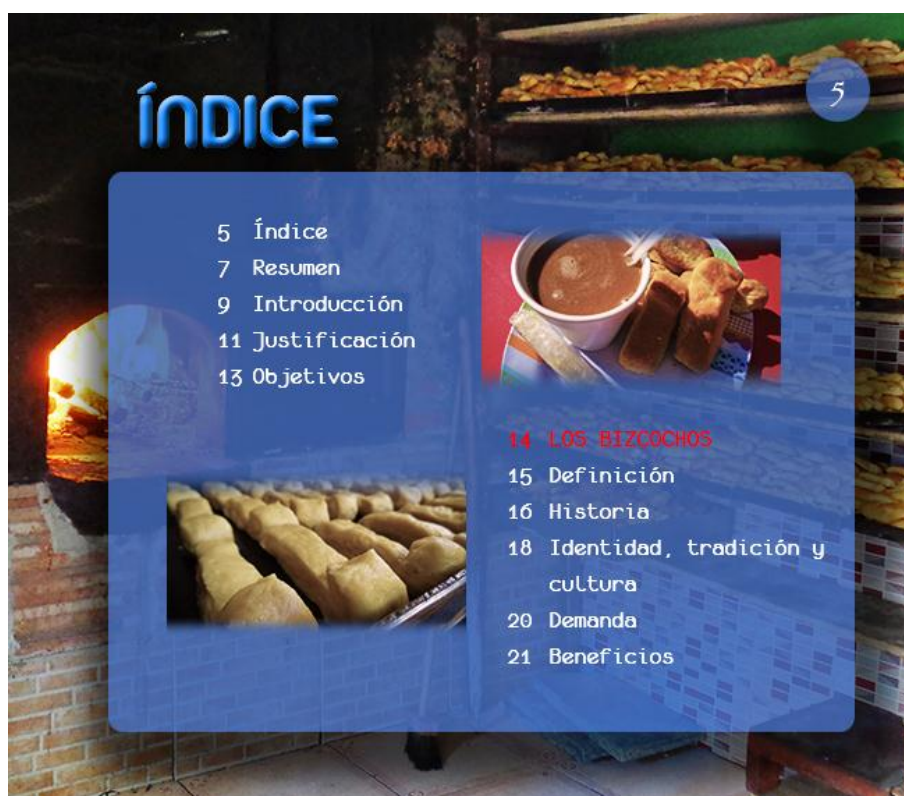


Imagen N° 8. Propuesta guía. Fuente: M. Casa, 2015

Objetivo

Elaborar una guía, en base a los resultados obtenidos de la recolección y tabulación de datos, que contenga información relevante acerca de los bizcochos cayambeños, a fin de que la ciudadanía cayambeña y demás personas puedan obtener un material guía e informativo sobre dicho producto representativo.

Descripción de la estrategia

Esta estrategia está basada especialmente en elaborar una guía que contenga información acerca de los bizcochos cayambeños.

Esta información está dada en cuanto a las necesidades de la población sobre la cual se levantó la información.

Por lo tanto es un documento que responde a las necesidades de la ciudadanía, además, permite establecer una base teórica, puesto que no existen muchos registros escritos, acerca de este producto identificativo de Cayambe, ya sea por su historia como también, por sus diferentes procesos relacionados con su elaboración, difusión y traspaso tradicional del conocimiento artesanal de su elaboración.

Plan de acción

Las acciones están dadas en cuanto a la construcción de la guía.

Esta construcción se basa tanto en su forma física como en su contenido, por lo cual a continuación se plantean las acciones básicas para elaborar la guía.

Cuadro N° 5. Plan de acción estrategia guía. Fuente: M. Casa, 2015

N°	Actividades	Como hacerlo
1	Diseñar la estructura temática de la guía, es decir, que se procede a elaborar un índice previo sobre los temas y puntos que abarcaría la guía.	Elaborar un índice previo sobre los contenidos de la guía. Se toma en cuenta los resultados del levantamiento de información para conocer los puntos de interés de la guía.

2	Elaboración de la guía, se procede a construir físicamente la guía.	Se procede a realizar con la información obtenida, los contenidos de la guía.
---	---	---

Resultados esperados

- Permitir que la comunidad cayambeña se informe acerca de los bizcochos Cayambeños de manera didáctica a través de la guía, de tal manera que pueda conocer varios aspectos importantes tanto para su tradición como para su identidad.
- Lograr que tanto, la comunidad cayambeña como los turistas, sean nacionales o extranjeros, tengan un documento accesible con información importante acerca de los bizcochos.
- Gestionar que la guía pueda ser asimilada como un documento teórico oficial de la comunidad cayambeña.

4.3. Desarrollo de la propuesta

4.3.1. Estructuración de la guía

La siguiente guía sobre el proceso artesanal de elaboración de los bizcochos cayambeños, estará diseñada de la siguiente manera:

- **Estructura temática**

- a. **Resumen:** en esta sección se hace una presentación general sobre la guía, la cual contendrá aspectos de contenido, y dará una previa información al usuario que esté leyendo la guía.

- b. Introducción:** en esta sección se aborda el tema central de la guía, el cual es, el proceso artesanal de la elaboración de los bizcochos cayambeños.
- c. Justificación:** en esta sección lo que se presenta es el porqué de la guía, a cual necesidad responde el tema central del desarrollo de la guía, el cual, en este caso, tiene que ver con la necesidad de informar a la comunidad cayambeña y demás públicos que observen la guía, de tal manera que estos, puedan valorar el proceso artesanal y cultural de la elaboración de los bizcochos cayambeños.
- d. Objetivos:** en esta sección, se plantean objetivos que están directamente relacionados con la investigación, y los resultados de los análisis de la recolección de información, por lo tanto, cada uno de los objetivos planteados, responden justamente a la necesidad de informar a las personas sobre el proceso de elaboración de los bizcochos, a fin de que se pueda valorar y dar a conocer dicho proceso de elaboración.
- e. Contenido**
- a. Los bizcochos:** se ubicará información concerniente a los bizcochos, su definición, aspectos culturales y su elaboración.
- i. Definición:** se establecerá lo que es el bizcocho mediante la citación bibliográfica de un diccionario.
- ii. Historia:** contará de los aspectos principales acerca del origen del producto.
- iii. historia, cultura y tradición:** contendrá información que establezca la relación entre los bizcochos, la identidad, la tradición y la cultura de Cayambe.

- iv. **Demanda:** el contenido estará dado en torno a los porcentajes establecidos en las encuestas sobre la adquisición de los bizcochos elaborados de manera artesanal.
 - v. **Principales beneficios:** esta información estará direccionada en torno a los beneficios que representan los bizcochos para la ciudad y sus habitantes.
- b. **El horno:** en esta sección, los contenidos estarán direccionados en torno al horno a leña varios aspectos importantes.
 - i. **Definición:** se desarrollará un concepto proveniente de una citación bibliográfica para dar a conocer lo que es un horno.
 - ii. **Historia:** en esta parte de la guía se proporcionará aspectos relevantes de la historia del horno como su origen.
 - iii. **Tipos de hornos:** se brindará aspectos sobre los tipos de hornos en los que se pueden clasificar, para posteriormente desarrollará la clasificación pertinente a la guía.
 - iv. **El horno artesanal:** contendrá información sobre el horno artesanal y las razones por las que se le denomina como tal.
 - v. **El horno y la leña:** se dará a conocer la relación existente entre el horno artesanal y la leña.
 - vi. **Estructura:** aquí se dará a conocer las principales partes que corresponden a la estructura del horno a leña.
- c. **Elaboración:** en esta sección se proveerá de información sobre el proceso de elaboración artesanal de los bizcochos cayambeños, usando el horno a leña.

- i. **Lo artesanal:** la información contenida en esta parte será direccionada a relacionar el proceso de elaboración de los bizcochos con el horno a leña y la tradición cayambeña de elaborar bizcochos.
- ii. **Utensilios:** en esta parte de la guía se desarrollará contenido acerca de los principales instrumentos usados en el proceso artesanal de la elaboración de los bizcochos, estarán respaldados debidamente con imágenes que ayuden al reconocimiento de dichos elementos.
- iii. **Receta:** contará con un los ingredientes principales para elaborar los bizcochos.
- iv. **Información nutricional:** se desarrollara un cuadro informativo sobre la información nutricional del bizcocho.
- v. **Proceso de elaboración:** diagrama de flujo acerca del proceso de elaboración de los bizcochos usando el horno a leña.

En este diagrama constarán los pasos principales así como ciertos datos como tiempos establecidos en el proceso.

También constará con un esquema detallado sobre los pasos principales al momento de elaborar los bizcochos.
- vi. **Principales Lugares:** la información contenida aquí está relacionada con los principales lugares donde se puede adquirir los bizcochos cayambeños.

f. **Glosario de términos:** en esta sección se encuentran los diferentes términos utilizados en el entorno de la elaboración de los bizcochos cayambeños de forma artesanal, usando el horno a leña.

g. **Bibliografía:** aquí constarán las fuentes a las cuales se acudió para realizar la guía sobre los bizcochos.

- **Estructuración física**

La guía estará físicamente estructurada de la siguiente manera:

Dimensiones: las dimensiones por hoja de la guía estarán dadas en las siguientes medidas:

- 20 cm alto X 23 cm de largo.
- El papel será de tipo couche mate, de 90 gr.

Estructura de contenido

De acuerdo al contenido y a las necesidades del diseño e información a presentarse en la guía, el contenido irá estructurado, sin embargo, se aprecian directrices generales para su diseño.

- Fuentes tipo Arista de 60 a 50 de tamaño en diferentes colores. Será utilizada para títulos.
- Fuente tipo Monofur de 18 de tamaño en diferentes colores. Será utilizada en contenidos de cuerpo del texto.
- Fuente de tipo Papyrus de 21 de tamaño en diferentes colores. Será utilizada en contenidos de números de páginas., tomando en cuenta los diferentes niveles de títulos y demás contenidos.

- Fuente de tipo Edwardian Script ITC de 36 de tamaño. Será utilizada en la elaboración de la portada de la guía.

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.3. Conclusiones

- En la ciudad de Cayambe hay escasos registros de información sobre el proceso de elaboración artesanal de los bizcochos, esta es la razón por la que se acudió a las fuentes primarias (productores y fabricantes), a través de entrevistas se logró levantar la información necesaria tanto del origen como de la forma de fabricar este producto tradicional.
- El 43% de los encuestados consideran al proceso artesanal de los bizcochos como una tradición que no debería perderse, porque pertenece a la identidad como cayambeños y el 94% establecieron que sería importante tener una guía con información y aspectos principales sobre la culinaria del lugar.
- El impacto ambiental es mínimo, ya que se emplea el despojo de leña para la combustión en el horno de barro; por otro lado la producción artesanal

no es a gran escala puesto que existen más productores industrializados usando el horno a gas.

- Con los datos recolectados a través de encuestas y entrevistas, se elaboró una guía sobre el proceso artesanal de fabricación de los bizcochos, la misma que servirá como sustento teórico para la difusión de información importante sobre conocimientos tradicionales de este producto en la ciudad de Cayambe.

4.4. Recomendaciones

- Desarrollar estrategias para mantener la información tradicional que conforma parte de la identidad del pueblo cayambeño, como es el caso del bizcocho y su elaboración artesanal a fin de que se difundan y mantengan vigentes los conocimientos autóctonos construyendo fundamentos teóricos propios de Cayambe.
- Promover investigaciones con este tipo de temáticas para conformar bases teóricas sobre los conocimientos tradicionales propios de las comunidades ecuatorianas ya que hay poca información que con el tiempo se va perdiendo.
- Es fundamental impulsar eventos académicos donde se dé a conocer los procesos culturales y artesanales de la gastronomía nacional y el valor que contiene para cada uno de los pueblos y comunidades, como Cayambe.
- Proponer, como tema para futuras investigaciones, buenas prácticas de manufactura y estudio de técnicas ancestrales para la cocción de productos tradicionales ecuatorianos.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Allullas: “[...] está elaborado a base de harina, levadura, manteca y otros ingredientes [...] se asemeja a una delicada galleta, viene acompañado del tradicional queso de hoja [...]. (La Hora, 2011)

- **Conceptualización:** este es un producto similar al bizcocho cayambeño, en el caso de la allulla proviene de Latacunga donde se fabrica y se comercializa, pudiendo decir que es un producto originario de esta localidad.

Según el Diccionario de la Lengua Española, existe la hallulla con “h” y se define como un “Pan que se cuece con rescoldo o en ladrillos o piedras muy calientes” (<http://lema.rae.es/>). En las regiones de Bolivia, Chile, Ecuador, se conoce como un “pan de forma circular de masa relativamente delgada.” (<http://lema.rae.es/>). Sin embargo en Ecuador, a este producto gastronómico se lo escribe sin “h”.

Artesanal: “es relativo a la artesanía; objeto que está hecho a mano con técnicas tradicionales. Manualidad relativa al trabajo manual.” (<http://es.thefreedictionary.com/>)

- **Conceptualización:** en torno al proceso de elaboración de los bizcochos, al emplear el horno de leña adopta un sentido artesanal ya que este proceso culinario, por la forma de hacerlo, ya no se utiliza con tanta frecuencia y los que lo hacen le dan este valor agregado lo cual se pretende tratar en la tesis.

Bizcocho: “Masa compuesta de la flor de la harina, huevos y azúcar, que se cuece en hornos pequeños.” (<http://lema.rae.es/>)

- **Conceptualización:** en el caso de esta investigación, el bizcocho de Cayambe, es característico por su forma y sabor además de ser uno de los aspectos más atractivos para el comercio cayambeño.

Al ser un producto central y puntual sobre el cual se hablará en la tesis es necesario recalcar que el proceso que se realiza para elaborar adopta valores culturales y artesanales que en la tesis se pretende tratar y posteriormente rescatar.

Cultura: “Resultado o efecto de cultivar los conocimientos humanos y de perfeccionarse por medio del ejercicio y del estudio las facultades intelectuales del hombre. Los términos cultura y civilización son semejantes, pero al hablar de cultura se acentúa lo espiritual, el proceso de creación.” (<http://es.thefreedictionary.com/>)

- **Conceptualización:** en cuanto a esta investigación, se refiere justamente al conocimiento que se ha ido transmitiendo en tanto tiempo y espacio acerca de la elaboración de los bizcochos de Cayambe usando el horno de leña.

Al realizar este proceso de elaboración, se convierte en una práctica tradicional que no muchos la emplean en esta ciudad y por lo tanto al ser una práctica

tradicional que ya no se realiza con frecuencia adopta un valor agregado con respecto a lo cultural lo cual se pretende recabar en la tesis.

Ese conocimiento se basa justamente en mantener esa tradición y riqueza que poseen como sociedad.

Elaboración: “Preparación de un producto a partir de la combinación de sus componentes.” (<http://es.thefreedictionary.com/>)

- **Conceptualización:** a lo largo de toda la tesis se hablará de procesos de elaboración culinarios ya que, los bizcochos y la implementación del horno de leña implican procesos de producción y elaboración de dicho producto lo cual es un punto central a lo largo de toda la tesis.

Gastronomía: “Arte de preparar una buena comida.”

(<http://es.thefreedictionary.com/>)

- **Conceptualización:** se puede decir que éste término abarca de manera total al proceso que se está investigando y de manera intrínseca a cada actividad culinaria.

Hornear: “cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.”

(<http://es.thefreedictionary.com/>)

- **Conceptualización:** es proceso culinario que se empleará en la elaboración de los bizcochos ya que, al emplear el horno de leña, este proceso de cocción toma un sentido más artesanal y por ende en la tesis se pretende encontrar ese valor artesanal que le proporciona éste proceso de cocción.

Horno: “Fábrica para caldear, en general abovedada y provista de respiradero o chimenea y de una o varias bocas por donde se introduce lo que se trata de someter a la acción del fuego.”(<http://lema.rae.es/>)

Según varios investigadores, los hornos de leña son construcciones cerradas de tamaño variable, que se construyen a partir de materiales del suelo mezclados con agua para hacerlos plásticamente modelables. Su principal característica es la posibilidad de controlar y manejar la temperatura de cocción, además de un importante ahorro de combustible.

- **Conceptualización:** la definición de horno puede estar dada de varias maneras, partiendo de los principios ancestrales donde los hornos eran netamente cuevas o, en la actualidad se conoce como horno a los artefactos que funcionan a base de electricidad y que implican una innovación tecnológica.

Horno de leña: “es también conocido como de campo, de pan o pacuá (“hueco del diablo”, en guaraní), y es utilizado para cocinar los más diversos alimentos... En esencia, es una imitación de las cuevas primitivas. Se enciende fuego para calentar el horno y luego se cocina con el calor que queda dentro cuando se apaga el fuego.” (Ibarra, 2006, p3)

- **Conceptualización:** este es uno de los elementos puntuales y centrales sobre el cual se desarrollará la tesis ya que, se le considera como una herramienta culinaria para la elaboración de los bizcochos y por ende, en torno a este se desarrollarán los aspectos del valor que posee tanto cultural como artesanalmente.

Patrimonio: conjunto de bienes que posee una persona o institución y que son susceptibles de estimación económica. (<http://es.thefreedictionary.com/>)

También se denomina patrimonio a la herencia, tradición, privilegios propios de un individuo o de una colectividad.

- **Conceptualización:** es el sentido que se adquiere después de tratar y conocer el valor tanto artesanal como cultural que obtiene el proceso de elaboración de los bizcochos de Cayambe, por lo tanto, en la tesis este sentido se lo pretende tratar como valor para la sociedad estableciéndolo como una tradición propia del sector.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

- Becker, M. Tutillo, S. (2009). *Historia agraria y social de Cayambe*. Ecuador. Ediciones Abya Yala. 248pp.
- De Garine, I. 1987. *Alimentación, cultura y sociedad*. Revista El correo de la UNESCO. N°5 (4-7). España.
- Elias, R. Armayor, O. (2004). *El gran libro de los hornos de barro*. Colombia. Editorial Guadal. 80pp.
- FAO. (2010). *Recetario Gastronomía Tradicional Altoandina*. Santiago de Chile. T-Copia S.A.C. 260pp.
- GADIPCAYAMBE (2013). *Plan De Gestión y Desarrollo del Patrimonio Natural y Cultural del Cantón Cayambe 2020*. Ecuador. (s/e). 31pp.
- Medina, L. (2005). *Recetario criollo para hornos de barro*. Argentina. Editorial La Grulla. 64pp.

- Molina, P. (2005). *Como hacer hornos de barro*. Argentina. Editorial La Grulla. 60pp.
- Solis, M. (1949). *El eucalipto en el Ecuador*. Ecuador. Editorial Ecuador. 63pp.

Digital

- Cartagena, B. Trabajadora de Bizcochos Cayambe. Entrevista por: Carlos Vásconez. Medio de registro: grabadora digital. Cayambe, 30 de abril de 2015.
- Guillermo Donoso. Propietario de Café Cayambe. Entrevista por: Mauricio Casa. Medio de registro: grabadora digital. Cayambe, 11 de febrero de 2015.
- Harold Albornoz. Comisario de la ciudad de Cayambe. Entrevista por: Mauricio Casa. Medio de registro: grabadora digital. Cayambe, 5 de febrero de 2015.
- Rafael Méndez. Propietario Bizcochos San Pedro. Entrevista por: Mauricio Casa. Medio de registro: grabadora digital. Cayambe, 11 de febrero de 2015.
- Rosa Imbago. Vendedora ambulante. Entrevista por: Mauricio Casa. Medio de registro: grabadora digital. Cayambe, 16 de febrero de 2015.

Virtual

- Alecanaya. (2012). Hablemos de bizcochos...En: <http://www.taringa.net/comunidades/cocineros/6087910/Hablemos-de-bizcochos.html>. Fecha de consulta: 01 de mayo de 2015.

- Azcoytia, C. (2007). La loca historia de la gastronomía. *La prehistoria: Al principio los seres humanos eran como bestias.* (s/l). En: <http://www.historiacocina.com/historia/locahistoria/locahistoria1.htm>. Fecha de consulta: 26 enero 2015.
- Campuzano, E. (2011). *Introducción a la panadería.* México. En: <https://es.scribd.com/doc/52964649/Introduccion-a-la-Panaderia>. Fecha de consulta: 4 de febrero de 2015.
- Cataña, A. (2015). *Pichincha verde: un programa que busca recuperar la vegetación nativa.* Ecuador. En: <http://www.pichinchauniversal.com.ec/index.php/dardo-electoral/item/31582-pichincha-verde-un-programa-que-busca-recuperar-la-vegetacion-nativa>.
- El Norte. (2012). *Cayambe se ha convertido en un polo de desarrollo.* En: <http://www.elnorte.ec/ecuador/20237-cayambe-se-ha-convertido-en-un-polo-de-desarrollo.html>. Fecha de consulta: 15 de julio de 2015.
- Farlex. (s/a). *The free dictionary.* (s/l). En: <http://es.thefreedictionary.com/>. Fecha de consulta: 5 de diciembre de 2014.
- Garrido, B. (2012). *La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo.* España. En: <http://www.creatividadysociedad.com/articulos/19/La%20cocina%20y%20la%20experiencia%20culinaria.pdf>. Fecha de consulta: 4 febrero 2015.
- GADPP. (2015). *Pichincha Verde.* Ecuador. En: <http://www.pichincha.gob.ec/gestion/desarrollo-humano-y-ambiente/gestion-ambiental/pichincha-verde.html>.

- GRUPO GASTRONAUTAS. (s/a). *Casi todo sobre el pan.* (s/l). En: <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/panfin.html>. Fecha de consulta: 4 febrero 2014.
- Gutiérrez, I. (2012). *Historia de la gastronomía.* México. En: http://www.aliatuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf. Fecha de consulta: 26 enero 2015.
- Guzmán, L. (2011). *Nuestra historia.* Ecuador. En: <http://www.municipiocayambe.gob.ec/index.php/es/ciudad/categoria/canton-cayambe>. Fecha de consulta: 9 de marzo de 2015.
- Hornos Tatacuá. (2012). *Aspectos culturales.* Argentina. En: <http://www.hornostatacua.com.ar/aspectos-culturales.html>. Fecha de consulta: 26 de enero 2015.
- Ibarra, R. (2006). *Recetario especial para horno de barro.* Argentina. En: https://books.google.com.ec/books?id=JAq5BCj1y0C&pg=PA3&lpg=PA3&dq=recetario+especial+para+horno+de+barro&source=bl&ots=vv_QC8IT6s&sig=WKQIFtcQvR3kugU3S_GNPPc0INc&hl=es&sa=X&ei=OrskVe2KCYSCsAXT0oDYBQ&ved=0CC8Q6AEwBw#v=onepage&q=recetario%20especial%20para%20horno%20de%20barro&f=false. Fecha de consulta: 5 de diciembre de 2014.
- INEC. (2010). *Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador. Fascículo provincial Pichincha.* Ecuador. En: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>. Fecha de consulta: 23 de marzo de 2015.

- Jimenez, G. (2005). *Historias y recetas de cocina. Alimentación y civilización en la historia, curiosidades, especias, gastronomía.* (s/l). En: <http://es.scribd.com/doc/139178527/19973851-Historia-de-La-Cocina-pdf#scribd>. Fecha de consulta: 26 de enero de 2015.
- La Hora. (2011). *Noticias Cotopaxí.* En: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101258009/-1/Las_Allullas.html#.VUbgS_I_Oko. Fecha de consulta: 30 de abril de 2015.
- La Hora. (2010). *Noticias Imbabura. Bizcochos desde la mitad del mundo.* Ecuador. En: http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1100980114/-1/Bizcochos%3A_Desde_la_mitad_del_mundo.html#.VSSth_mG-So. Fecha de consulta: 4 febrero 2015.
- Mancebo, J. (2012). *Guía informativa sobre el uso de leña para calefacción.* España. En: http://www.santacruzdelvalle.es/pdf/guia_lenas_calefaccion.pdf. Fecha de consulta: 9 de marzo de 2015.
- Mármol, N. (2011). *Cien años de una historia milenaria.* Ecuador. En: <http://tabacundolindo.blogspot.com/2011/11/cien-anos-de-una-historia-milenaria.html>. Fecha de la consulta: 4 de febrero de 2015.
- Maronese, L. (2005). *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. "La cocina como patrimonio (in) tangible".* Argentina. En: http://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf. Fecha de consulta: 26 enero 2015.

- Martínez, V. Walter, T. (2010). *El Horno Manabita: un Caso de Estudio de Interacción de Saberes Arqueológicos, Etnográficos y Locales*. Ecuador. En: <http://revistas.arqueo-ecuatoriana.ec/es/revista-inpc/revista-inpc-2/211-el-horno-manabita-un-caso-de-estudio-de-interaccion-de-saberes-arqueologicos-etnograficos-y-locales-en-la-provincia-de-manabi?format=pdf>. Fecha de consulta: 26 enero 2015.
- Mesas, J. Alegre, M. (2002). *El pan y su proceso de elaboración*. México. En: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=72430508>. Fecha de consulta: 4 febrero 2015.
- Pérez, V. (2013). *Cocina creativa o de autor*. (s/l). En: https://books.google.com.ec/books?id=IKBQAgAAQBAJ&pg=PA13&lpg=PA13&dq=casta%C3%B1o+Nouvelle+Cuisine&source=bl&ots=v6dJ8R4WcX&sig=S_ECiDixi90aOL6IM73sdbxQBqc&hl=es&sa=X&ei=DVIkVfPrKoSogwSCi4PoBw&ved=0CDEQ6AEwBg#v=onepage&q=casta%C3%B1o%20Nouvelle%20Cuisine&f=false. Fecha de consulta: 26 enero 2015.
- PP EL VERDADERO. (2014). *Los bizcochos de Cayambe tiene su zona en Quito*. Ecuador. En: <http://www.ppelverdadero.com.ec/pp-barrios/item/los-bizcochos-de-cayambe-tienen-su-zona-en-quito.html>. Fecha de consulta: 23 de abril de 2015.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2014). *Diccionario de la lengua española*. España. En: <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>. Fecha de consulta: 4 de febrero de 2015.
- Shinca, M. (S/A). *Montevideo Antiguo*. En: http://www.raicesuruguay.com/raices/mvd_antiguo.html. Fecha de consulta: 30 de abril de 2015.

- SIN. (2010). *Ficha de cifras generales*. Ecuador. En: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1702_CAYAMBE_PICHINCHA.pdf. Fecha de consulta: 23 de marzo de 2015.
- Tomasini, A. (2002). *Arte y gastronomía*. México. En: <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>. Fecha de consulta: 4 de febrero de 2015.
- S/N. (2010). *Los bizcochos*. En: http://www.turismoenuruguay.com.uy/articulos/articulos_masinfo.php?id=126&secc=articulos&cr=&path=0.544.545. Fecha de consulta: 30 de abril de 2014.
- S/N. (2012). *Ficha Técnica N° 10: EUCALIPTO*. En: <http://ecuadorforestal.org/download/contenido/eucalipto.pdf>. Fecha de consulta: 15 de julio de 2015.

APÉNDICE

Propuesta encuesta

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Encuestador: Diego Mauricio Casa Guaña

Objetivo: Determinar el nivel de conocimiento, de los ciudadanos cayambeños, acerca del proceso artesanal de elaboración de los bizcochos de Cayambe, mediante el uso del horno de leña

Instrucciones: con el presente cuestionario, se puede obtener datos acerca del conocimiento de las personas que son sujeto de estudio.

Lea atentamente la sección A y conteste lo más verídicamente posible.

Lea atentamente la sección B y marque con una X la opción que crea usted sea la correcta.

Sección A de información general

1. Edad:

2. Género:

Masculino__ **Femenino**__

3. Estado civil:

Soltero__ **Casado**__ **Divorciado**__ **Unión libre**__

4. Nivel de instrucción:

Primaria__ **Bachillerato**__ **Superior**__

Sección B de información objetiva

1. Considera usted que el horno a leña es un instrumento culinario:

- Tradicional
- Cultural
- Artesanal
- Moderno
- Ninguna de las anteriores

2. Al consumir bizcochos, usted preferiría los elaborados con:

- Horno a leña
- Horno a gas
- Horno eléctrico
- Ninguna de las anteriores

3. Según su criterio, ¿cuál es el principal aporte del horno a leña en la elaboración de los bizcochos cayambeños?

- Sabor
- Textura

- Color
 - Olor
 - Ninguna de las anteriores
4. Existe algún factor por el cual no consumiría los bizcochos elaborados en horno a leña.
- Higiene
 - Impacto ambiental
 - Sabor
 - Ninguna de las anteriores
5. De las siguientes opciones ¿Cuál considera usted importante para que se mantenga el proceso artesanal en la elaboración de los bizcochos cayambeños?
- Patrimonio de la ciudad
 - Identidad de la ciudad
 - Tradición de la ciudad
 - El sabor
 - Ninguna de las anteriores
6. Si los bizcochos no son elaborados con el horno a leña ¿los consumiría? Porque
- Si
 - No
7. ¿Cree usted que es necesaria la utilización del horno de leña en la elaboración de los bizcochos cayambeños? Porque
- Si
 - No
8. ¿Cree usted que se debería incrementar la producción de manera artesanal de los bizcochos cayambeños utilizando el horno de leña? Porque

- Si
 - No
9. ¿Adquiriría usted una guía que le permita conocer varios aspectos importantes acerca del procedimiento para elaborar los bizcochos cayambeños?
- Si
 - No
10. ¿Qué información consideraría usted como necesaria para una guía acerca de los bizcochos cayambeños?
-

MUCHAS GRACIAS