

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E**

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

Trabajo de Titulación para la obtención del título de ingeniero en Administración  
de Empresas Gastronómicas.

**El horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del  
Valle de los Chillos.**

Felipe Esteban Guallichico Morales

Director:

Lcda. Inés Marín.

Quito, Ecuador.

Agosto - 2015

## **CARTA DE AUTORÍA.**

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “El horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del Valle de los Chillos.”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor 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.

.....

Felipe Esteban Guallichico Morales.

Quito, agosto de 2015

### **Agradecimientos.**

En primer lugar a Dios, sin el nada es posible.

A mi tía por ayudarme a culminar esta etapa de la vida, sin su ayuda este logro no se hubiera podido cristalizar.

**Dedicatoria.**

A mi madre y hermana, por encontrarse siempre a mi lado, apoyarme y aconsejarme en el camino de mi vida.

## ÍNDICE

Agradecimientos	
Dedicatoria	
Resumen .....	1
Introducción .....	2
Capítulo I .....	3
1.1. Justificación .....	3
1.2. Definición del Problema .....	4
1.3. Objetivos .....	6
Objetivo General:.....	6
Objetivos Específicos: .....	6
Capitulo II.....	7
2.1. Marco Teórico.....	7
Reseña histórica de los hornos de barro en Ecuador. ....	7
Reseña histórica de los hornos de barro .....	8
¿Y por qué se llaman hornos de barro?.....	8
El horno de barro antiguamente .....	8
Evolución de los hornos.....	9
Técnicas de cocción en horno de barro .....	10
Técnicas culinarias .....	11
La Pachamanca.....	11
Huatia .....	12
Los Hornos en el antiguo Egipto.....	12
Los hornos en el Imperio Inca.....	14

Los Hornos del renacimiento. ....	14
Los hornos de Leonardo Da Vinci.....	15
Los hornos en la colonia en Ecuador. ....	16
Los hornos en la actualidad, modernidad y tecnología. ....	17
La cocina rustica en la Real Audiencia .....	18
Usos, Mitos, cuentos y leyendas de los hornos de leña.....	19
Sabores ecuatorianos.....	20
El horno de leña en el Valle de los Chillos. ....	23
Características del horno de leña .....	24
Análisis entrevistas.....	25
Entrevista al Chef Edgar León.....	25
Entrevista al Chef David Guambi.....	25
Entrevista al Sr. Manuel Ñacato. ....	26
2.2. Metodología. ....	27
Diagnostico metodología. ....	27
2.2.1. Trabajo de Campo. ....	28
2.2.2. Presentación y análisis de resultados. ....	28
Fórmula de muestreo. ....	29
Tabulación .....	31
2.3. Definiciones Conceptuales y Operacionales. ....	40
Capítulo III .....	42
3.1 Diagnostico Geográfico.....	42
3.2 Diagnostico Histórico .....	43
3.3 Diagnostico socio cultural .....	45
3.4 Diagnóstico ambiental.....	46

3.5 Diagnostico gastronómico .....	46
Materia prima .....	46
Técnicas .....	47
Utensilios .....	48
3.6 Análisis de platos, productos o técnicas desaparecidos.....	49
Productos desaparecidos en el Valle de los Chillos .....	49
Productos actuales en el Valle de los Chillos.....	49
Técnicas desaparecidas en el Valle de los Chillos.....	49
Técnicas actuales en el Valle de los Chillos .....	50
3.7 Propuestas de difusión.....	50
Capitulo IV .....	51
Recetario .....	51
Pan de Casa.....	52
Tortillas de Maiz .....	53
Pan de Quinoa.....	55
Panbazo .....	56
Buñuelo .....	57
Cuy al Horno .....	58
Pollo al Horno .....	59
Ville .....	61
Pan Semi Integral (Llorón).....	63
Pan Semi Integral .....	65
Pan Semi Integral (Empanada de Sal).....	67
Pan Semi Integral (Empanada de Dulce).....	69
Arepa.....	71

Conejo al Horno.....	72
Dulce de Zambo .....	74
Hornado Sangolquileño .....	75
C. Sección Conclusiva .....	77
Conclusiones .....	77
Recomendaciones: .....	79
Bibliografía .....	81
Fuentes Impresas .....	81
Fuentes Virtuales.....	82
Fuentes de información verbal o Comunicaciones Personales. ....	85
Anexos.....	87
Anexo 1 .....	88
Entrevista a chefs importantes del Ecuador y profesionales en construcción....	88
Anexo1.1 .....	88
Entrevista: Chef Edgar León .....	88
Anexo 1.2 .....	96
Entrevista: Chef David Guambi .....	96
Anexo 1.3 .....	102
Entrevista: Manuel Ñacato .....	102
Anexo 2 .....	106
Formato de Encueta. ....	106
Anexo 3 .....	108
Fotografías .....	108

## ÍNDICE TABLAS.

Tabla No. 1. Materia prima utilizada Valle de los Chillos.....	47
Tabla No. 2. Receta estándar del pan de casa.....	52
Tabla No. 3. Receta estándar tortillas de maíz.....	53
Tabla No. 4. Receta estándar pan de quinua. . . . .	55
Tabla No. 5. Receta estándar panbazo.....	56
Tabla No. 6. Receta estándar buñuelo.....	57
Tabla No. 7. Receta estándar cuy al horno. ....	58
Tabla No. 8. Receta estándar pollo al horno. ....	59
Tabla No. 9. Receta estándar ville.. ....	61
Tabla No. 10. Receta estándar pan semi integral (llorón).....	63
Tabla No. 11. Receta estándar pan semi integral.....	65
Tabla No. 12. Receta estándar pan semi integral (empanada de sal). ....	67
Tabla No. 13. Receta estándar pan semi integral (empanada de dulce). ....	69
Tabla No. 14. Receta estándar arepa.. ....	71
Tabla No. 15. Receta estándar conejo al horno. ....	72
Tabla No. 16. Receta estándar dulce de zambo.....	74
Tabla No. 17. Receta estándar hornado sangolquileño.....	76

## INDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Diagnostico metodológico. ....	28
Cuadro No. 2. Conocimiento de información del horno de barro o leña. ....	31
Cuadro No. 3. Conocimiento del horno de barro. ....	31
Cuadro No. 4. Conocimiento de materiales para construir el horno de barro.. ....	32
Cuadro No. 5. Conocimiento alimentos preparados en horno de barro.. ....	33

Cuadro No. 6. Características organolépticas..	34
Cuadro No. 7. Horno de barro en el hogar.	35
Cuadro No. 8. Utilización del horno de barro.	36
Cuadro No. 9. Preparaciones hechas en horno de barro..	37
Cuadro No. 10. Preparaciones hechas en horno de barro	37
Cuadro No. 11. Sabor de las preparaciones hechas en horno de barro.	38
Cuadro No. 12. Nombre más conocido del horno.	39

### **ÍNDICE DE IMÁGENES**

Imagen No. 1. Porcentaje conocimiento de información del horno de barro o leña. .....	31
Imagen No. 2. Porcentaje conocimiento del horno de barro..	32
Imagen No. 3. Porcentaje conocimiento de materiales para construir el horno de barro. ....	33
Imagen No. 4. Conocimiento alimentos preparados en horno de barro..	33
Imagen No. 5. Porcentaje características organolépticas..	34
Imagen No. 6. Porcentaje horno de barro en el hogar.....	35
Imagen No. 7. Porcentaje utilización del horno de barro..	36
Imagen No. 8. Porcentaje preparaciones hechas en horno de barro.....	37
Imagen No. 9. Porcentaje preparaciones hechas en horno de barro.....	38
Imagen No. 10. Porcentaje sabor de las preparaciones hechas en horno de barro. .....	39
Imagen No. 11. Nombre más conocido del horno..	39

## Resumen

El sabor que aporta el horno de barro a las preparaciones gastronómicas es indescriptible. Varias personas lo confirman y dicen que el sabor de los alimentos preparados con leña nunca será igual y peor similar a los preparados con artefactos de cocción actuales. No hay que olvidar que este artefacto no solo cumplía con la función de cocer los alimentos también se lo utilizaba para realizar la técnica del ahumado para géneros cárnicos y hoy en día también para ahumar y deshidratar las frutas.

Para determinar un aroma y sabor característico en los alimentos debemos tener muy en cuenta el tipo de leña que utilizamos para calentar el horno. La madera que más es utilizada para esto es el eucalipto debido a que esta es de fácil adquisición y de menor impacto ambiental.

Se conoce que pocas son las personas que tienen el conocimiento en cuanto a la fabricación de este tipo de hornos, y pocas son las familias que poseen uno de estos dentro de su hogar, esto debido a que el espacio físico que utiliza es grande con relación a un horno actual.

En Valle de los Chillos que se encuentra dentro de la provincia de Pichincha (Ecuador), encontramos preparaciones que por poca transmisión por parte de las personas que las elaboran están desapareciendo. Y así están dejando extinguir no solo una receta ni tampoco un artefacto ancestral, también desaparece la identidad de un pueblo.

## Introducción

La cocina a lo largo del tiempo ha evolucionado de gran manera, es por ello que los artefactos y utensilios con los que se inició tanto la gastronomía ecuatoriana como mundial han cambiado y con ello ha ido cambiando sus sabores.

Actualmente estamos en una época donde los sabores ancestrales son primordiales para representar a una cultura específica de un pueblo, ciudad o país, y es así que las nuevas generaciones de chef serán las encargadas de mantener y de enseñar la gastronomía ancestral que son las raíces de la identidad culinaria de nuestro país.

Por esta razón se ha toma en cuenta al horno de barro para desarrollar el trabajo de titulación, que conlleva a identificar la diferencia abismal que existe entre una alimento cocido en un horno de barro con un alimento cocido en un horno de gas, también saca a relucir que los sabores andinos y en especial los ecuatorianos están llenos de secretos, costumbres y rituales.

Es de esta manera que vamos a descubrir la identidad cultural del Valle de los Chillos; y a conocer la evolución que ha ido teniendo el horno a lo largo de la historia, a un principio solo era un hueco que lo cubría con tierra y ramas

## Capítulo I

### 1.1. Justificación

La elaboración de este trabajo de investigación es para dar a conocer la influencia en la gente al consumir alimentos hechos en horno de barro, tanto en el sabor como en la textura, de la misma manera dar a conocer el método de fabricación este tipo construcciones.

Esta investigación busca despertar el interés de las personas involucradas en el ámbito profesional gastronómico al usar el horno de leña, teniendo en cuenta que las elaboraciones son diversas como preparaciones en masas (pizzas, pan, tortas) en carnes (pollos, pavos, lechones, cuyes, cerdos, res y cordero), otorgando un sabor totalmente diferente.

Años atrás y hoy en día, el horno de leña es conocido como de barro, en la antigüedad no solo cumplía la función de cocción de alimentos sino que también se usaba para ahumar y ayudar a conservar los alimentos y las carnes.

Además, se busca rescatar los sabores ancestrales del Ecuador en especial del Valle de los Chillos, con el pasar del tiempo se está dejando de lado y se está dando más prioridad a equipos modernos con tecnología de punta en lo que se refiere a hornos, encontrando así unidades con tres tipos de sistemas: “[...] convección, calor, vapor [...]” ([www.demoslavueltaaldia.com/](http://www.demoslavueltaaldia.com/)) las cuales funciona de manera independiente y combinada dando así un ahorro de tiempo para la cocciones de los alimentos además que se puede realizar la cocción de varias preparaciones sin que los sabores y aromas se mezclen entre sí, cabe mencionar que estas tecnologías de cocción son precisas en el tiempo que debe tener una

preparación sin dejar que se eche a perder por un descuido. Estos robots de la cocina han facilitado en cierta manera la vida al cocinero dándole así una relevante importancia dentro de la cocina. “[...] sabemos que las comidas horneadas serán distintas en sabor y aromas, rústicas por excelencia y con una mezcla en nuestro sentir [...]” ([www.elhornodebarro.com.ar/](http://www.elhornodebarro.com.ar/)).

Esta investigación contribuirá a que muchas personas conozcan la identidad ecuatoriana, rescatando la cocina ancestral de Ecuador, dando a conocer la antropología culinaria, métodos de cocción ancestrales, menaje, tradiciones, creencias y costumbres. Para conocer y rescatar nuestra cultura culinaria a nivel mundial.

Por esta razón la importancia del estudio “del horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del Valle de los Chillos”, se justifica la elaboración a la sociedad de un material bibliográfico con recetas y preparaciones variadas que se pueden elaborar en el horno de barro.

## **1.2. Definición del Problema**

La falta de espacio físico dentro de las cocinas, es un factor que impide la implementación y construcción de un horno de barro, este puede deberse por ser demasiado costoso a comparación de un horno normal a gas, que es más económico y ocupa menos espacio físico, es por esto que se está dando más prioridad a los hornos que utilizan gas y que con el pasar del tiempo han ido evolucionando su tecnología, donde su espacio físico cada vez es menor.

Además se conoce que la elaboración del horno es muy compleja debido a que sus materiales son varios: como “cascajo o piedra pómez, vidrios, chátara, arena

fina, ladrillo o adobe, estos unidos o pegados con barro” (es.scribd.com/); siendo algunos de ellos difíciles de encontrarlos dentro de la ciudad.

El escaso conocimiento en profesionales de la gastronomía con relación a las bondades que tiene el horno de barro ha causado falta de aprecio y desinterés para realizar preparaciones tradicionales, incurriendo a la tecnología dejando de lado las recetas que llevan años en las familias.

Las personas que elaboran los hornos de barro en la actualidad son contadas. Y estos pocos no transmiten el conocimiento práctico de construcción, por lo que generaciones futuras y presentes están quedando con una ausencia de conocimientos ancestrales.

Con la elaboración de este trabajo de investigación se busca hacer un estudio de la influencia que tiene utilización de horno de barro en las preparaciones del Valle de los Chillos.

Para lo cual se formulan las siguientes preguntas.

¿Cuáles son las causas de la falta de uso del horno de barro?

¿Cómo influye en el alimento el uso de una técnica en horno de barro?

¿Qué recetas son las más representativas en horno de barro en el Valle de los Chillos?

### **1.3. Objetivos**

Objetivo General:

- Realizar un estudio ancestral y culinario del empleo del horno de barro en la gastronomía del Valle de los Chillos, a través de una profunda investigación con la finalidad de incentivar su uso.

Objetivos Específicos:

- Elaborar un diagnóstico del horno de barro que permita el levantamiento histórico, geográfico, demográfico y de diseño del horno de barro.
- Analizar el nivel de conocimiento de la población del Valle de los Chillos sobre el uso y empleo del horno de barro.
- Determinar que recetas cocinadas en horno que han desaparecido y evolucionado en la actualidad en el Valle de los Chillos.
- Diseñar una propuesta técnica gastronómica con las preparaciones más representativas del Valle de los Chillos, contemplando técnicas culinarias de cocción en horno de barro.

## Capítulo II

### 2.1. MARCO TEÓRICO

#### **Reseña histórica de los hornos de barro en Ecuador.**

El principio de los hornos de barro en Ecuador se remonta a los conventos, lugar donde se fabricaban grandes cantidades de pan, para después ser distribuido dentro y fuera de ellos.

En la ciudad de Cuenca (Azuay) se encuentra un horno que data de 1820, que con el pasar del tiempo ha dado un valor histórico y cultural no solo a dicha ciudad también al país. Por esta razón este artefacto ha sido reconstruido, para revivir aquellas tradiciones gastronómicas que se han quedado de lado.

En la ciudad de Quito podemos encontrar este artefacto en el convento de San Diego conocido como el museo del padre Almeida. Al igual que el horno de ciudad de Cuenca ha sido reconstruido pero con la diferencia que este ahora ya no es utilizado para elaborar preparaciones.

Al igual que estas dos ciudades, en el país podemos encontrar hornos de barro en Manabí aportando gran cantidad de identidad cultural.

Ambato conocida por sus panes y demás historia. Se sabe que dicho producto tiene como principal ingrediente el aporte indescriptible de un horno e barro.

A Ecuador los hornos llegaron de la mano de los españoles y su religión.

## **Reseña histórica de los hornos de barro**

“Los datos precisos sobre el nacimiento del arte de cocinar en un horno de barro se pierden en la historia de la humanidad. Su origen, según recientes descubrimientos, nos remonta a Egipto (4000 años a.C.) y una amplia región, más precisamente en la media luna formada por los ríos Tigris y Éufrates, lugar bendecido por la excelente calidad de arcilla, muy particular por su dureza y aislamiento, conservando el calor mucho mejor que otros barros o tierras arcillosas”. ([www.hornostatacua.com.ar/](http://www.hornostatacua.com.ar/))

De acuerdo a varias investigaciones el horno de leña era llamado “TATACUA que significa, tata: fuego-cua: cueva (CUEVA DE FUEGO) o PACUA (Hueco de fuego)”

### **¿Y por qué se llaman hornos de barro?**

En su construcción el elemento principal es el barro. Este material es elaborado con tierra negra, agua y paja esto es como se mentó que ayuda los ladrillos o adobes se quede fijamente pegados y mantengan el calor, en el caso del horno.

Con el barro no solo se empezó a construir hornos también se construyeron casas que hoy en día se puede apreciar en la zonas rurales del Ecuador, también se construyeron piezas de cerámica que han marcado en la historia y en la cultura.

### **El horno de barro antiguamente**

El horno de barro básicamente “[...] consistía en una especie de tapa de adobe en forma de campana que, por primera vez, permitía que los alimentos se cocinasen tanto por arriba como por abajo”. ([www.hornomoruno.com/](http://www.hornomoruno.com/))

Las diferentes culturas desarrollaron diferentes tipos de horno.

“Era un hueco en la tierra, forado con piedras que calentaban primero antes que los alientos sean puestos, para después ser cubiertos con ramas u hojas. Este tipo de horno es muy utilizado en la actualidad en la cultura peruana para la cocción de sus alimentos tradicionales”. ([www.peruhoyusa.com/](http://www.peruhoyusa.com/))

El ahumado de los alimentos también era parte muy importante en la antigüedad, el cual era hecho con el horno. Esto traía “problemas” en la temperatura del horno. Ya que la puerta era abierta para que pueda salir el humo.

### **Evolución de los hornos**

Hace más de 2.000 años, los griegos decidieron acostar el horno tandoor, pusieron la puerta en la parte frontal y añadieron una solera. ([www.hornomoruno.com/](http://www.hornomoruno.com/))

Los elementos que se implementaron con el pasar del tiempo en la elaboración del horno fueron los ladrillos, adobes o piedras volcánicas. Los cuales conservan el calor que es producido por las brasas. El color blanquecino en las piedras es característico porque es una manera de saber que el horno se encuentra en una temperatura alta y adecuada para poder introducir los alimentos.

Para poner los alimentos en el horno primero se retiran las brasas pero solo para un costado, esto es para que el calor no desaparezca de manera rápida y total.

El horno se volvió un instrumento muy indispensable en los hogares esto ayudaba a la conservación de los alimentos y a la cocción del mismo.

Los hornos se calentaban haciendo arder en su interior ramas de llama viva y combustión rápida, hasta que el color de la piedra tornaba en un blanco

característico. La temperatura del horno de leña disminuye con el tiempo. Al principio, recién apartadas las brasas, está más caliente, y es el momento de asar piezas planas que se harán pronto. ([www.hornomoruno.com/](http://www.hornomoruno.com/))

Gracias a las distintas investigaciones que se han realizado por numerosas entidades e historiadores, se ha podido conocer sobre las diversas culturas de cada época y país, siendo parte de estos descubrimientos por ejemplo las técnicas de cocción que se utilizaban, los utensilios y los métodos de conservación. Así se puede determinar más sobre la evolución del horno por la misma razón que es parte de una de las tantas técnicas en la cocina que existe para transformar o alterar un alimento.

“Patrimonio cultural intangible: se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, y habilidades -del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales- que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultura. Este patrimonio cultural intangible, transmitido a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana”. (Unigarro, 2010).

### **Técnicas de cocción en horno de barro**

Ahumado; se logran dos objetivos: la deshidratación para la conservación y la adición de determinadas sustancias que se desprenden de las maderas de tipo oloroso y les dan un sabor especial a los productos así conservados. ([www.guiaepicureo.com.ar/](http://www.guiaepicureo.com.ar/))

El ahumado es el encargado de quitar toda el agua de los alimentos para así conservarlos secos al aire libre, eso es provocado por el humo que emana los diferentes tipos de maderas que son utilizadas en el calentamiento del horno.

Las maderas que son utilizadas son de acuerdo a la necesidad que se tenga o a los tipos de alimentos que se vayan ahumar. La madera tiene un gran papel en este proceso porque entregan su sabor y aroma a los alimentos y eso hace que sean diferentes.

### **Técnicas culinarias**

- **La Pachamanca**

“Pachamanca: asar en un horno de piedras calientes”

“La pachamanca, que significa <<“olla de tierra”>> en quechua, es una de las famosas técnicas prehispánicas de asar los alimentos entre piedras calientes que luego se cubre de tierra para no dejar escapar el calor”. (Pazos, 2010, p. 24)

Se ha podido encontrar diferentes tipos de pachamanca tales como pachamancas de carnes, mariscos y pescados. (Pazos, 2010, p.24)

Esta técnica ha contribuido mucho al desarrollo de los hornos de barro, es aquí que se puede dar cuenta de cómo eran los hornos antes de la introducción de hornos aparte de acero forjado introducido por los españoles.

Los hornos tenían diferentes nombres, pero cumplían y cumplen con una misma función hasta el día de hoy, que es el de dar una sabor especial e incomparable a los alimentos.

- **Huatia**

*Huatia*: Asar con terrones de tierra, adobes o arena caliente. (Pazos, 2010, p. 25)

Esta es una de las técnicas culinarias más utilizadas en los andes centrales. “Consiste en intercalar tubérculos (papas, ocas, camotes, achira, etc.) entre terrones o adobes calientes y luego cubrir todo con tierra para conservar el calor”. (Pazos, 2010, p. 25)

Esta técnica es muy utilizada en el Perú, en especial en la temporada que se cultivan las papas. (Pazos, 2010, p. 25)

Las personas que se dedican a este tipo de labor realizan una *huatia* en la esquina de sus sembríos para cocinar el cultivo. (Pazos, 2010) Esta es una tradición dentro de la cultura peruana la cual ha contribuido mucho al conocimiento de la misma.

Muchas personas han confundido las dos técnicas y las toman como iguales solo que con otro nombre, pero esto no es así, estas técnicas se diferencian en que la pachamanca utiliza hierbas que contribuyen al mantenimiento del calor y a que los componentes no tengan contacto directo con la tierra o las piedras

### **Los hornos en el antiguo Egipto.**

En Egipto el pan ha sido un gran influyente que ha marcado su alimentación al igual que la cerveza. Los cereales. “fundamentalmente se cultivaban trigo (*bedet*) almidonero, tipo escanda, distinto del trigo utilizado para la panificación actual, mijo (*durah*) y cebada (*it*)”. (Salas, 2005, p. 42)

Los cereales era molidos en piedras para poder sacar la harina la cual era mezclada con agua y se forma la masa que se dejaba en reposo por unos días para después incorporar otro pedazo de masa que ya está fermentado que actúa como levadura.

“La masa se colocaba en moldes de barro de un solo uso (bedjas) para la cocción, que se realizaba sobre piedras y, cubiertos de ceniza, directamente sobre las brasas” (Salas, 2005, p. 42).

Otro autor menciona que la masa era puesta en moldes precalentados para después hornearlos, otra manera o técnica utilizada era pegar la masa en las paredes del horno y de esta manera cocerlos. Es muy importante tener en cuenta que los panes que se realizaban en Egipto tenían formas ovaladas o redondas siendo estos los más comunes, pero también realizaban de forma triangular, de animales como vacas, gacelas, incluso podían llegar a tener forma de seres humanos. ([www.egiptologia.com/](http://www.egiptologia.com/)).

Es realidad la creatividad que tenían los egipcios era muy impresionante. Podían llegar a crear cosas muy espectaculares y únicas sin tener tantos recursos de refinamiento a su mano. Solo tenían cosas rusticas pero que les eran muy útiles.

Gracias a los estudios que se han realizado a las momias y a sus costumbres en general se puede apreciar y entender que ellos en primera instancia ponían una plancha de piedra sobre el fuego para cocinar los panes. ([www.historiacocina.com/](http://www.historiacocina.com/))

## **Los hornos en el Imperio Inca.**

Las investigaciones y el conocimiento del adulto mayor aportaron y aportan datos históricos que son de gran contribución para la identidad cultural. En base a esto conocemos que en el imperio inca la alimentación se basaba en el maíz y la papa. No cabe duda que los incas fueron constructores de gran nivel no poniendo en duda la creatividad que tenía de acuerdo a la necesidad de ese tiempo. Y es así que elaboraron un artefacto para cocinar los tubérculos.

El primer horno fue un hueco en la tierra puesto piedras extremadamente calientes y que con el pasar del tiempo se lo fue perfeccionando.

## **Los hornos del renacimiento.**

El renacimiento fue una etapa de nuevas ideas y evolución que ayudo a la siguiente etapa en cuanto se refiere a la cocina y con ella también evoluciono el horno. Los panaderos del renacimiento ocupaban hornos elaborados con ladrillos o piedras estas eran grandes ocupando así una pared.

(<http://www.ehowenespanol.com/>)

La manera de cómo calentaban estos hornos era con la utilización de madera o turba. Dejando que caliente hasta que el panadero o la persona encargada del horneado del pan encuentre la temperatura adecuada.

(<http://www.ehowenespanol.com/>)

El horno del renacimiento tenía un valor económico bastante elevado limitando así a que no todas las personas tengan uno en casa. Es por esta razón que en

algunos pueblos disponían de un horno de uso común y era utilizado más para la elaboración de pan. (<http://www.ehowenespanol.com/>).

No cabe duda que el pan era significativo ya que no era de alto costo, podemos darnos cuenta que desde el antiguo Egipto el pan es un alimento bastante emblemático y de un costo admisible para todas las personas.

Debido a que no todos podían disponer de un horno familiar o personal estos se veían obligados a dejar las preparaciones en mano de los panaderos para que ellos realicen la cocción.

Las casas que se encontraban en un estatus económico más elevado disponían de hornos tipo holandés, al que se lo ponía en las brasas porque eran vasijas de metal sellado o cerámica en el que se podía hacer ciertos panes y pudines.

### **Los hornos de Leonardo Da Vinci.**

Da Vinci fue un hombre de inventos que revolucionó la etapa del Renacimiento, nació el 5 de abril de 1452 en Vinci, cerca de Florencia, hijo no deseado de la unión entre el notario Ser Piero da Vinci y la dama Caterina los cuales nunca llegaron a casarse (<http://www.historiacocina.com/>). Por lo cual lleva a que Leonardo creciera en dos mundos familiares diferentes, siendo uno de estos el mundo de la cocina por parte de su madre ya que ella se casó con un repostero.

Da Vinci al inmiscuirse en la cocina pretende revolucionarla con varios cambios, inventos y reajuste. Los cuales eran vistos de manera absurda en aquel entonces, pero eso no trunco la marcha de su propósito y es así que plasma todos sus inventos en el libro llamado "Notas de cocina de Leonardo Da Vinci". Él hablaba

de muchos aspectos gastronómicos. Desde como sentarse en la mesa hasta como matar un animal.

Con estos datos nos atrevemos a decir que él pudo haber creado un horno de barro que sirva para la cocción de sus alimentos. Se tiene conocimiento del horno que fue creado para la fundición de metales que era el horno a llama dirigida (<http://issuu.com/>). Posiblemente eso no fue el único uso que se dio también lo pudo haber utilizar dentro de la cocina.

Los inventos que realizo en aquel entonces eran la mayor tecnología que se podía encontrar y de cierta manera fueron el arranque para los artefactos que tenemos hoy.

### **Los hornos en la colonia en Ecuador.**

En esta etapa los hornos de barro eran muy limitados, ya que su costo de construcción era muy elevando haciendo de estos estar al alcance de las personas que tenían un estado económico elevado. Es así como podemos citar que la casa de sucre contaba con un horno de barro el cual está ubicado en la parte trasera de su casa, esta ubicación se debía a que los hornos eran utilizados por las personas ajenas a su familia. Era un horno popular. Adicional a eso él tenía una artesa la cual era utilizada para elabora la masa de los panes que en aquella época no tenían gran cantidad de levadura y por esta razón tenían una aspecto similar a los tortillas de maíz que hoy conocemos.

Este tipo de cosas no solo podemos evidenciar en la casa de sucre sino en algunas otras viviendas que era habitas por personas que tenían un estado

económico elevado para la época, las cuales prestaban o alquilaban sus hornos para que las demás familias pudiesen hornear sus alimentos.

En esta época se puede ver que las influencias de otras culturas empiezan a tener una gran acogida, es así que empiezan a llegar cocinas estadounidenses y cocinas europeas que utilizaban como combustible la leña. La leña que se utilizaba era el eucalipto esto debido a su fácil forma de conseguir y su gran abundancia.

En esta época también podemos encontrar el horno comunitario si así lo podemos llamar del convento de San Diego el cual cocía panes elaborados por las personas que habitaban en ese entonces el convento. Hoy el horno se encuentra restaurado y ha dado un alto a sus funciones. Pero no ha dejado de enseñar a muchos visitantes su gran potencial en lo que se refiere a historia.

### **Los hornos en la actualidad, modernidad y tecnología.**

Pese a todo esto algunos recipientes y técnicas, siguen siendo una identidad para ciertas preparaciones, teniendo en cuenta que en la época actual se encuentran y poseen un aporte tecnológico que facilita la elaboración de los alimentos.

“la supervivencia de los conocimientos culinarios, a través de los siglos, es una realidad indiscutible. Ejemplo de ello son las humitas, los tamales, la pachamanca,<sup>1</sup> la huatia y otras técnicas culinarias que dan nombre a las preparaciones.” (Pazos, 2010, p.16)

“Con el avance del tiempo y la evolución que se ha ido teniendo lo primero que se llega a olvidar y reemplazar son: las ollas, las cajas, los recipientes las envolturas, las

---

<sup>1</sup> La pachamanca es un técnica ancestral que se utilizada para la cocción de los tubérculos y en la actualidad también es para la cocción de cárnicos.

herramientas, las canastas, las fibras para cocinar, guardar, comer o beber (Pazos, 2010, p.16)

Los conocimientos culinarios han podido sobrevivir gracias a que el arte de cocinar se transmite de generación en generación.

De acuerdo a la historia en las culturas andinas, las mujeres eran las encargadas de la cocina. “El fogón o koncha estaba ubicado en detrás de la puerta de ingreso de las casas comunes y tenía una apariencia de un hornillo pequeño de barro, cerrado por todas partes, a un costado una pequeña boca por donde se atizaba el fuego y en la parte alta se asentaban las ollas sobre dos o tres agujeros redondos.” (Pazos, 2010, p.17)

### **La cocina rustica en la Real Audiencia**

En 1560, a solo 26 años de su fundación y asentamiento definitivo, donde hoy se encuentra, el Cabildo de Quito estimó del caso solicitar a la Corona Española la creación de una Real Audiencia para de esa manera lograr una cierta forma de autonomía con relación al Virreinato de Lima, al cual había pertenecido desde su creación en 1541. (<http://www.encyclopediadelecuador.com>)

Correspondiendo a dicho pedido, el 29 de agosto de 1563 Su Majestad don Felipe II expidió en la ciudad de Guadalajara, España, la Cédula Real por medio de la cual se creó la Real Audiencia de Quito (<http://www.encyclopediadelecuador.com>).

La historia en Quito ha sido muy rica e influyente en lo que se refiere a la gastronomía, ha marcado aspectos que son relevantes en la evolución de la forma de cocinar los alimentos. Una de las principales características culinarias se

puede observar a través de la historia, sobre todo, como influyeron hechos o acontecimientos sobre la gran importancia de su cocina nativa o criolla.

“Un hecho curioso es cuando llegó el Obispo Pérez y Calama a la Audiencia de Quito en 1791” (Pazos, 2008, p. 148). En su trayecto hacia Quito, se hospeda en Ambato. Lugar en donde prueba el pan de este lugar a lo que manifiesta como muy bueno, el obispo en su afán de comprobar que no era así, realiza un concurso de panaderas y panaderos, este concurso tenía como premio un valor económico de 50 pesos. Dentro de las cláusulas del concurso decía que el pan de agua tenía que ser bien amasado, bien fermentado y bien horneado, entre otros requerimientos, no se sabe si alguien ganó el concurso, de la misma manera, Pazos en su libro menciona “*El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*” manifiesta que el Obispo también había dado instrucciones de cómo construir el horno; estos debían tener forma de bóveda y ser fabricados de ladrillo, el suelo formado de baldosas de cuan cuarta de grosor, bien ajustadas unas con otras y asentadas sobre una mezcla de cal con sal y arena.

Aquí se puede concluir que ya se tenía un conocimiento básico de la forma como se debían estructurar un horno, algo similar a las que existen en la actualidad.

“El fogón andino se convirtió en un tema organizativo porque sus piedras, su calor y sus cenizas son centrales a las ideas y los aspectos pragmáticos del modo de vida en Cotacachi”. (Nazarea, 2006, p. 17)

### **Usos, Mitos, cuentos y leyendas de los hornos de leña.**

En el Ecuador antiguamente los fogones era muy importantes en las familias, servían para poder cocinar y para realizar preparaciones medicinales como:

mezclas para poder quitar el frío de los huesos y calmar el dolor de las fracturas. (Nazarea, 2006, p. 17)

Las piedras con las que se hacía el fogón eran conocidas como tulpas<sup>2</sup>. (Nazarea, 2006, p. 17)

Se tenía la creencia de que el fogón irradiaba energía curativa. (Nazarea, 2006, p. 17); por ejemplo, la ceniza que del fogón eran utilizadas para realizar emplastamientos curativos que cortaban las infecciones y para curar heridas. Aunque no solo servían de manera curativa, también se las utilizaba y se sigue utilizando para poder remover la cascara del maíz y la cebada. (Nazarea, 2006, p. 17)

El calor del fogón era muy importante para que la familia se reuniera y empezara a relatar historias y compartir sus confidencias. (Nazarea, 2006, p. 17)

### **Sabores ecuatorianos**

“Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos, en la que se han fundido o -mejor- se han cocido, sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes”  
([www.ecuaworld.com.ec/](http://www.ecuaworld.com.ec/))

A lo largo de la historia nuestros antepasados no solo evolucionaron el sabor de las preparaciones gastronómicas, también desarrollaron métodos de conservación para los alimentos, los cuales les fueron de gran ayuda en especial cuando era una mala cosecha. Además la conservación cuidaba la salud alimentaria de la

---

<sup>2</sup> Las tulpas son: tres piedras sobre las cuales se enciende el fuego. Las tulpas simbolizaban la trinidad.

población, y permitía que el consumo de los alimentos no sea de manera inmediata.

Dentro de estos métodos podemos encontrar el ahumado que era acompañado con el salado, el cual posiblemente era realizado dentro de los hogares, colgándolos muy cerca del humo que salía del fogón.

“Esta técnica era utilizada para conserva el pescado y la carne de monte”. (Pazos, 2008, p. 116)

El sabor ecuatoriano está lleno de magia y tradición, “es una comida autentica y mestiza en la que se han fundido condimentos y experiencias propias y de lejanos continentes” (Villafuerte, 2012, p. 12), es la unión de la antigüedad con lo moderno.

La papa y el maíz fueron los pilares fundamentales dentro de las comidas de los antiguos pobladores andinos, con ellos se realizan un sin número de preparaciones que podían ser cocinadas utilizando el horno u a su veces para guarnecer los alimentos que de manera obligatoria debían ser elaborados dentro del horno.

Con el maíz se elaboraba el tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, se cocinaban tiernos, se hacía choclo mote o se molía para preparar chumales o más conocidas como humitas. Con la harina del maíz seco se prepara y se prepara la deliciosa chicha. (Villafuerte, 2012, p. 12)

Las papas al igual que el maíz tenían un gran número de preparaciones siendo así que se las podía comer asadas, cocinadas y en llapingachos. Para después

convertirse en el ingrediente principal del locro, es así como este alimento era la principal fuente de aliento para mantener al estómago durante las largas jornadas de trabajo en la serranía.

Sin duda una cocina, cual fuere su origen no pudiera existir sin aderezos, condimentos, hierbas y salsas los cuales nos despiertan los sentidos más profundos.

Y de manera absoluta en la cocina ecuatoriana el principal condimento que permanece latente es el ají, que ya sea cocinado, crudo, molido o combina con el mejor amigo que lo hicimos nosotros y es el tomate da un toque único e inigualable a las comidas ecuatorianas y es de esta manera que el ají es la identidad de un ecuatoriano.

El color que tenían los platos de nuestros indígenas era proporcional por el achiote un color natural que no dejado de poner el toque de vida que hace enamorar a propios y extraños de las preparaciones.

Luego, llego la conquista y con ella trajeron productos que fueron introducidos en nuestra cocina y se complementaron para formar una gastronomía más exuberante.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica y extensa tradición culinaria, en la que se han combinado elementos y costumbres de varios continentes, mezclados empíricamente en las ollas de barro con cuchara de palo, asados sobre tiesto con calor de leña y amasados con el buen gusto popular. (Villafuerte, 2012, p. 16)

Edgar León nos dice: la cocina Ecuatoriana es diversidad todos tenemos diferentes maneras de realizar una preparación. Cada plato tiene una identidad cultural<sup>3</sup>. (Revisar Anexo1.1)

Doris Velásquez dice: considero que el sabor ecuatoriano es la similitud que existe en la condimentación de la comida Ecuatoriana. El uso del refrito marca esa característica<sup>4</sup>.

El Chef David Guambi nos dice: el sabor ecuatoriano es un sabor que trae recuerdos, sabor que tiene esencia cultural y social. Por ejemplo otros países los ingredientes para la carne es sal y pimienta les gusta sentir el sabor del género. Pero Ecuador tiene una particularidad, cada persona le pone un sabor diferente a cada preparación y al llegar a la adultez uno va a recordar la sazón de la madre o abuelita, somos una cultura muy familiar.

Los países andinos dan mucha importancia a la familia y de ahí comienzan a nacer las tradiciones. Ecuador tiene sabores muy tradicionales, sabores muy ricos, sabores que emana muchos recuerdos<sup>5</sup>. (Revisar Anexo1.2)

### **El horno de leña en el Valle de los Chillos.**

En Valle de los Chillos es muy conocido por sus fiestas del maíz y del turismo en donde turista nacionales y extranjeros son participes de las actividades que conllevan estas fiestas.

---

<sup>3</sup> León, Edgar. Director ejecutivo de la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía (SEG). Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo Nota de Voz. Quito, 18 de junio de 2014.

<sup>4</sup> Velásquez, Doris. Coordinadora de Vinculación y docente en la Escuela Politécnica del Ejercito (ESPE). Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo escrito. Quito, 11 de junio de 2014.

<sup>5</sup> Guambi, David. Chef Docente Instructor Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) & Representante oficial de Chefs de Sudamérica en Ecuador. Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo Nota de Voz. Quito, 17 de junio de 2014.

En esta celebración los turistas no solo puede deleitarse de actividades como: desfiles, ferias artesanales, etc., también de su exquisita gastronomía donde su plato más representativo es el hornado y por el cual es conocido como la capital del mismo.

Este es un plato emblemático de la zona desde 1900. Su preparación consiste en un puerco asado en horno de barro y paja del páramo, la que se acompaña con mote, tortilla de papa con condumio de queso, ensalada y el famoso agrio. (Gallardo, 2011, p. 171)

### **Características del horno de leña**

Las personas antiguas antes de utilizar su nuevo horno de barro lo salaban: La preparación o salada de un horno nuevo comenzaba quemado tres mulas de astilla de eucalipto, luego se untaba al horno, cabuya negra<sup>6</sup> y miel de panela o flor de mostaza. Hasta el pan se los elaboraba de una manera muy distinta a la que conocemos. Su preparación era muy laboriosa, lo elaboraban un día antes. Para después hornearlos en el horno de barro que era previamente calentado con ramas de eucalipto. (Cuvi, 2001, p. 146)

Posiblemente el eucalipto era la madera más utilizada para calentar el horno antiguamente, su aroma es muy delicioso y eso hacía que los alimentos tengan un aroma y sabor muy peculiar y exquisito.

---

<sup>6</sup> La cabuya negra es: más conocida como penco del cual se extrae una bebida llamada "chaguarmishqui"

## **Análisis entrevistas**

Entrevista al Chef Edgar León.

### **Análisis**

Edgar León menciona: “El horno de barro aporta un sabor inigualable a las preparaciones. También menciona los ingredientes para la construcción de dicho artefacto y pone a conocimiento los siguientes elementos. Sal en grano, rocas, vidrio picado, paja, y estiércol de llama además explica que los fogones fueron el principio de los hornos y que estos estaban formados por tres tulpas que no eran nada más que tres piedras en el suelo. Explica las formas de cocción que se pueden realizar dentro del horno e indica las siguientes: cielo utilizado para gratinar los alimentos y suelo para más calor”

Entrevista al Chef David Guambi.

### **Análisis**

David Guambi explica de manera profunda acerca del fogón y menciona: “Que nace del tema familiar y de un valor histórico, formado por tres piedras las cuales tienen un significado religioso que está relacionado con la santa trinidad (Padre, Hijo, Espíritu Santo). Por otra parte indica cuales son los materiales para la construcción del horno de barro, recalcando que algunos de los ingredientes a mencionar no sean lógicos para la actualidad. Sangre de toro, panela, chocoto, y vidrio molido. No se puede decir que hoy en día se mantengan dichos ingredientes pero si un 60% de los antes mencionados. Asimismo, menciona que

el valor histórico de los hornos se ha ido perdiendo pero se mantiene aún el concepto de cocción”

El chef David concluye diciendo que el horno de barro de manera indiscutible aporta sabor, textura y aroma a las preparaciones.

Entrevista al Sr. Manuel Ñacato.

Análisis.

Manuel Ñacato constructor de hornos recalca: “Los materiales de construcción y el proceso de construcción. En primer lugar se utiliza pingos de eucalipto para realizar la base, paso siguiente se forra con chocoto. Una vez realizado esto se extiende arena de río después hay que enladrillar con adobes o ladrillos toda la base y como último paso se hace la parte redonda.

El Señor Ñacato menciona que los hornos se los puede fabricar de varios tamaños siendo la medida más pequeña 1.80 metros de área interna para el uso, y la más grande 2.50 teniendo en cuenta que estas medidas son para hornos de formas redonda.

Como se mencionó anteriormente los hornos pueden ser redondeos o rectangulares.

Los últimos pueden llegar a medir hasta 5 metros pero estos ya son para uso con alta producción.

## **2.2. Metodología.**

Dentro del desarrollo de la investigación los procedimientos a utilizarse son el método “exploratorio”<sup>7</sup>.

Exploratorio porque se descubre e indaga a personas que conocen sobre la influencia que tiene el horno de leña en cuanto a la aportación de sabores en las preparaciones gastronómicas. Además se conoce con la exploración de campo cual es la forma correcta de la fabricación de un horno de leña y las preparaciones que se elaboran en el Valle de los Chillos.

Las técnicas a ser utilizadas dentro de la investigación son: las encuestas realizadas a los moradores del Cantón Rumiñahui (Valle de los Chillos) comprendidos entre 45-80 años de edad que determine los conocimientos en la utilización de un horno de leña al momento de las preparaciones.

Otra técnica utilizada es la entrevista aplicada a los moradores con mayor edad del Valle de los Chillos por el sector de Fajardo, a Chefs conocedores de la culinaria ecuatoriana, que aportan sus conocimientos acerca de cómo es la fabricación adecuada de un horno de leña, y el uso correcto.

### **Diagnostico metodología.**

---

<sup>7</sup>Gutiérrez. 1985. *curso de métodos de investigación y elaboración de la monografía*. Quito. Ediciones serie didáctica A.G. Pág. 114

<b>Etapa</b>	<b>Método</b>	<b>Herramienta</b>	<b>Resultado</b>
<b>Capítulo I</b>			
<b>Capítulo II</b>	Histórico Lógico Inductivo Deductivo Analítico Sintético Modelación Matemático	Revisión Documental Criterio de Expertos Encuestas Entrevistas Análisis Documental	Elaboración Marco Teórico
<b>Capítulo III</b>	La Triangulación Sistémico	Análisis Documental	Establecimiento de Diagnósticos
<b>Capítulo IV</b>	La Triangulación	Criterio de personas empericas Entrevistas	Recetario

**Cuadro No. 1.** Diagnostico metodológico. Fuente: Felipe Guallichico. 2015

### **2.2.1. Trabajo de Campo.**

La investigación se desarrolla en el Valle de los Chillos; en primera instancia en entrevistas a personas con conocimientos en la elaboración de horno de leña de forma ancestral, en usos y aplicaciones.

Las bibliotecas de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Universidad Tecnológica Equinoccial, Universidad Iberoamericana del Ecuador, biblioteca de la Casa de la Cultura Ecuatoriana y la biblioteca Municipal del Valle de los Chillos, permite rescatar información relevante al horno de leña, sacar extractos que ayuden a establecer conexiones en su historia, manejo y elaboración.

### **2.2.2. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.**

La presentación de análisis de resultados se la realiza mediante:

- Entrevistas a dos chefs especializados en Cocina Ecuatoriana, para evaluar las características y diferencias encontradas entre las preparaciones hechas en horno de leña y horno a gas.

Se elabora una tabulación de toda la información adquirida, esta se hará en el programa de Excel.

### **Fórmula de muestreo.**

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{E^2 (N - 1) + Z^2 P Q}$$

- Dónde:

n= tamaño de la muestra.

N= población o universo.

Z= nivel de confianza.

P= probabilidad a favor.

Q= probabilidad en contra.

E= error muestral.

- Valores utilizados:

Z=1.96

P=0.50

Q=0.50

N=?

E=0.05

Población del Cantón Rumiñahui (Valle de los Chillos): 85852<sup>8</sup>

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{E^2(N - 1) + Z^2 P Q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.50)(0.50) * 85852}{(0.05)^2(85852 - 1) + (1.96)^2(0.50)(0.50)}$$

$$n = \frac{0.96 * 85852}{214.63 + 0.96}$$

$$n = \frac{82417.92}{215.59}$$

$$n = 383$$

**n = 383** Tamaño de la muestra para realizar las encuestas (Revisar Anexo 2)

---

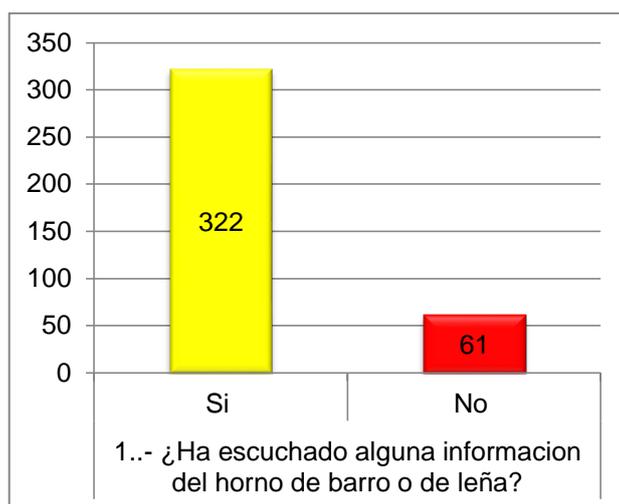
<sup>8</sup> Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC

### Tabulación

1.- ¿Ha escuchado alguna información del horno de barro o de leña?	Si	322
	No	61

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	322	84%
No	61	16%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 2.** Conocimiento de información del horno de barro o leña. Fuente: Autor. 2015.



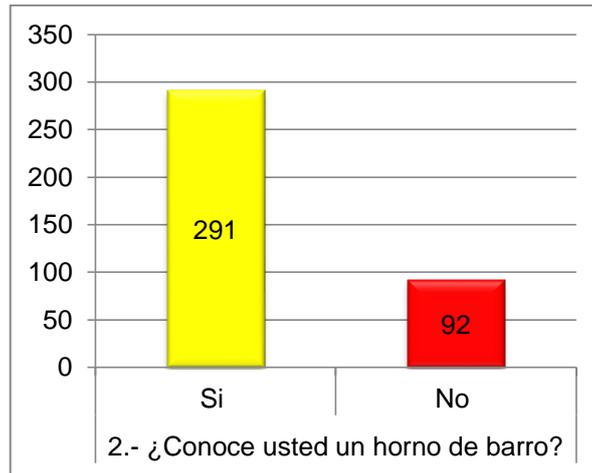
**Imagen No. 1.** Porcentaje conocimiento de información del horno de barro o leña. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.

De las encuestas realizadas se determina que 322 personas que representan el 84% conocen información de los hornos de barro, mientras 61 personas que representan el 16% no conocen información alguna.

2.- ¿Conoce usted un horno de barro?	Si	291
	No	92

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	291	76%
No	92	24%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 3.** Conocimiento del horno de barro. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.



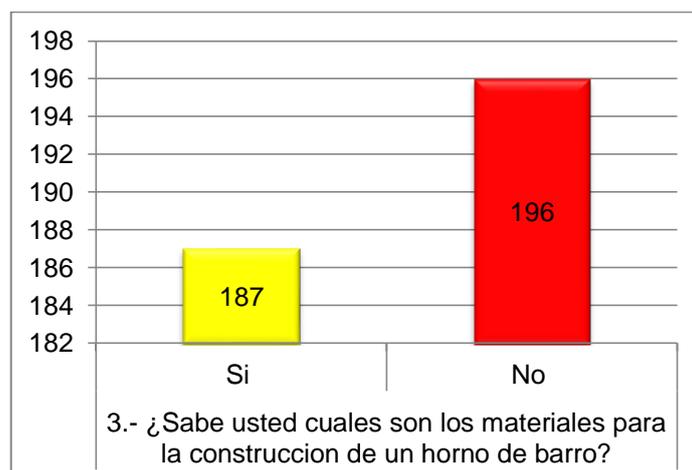
**Imagen No. 2.** Porcentaje conocimiento del horno de barro. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.

Con las encuestas realizadas se determina que 291 personas que representa el 76% conocen un horno de barro, mientras que 92 personas que representa el 24% no conoce un horno de barro.

3.- ¿Sabe usted cuales son los materiales para la construcción de un horno de barro?	Si	187
	No	196

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	187	49%
No	196	51%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 4.** Conocimiento de materiales para construir el horno de barro. Fuente: Autor. 2015.



**Imagen No. 3.** Porcentaje conocimiento de materiales para construir el horno de barro. Fuente:

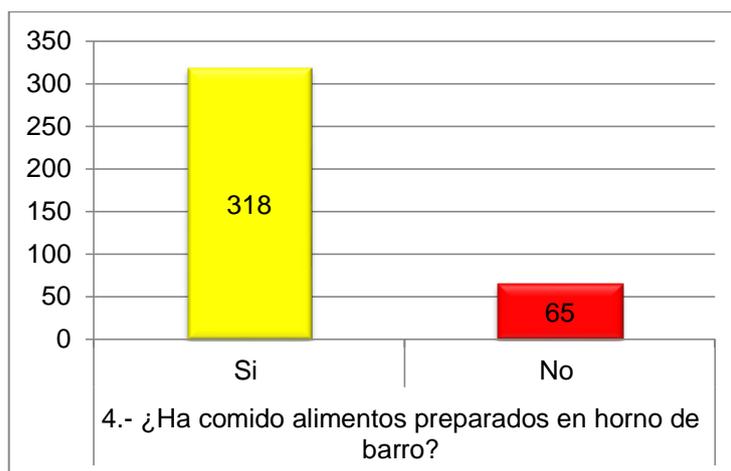
Felipe Guallichico. 2015.

Gracias a las encuestas realizadas, se conoce que 187 personas que representa el 49% conoce cuales son los materiales para la construcción de un horno de barro, mientras que 196 personas que representan el 51% no tiene conocimiento de los materiales de construcción.

4.- ¿Ha comido alimentos preparados en horno de barro?	Si	318
	No	65

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	318	83%
No	65	17%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 5.** Conocimiento alimentos preparados en horno de barro. Fuente: Autor. 2015.



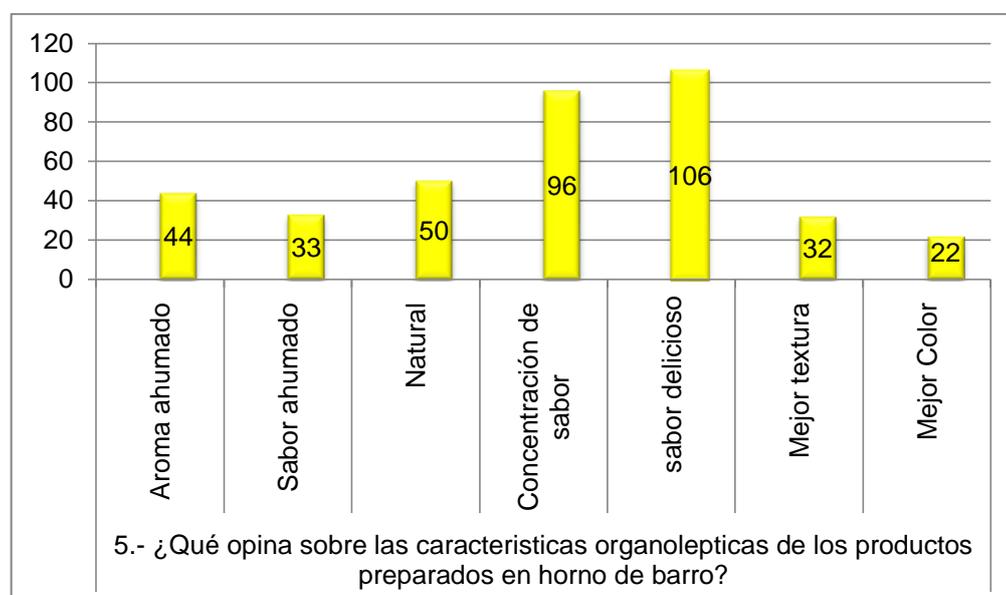
**Imagen No. 4.** Conocimiento alimentos preparados en horno de barro. Fuente: Autor. 2015.

De acuerdo a las encuestas realizadas se conoce que 318 personas que representan el 83% han consumido alimentos preparados en hornos de barro, mientras que 65 personas que representan el 17% no han comido alimentos preparados en hornos de barro.

5.- ¿Qué opina sobre las características organolépticas de los productos preparados en horno de barro?	Aroma ahumado	44
	Sabor ahumado	33
	Natural	50
	Concentración de sabor	96
	Sabor delicioso	106
	Mejor textura	32
	Mejor Color	22

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Aroma Ahumado	44	11%
Sabor Ahumado	33	9%
Natural	50	13%
Concentración de Sabor	96	25%
Sabor Delicioso	106	28%
Mejor Textura	32	8%
Mejor Color	22	6%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 6.** Características organolépticas. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.



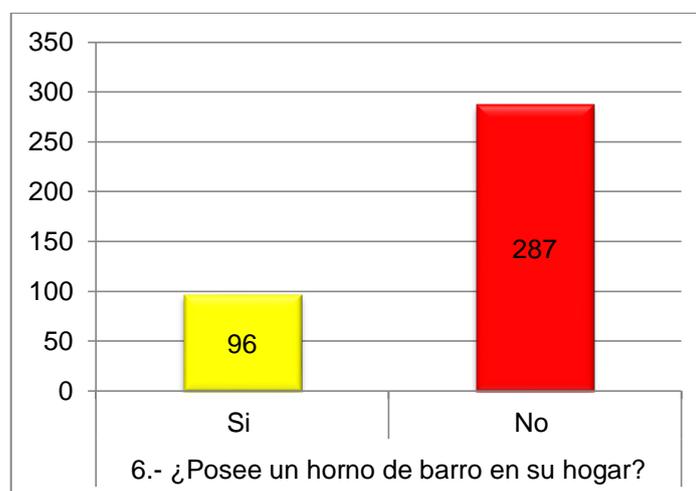
**Imagen No. 5.** Porcentaje características organolépticas. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.

De las encuestas realizadas se determina que 44 personas que representa el 11% dicen que las características organolépticas de los productos hechos en horno de barro son el aroma ahumado, 33 personas que representan el 9% dicen que es el sabor ahumado, 50 personas que representan el 13% dicen que su sabor es natural, 96 personas que representan el 25% dicen que los alimentos tiene su sabor más concentrado, 106 personas que representan el 28% dicen que el sabor de las preparaciones hechas en horno de barro tienen un sabor delicioso, 31 personas que representa el 8% dicen que las preparaciones tiene mejor textura, 22 personas que representan el 6% culminan diciendo que el color de las preparaciones es mejor.

6.- ¿Posee un horno de barro en su hogar?	Si	96
	No	287

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	96	25%
No	287	75%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 7.** Horno de barro en el hogar. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.



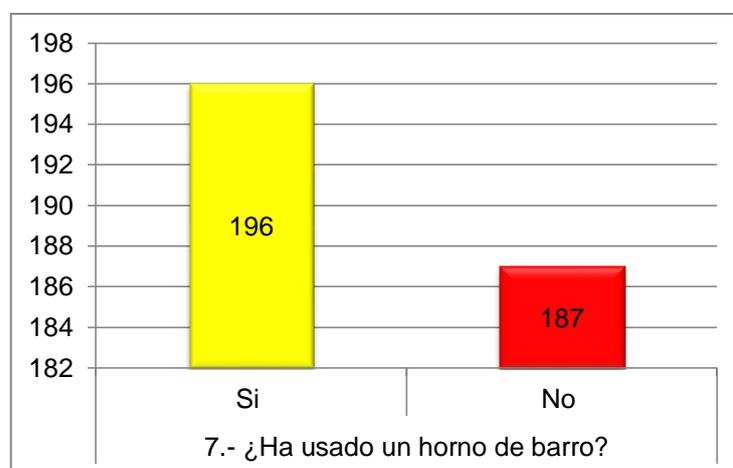
**Imagen No. 6.** Porcentaje horno de barro en el hogar. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.

De las encuestas realizadas se determina que 96 personas que representan el 25% tienen un horno de barro en su hogar, mientras que 287 personas que representa el 75% no posee un horno de barro en su hogar.

7.- ¿Ha usado un horno de barro?	Si	196
	No	187

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	196	51%
No	187	49%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 8.** Utilización del horno de barro. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.



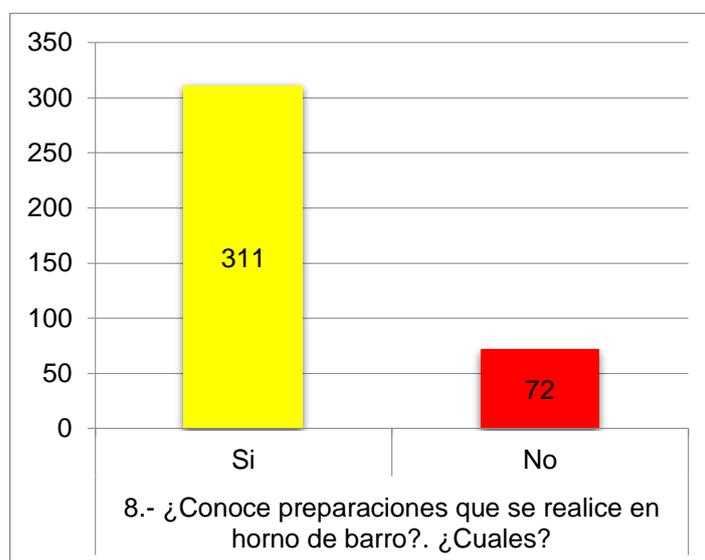
**Imagen No. 7.** Porcentaje utilización del horno de barro. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.

De acuerdo con las encuestas realizadas se determina que 196 personas que representan el 51% si han usado un horno de barro, mientras que 187 personas que representan el 49 no han usado un horno de barro.

8.- ¿Conoce preparaciones que se realice en horno de barro?	Si	311
	No	72

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	311	81%
No	72	19%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

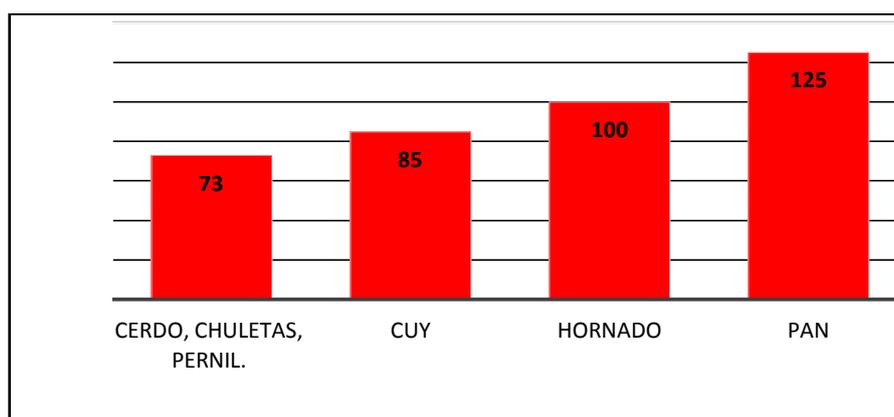
**Cuadro No. 9.** Preparaciones hechas en horno de barro. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.



**Imagen No. 8.** Porcentaje preparaciones hechas en horno de barro. Fuente: Autor. 2015.

Respuestas	Número de Personas	Porcentajes
Cerdo, Chuletas, Pernil	73	19%
Cuy	85	22%
Hornado	100	26%
Pan	125	33%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 10.** Preparaciones hechas en horno de barro. Fuente: Felipe Guallichico. 2015.



**Imagen No. 9.** Porcentaje preparaciones hechas en horno de barro. Fuente: Autor. 2015.

De las encuestas realizadas, se determina que 311 personas que representan el 81% realizan y conocen preparaciones en horno de barro, mientras que 72 personas que representan el 19% no realizan ni conocen preparaciones en hornos de barro.

De las preparaciones establecidas por parte del Autor:

**Cerdo, chuletas, pernil:** preparan 73 personas que representan el 19%.

**Cuy:** preparan 85 personas que representan el 22%.

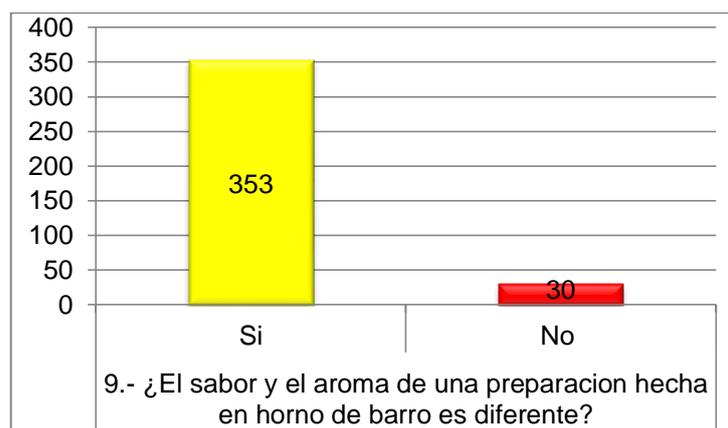
**Hornado:** preparan 100 personas que representan el 26%.

**Pan:** preparan 125 personas que representan 33%.

9.- ¿El sabor y el aroma de una preparación hecha en horno de barro es diferente?	Si	353
	No	30

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Si	353	92%
No	30	8%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 11.** Sabor de las preparaciones hechas en horno de barro. Fuente: Autor. 2015.



**Imagen No. 10.** Porcentaje sabor de las preparaciones hechas en horno de barro. Fuente: Autor.

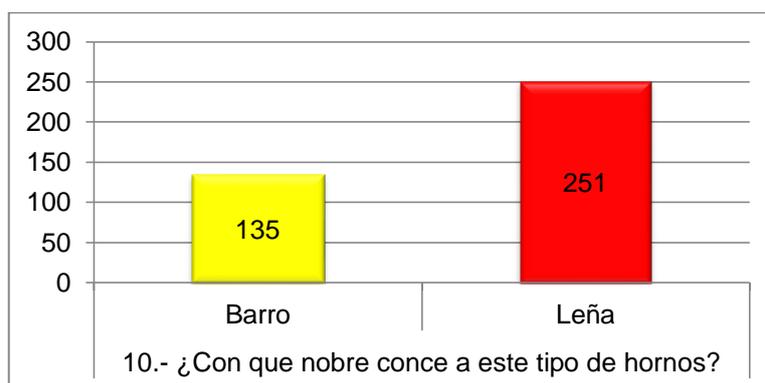
2015.

De acuerdo a las encuestas realizadas se determina que 353 personas que representan el 92% saben que el sabor y el aroma de los alimentos hechos en horno de barro son diferentes, mientras que 30 personas que representan el 8% no saben que el sabor y el aroma de los alimentos hecho en horno de barro son diferentes.

10.- ¿Con que nombre conoce a este tipo de hornos?	Barro	135
	Leña	251

Respuestas	Número de Personas	Porcentaje
Barro	135	35%
Leña	251	65%
<b>Total</b>	<b>383</b>	

**Cuadro No. 12.** Nombre más conocido del horno. Fuente: Felipe Guallichico.2015.



**Imagen No. 11.** Nombre más conocido del horno. Fuente: Felipe Guallichico.2015.

De las encuestas realizadas se determina que 135 personas que representan el 35% conocen a este tipo de hornos con el nombre de horno de barro, mientras que 251 personas que representan el 65% lo conocen con el nombre de horno de leña.

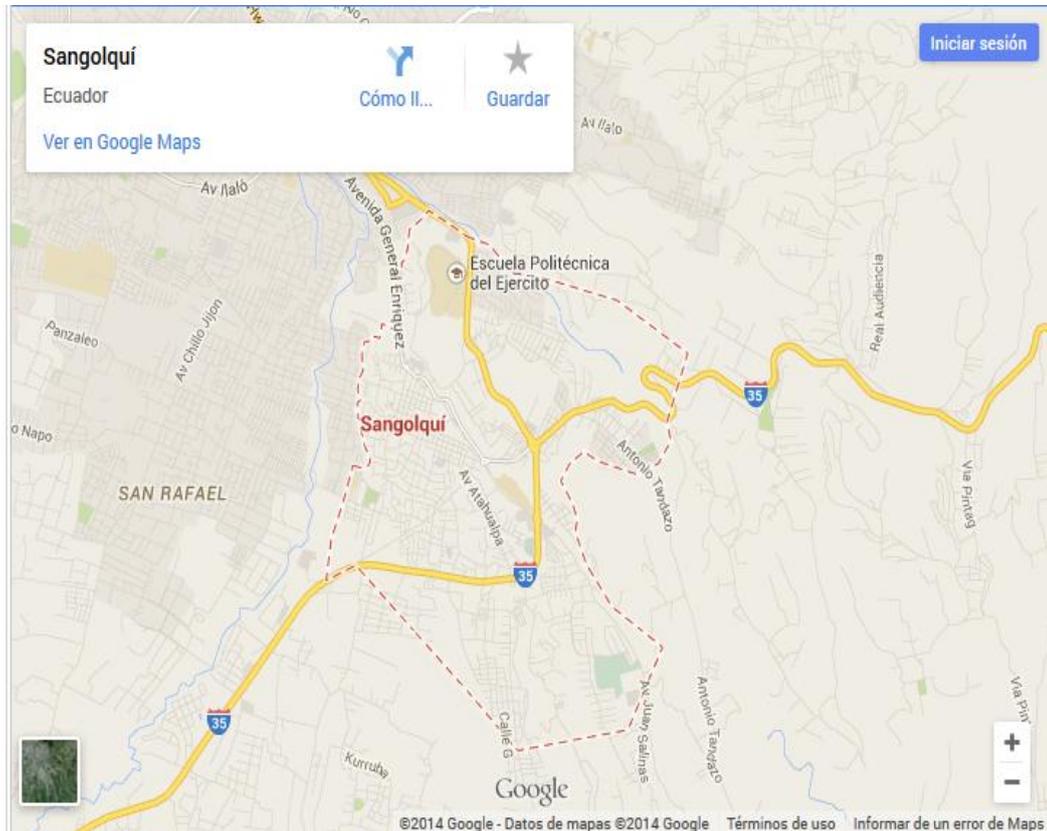
### 2.3. Definiciones Conceptuales y Operacionales.

1. **Ahumar:** someter un alimento (que generalmente ha sido salado y/o adobado previamente) a la acción del humo de serrín de ciertas maderas para mejor conservarlo, al tiempo que se le da el sabor particular del ahumado. (Vivanco, 2003, p. 22)
2. **Artesa:** es un recipiente rectangular, generalmente de madera, cuyos cuatro lados se van estrechando hacia el fondo; se usa para amasar y guardar pan y para mezclar sustancias. También se utilizaba tradicionalmente para conservar carne sazonada o para adobar el relleno de algunos embutidos.
3. **Barro:** masa que resulta de la unión de tierra y agua. (Océano, 2008. p. 137)
4. **Bolear:** dar vueltas a porciones de masa para darles forma redonda y lisa. ([www.cnt.es/](http://www.cnt.es/)).
5. **Cocción:** acción y efecto de cocer. (Vivanco, 2003, p. 163)
6. **Conservación:** conjunto de prácticas y técnicas destinadas a mantener en situación de ser consumidos ciertos alimentos y preparaciones culinarias. (Vivanco, 2003, p. 178)
7. **Elástica:**
8. **Engrasar:** untar de mantequilla u otra grasa, el interior de un molde o recipiente. ([www.cnt.es/](http://www.cnt.es/)).
9. **Guarnecer:** acompañar un género principal de otros géneros menores sólidos, que recibe el nombre de guarnición. ([www.cnt.es/](http://www.cnt.es/)).

- 10. 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.
- 11. Leña:** conjunto de ramas, matas y trozos de tronco, destinados a hacer fuego. (Océano, 2008, p. 671)
- 12. Leudar:** Dicho de una masa: Fermentar con la levadura
- 13. Mise en place:** conjunto de operaciones o preparaciones previas al servicio (antes de la apertura de las instalaciones al público) para poder afrontar la prestación del mismo con las suficientes garantías. (restauracion.wikispaces.com/).
- 14. Paja:** arista o parte pequeña y delgada de una hierba o cosa semejante. (Océano, 2008, p. 813)
- 15. Refractario:** dic. Del material solido que resiste la cocción del fuego sin cambiar de estado ni descomponerse. (Océano, 2008, p. 957).
- 16. Sabor:** sensaciones que en el sentido del gusto producen los alimentos. (Vivanco, 2003, p. 484)
- 17. Tamizar:** Acción de pasar un producto por un tamiz, para eliminar grumos y retener impurezas, por ejemplo la harina. (www.cnt.es/).
- 18. Turba:** combustible fósil formado de residuos vegetales acumulados en sitios pantanosos. Estiércol mezclado con carbón mineral usado como combustible.
- 19. Volcán:** hueco en un montón de harina colocado sobre la mesa en forma de corona, con el fin de retener los líquidos que contiene la masa que vamos a elaborar. (www.cnt.es/).

## Capítulo III

### 3.1 Diagnostico Geográfico



El cantón Rumiñahui con su capital Sangolquí. Fue fundada el 31 de mayo de 1938, la superficie con la que cuenta es de 134 km<sup>2</sup>. (<http://www.pichincha.gob.ec>)

Está ubicado al sur de la provincia de pichincha. Cuenta con un clima muy agradable, este tiene como temperatura media 16,4° C el cual varía de acuerdo a la época llegando así a una temperatura de hasta 30° C. este lugar está a 2550 msnm. (<http://www.pichincha.gob.ec>)

El cantón limita al norte, este y oeste con el distrito metropolitano de Quito, al sur limita con el cantón Mejía. (<http://www.pichincha.gob.ec>)

### 3.2 Diagnostico Histórico

El horno de barro tiene más de 5.000 años de uso y los primeros que empezaron a aprovechar de sus beneficios fueron los egipcios y los babilónicos.

En su inicio los hornos consistían en una especie de tapa de adobe en forma de campana que, por primera vez, permitía que los alimentos se cocinasen tanto por arriba como por abajo. (<http://www.hornomoruno.com/>)

En otras culturas de la antigüedad se usaban hornos abiertos, para lo que se hacía un hueco o zanja que se forraba de piedras y luego se calentaban con fuego antes de colocar los alimentos, que se cubrían con vegetación. (<http://www.hornomoruno.com/>).

Con el pasar del tiempo y de los años, las personas empiezan a moverse y a llevar consigo sus artefactos. Y es así que podemos decir que llegan a distintos lugares con culturas diferentes a las cuales les empiezan a dar sus conocimientos en la cocción de alimentos.

En América podemos decir que los primeros hornos fueron los de los incas que consistía en hacer un hueco en la tierra poner piedras extremadamente calientes y taparlos con ramas verdes y tierra.

Esta técnica fue perfeccionada por los peruanos quienes hoy en día tienen la huatia, que es un hueco en la tierra y piedras calientes, para después poner los alimentos, taparlos con hierbas o vegetación verde y tierra.

Ya en Ecuador podemos ver que los sectores con más influencia en hornos de leña son los del territorio de la sierra.

Sin embargo no podemos dejar de lado, los que encontramos en la costa, claro que a estos los encontramos en menor cantidad a comparación con los que hay en la sierra.

Uno de los pocos hornos que podemos conocer y lo utilizan en la zona costera es el horno manabita el cual me atrevo a decir que es el más influyente e importante para los habitantes de Manabí. Este horno de barro tiene una estructura no tan peculiar ya que consiste en hacer un hueco en la tierra poner una vasija de barro dentro del hueco tapar con barro y demás materiales que guardan el calor es decir que son refractarios. Y encima poner unas varillas de hierro. La parte a arriba es una como estufa. El diámetro de la vasija o más bien dicho del horno va a variar de acuerdo a la necesidad de la familia, es decir si la familia es grande el horno también será grande. (Esto porque la cantidad de ollas para cocinar son más).

Hoy en día este horno tiene una variación: Los hornos manabitas son construidos sobre una estructura de madera con patas de caña guadua de un metro de altura. Se trata de una caja elevada que funciona a manera de estufa. (<http://www.elcomercio.com.ec/>)

Estos artefactos están hechos con barro sobre estructuras de madera y caña guadua y se cree que fueron inventados en la época de las culturas Valdivia, Chorrera y Machalilla. “En estos utensilios de barro cocido, es sin duda donde se hacen mejor las cosas, antes que sobre planchas de hierro” (<http://www.elcomercio.com.ec/>)

En la sierra como ya hemos mencionado hay más cantidad de hornos, aquí podemos encontrar que las personas no solo utilizan el horno para darle un sabor único a las preparaciones sino que también utilizan las vasijas de barro. Estas son utilizadas para alimentos como sopas esto en la antigüedad hoy en día ya preparan cazuelas.

La tradición de cocinar en olla de barro disminuye, pero no desaparece.  
(<http://ecuador.travel/blog/>)

### **3.3 Diagnostico socio cultural**

Con el transcurso de la investigación nos hemos dado cuenta que los hornos de barro solo podía ser construido o podían tener las personas de alto nivel económico.

Por esta razón su lugar de ubicación era en la parte de afuera de las casas o haciendas. Porque las demás personas que no estaban en un nivel económico elevado pedían que les presten a las familias que si tenían los hornos para poder cocinar los alimentos que ellos ya llevan aliñados, es decir solo para ser horneados. Y de igual manera era el pan ya solo lo tenían que meter al horno.

En la actualidad estos artefactos están dentro de las familias que les gusta los sabores tradicionales y ancestrales, claro está que ya son muy. Pero también están en las familias que tiene un alto nivel económico pero con la diferencia que estos los tiene con un toque más moderno y con dos fines los cuales son: primero decorara sus jardines y el segundo para preparar alimentos pero solo en ocasiones muy especiales.

### **3.4 Diagnóstico ambiental**

Los hornos de barro para su calentamiento utilizan la chamiza como primera leña, que no es nada más que ramas secas que caen a causa del verano y los vientos que hay en él, hojas secas y corteza de los árboles.

Como segunda leña ya se utiliza los troncos de eucalipto. Los utilizan por su leña es considerada como una de las mejores para ser quemadas, son las que más duran al momento de ser quemadas y su cultivo es muy fácil. Además que en la zona del valle de los chillos es muy fácil su adquisición debido a la gran cantidad que existe en los bosques.

En cuanto a los materiales de construcción del horno podemos decir que no causan un daño al ambiente porque se utiliza barro y de más materiales que los consigue en la naturaleza sin causarle un daño a la misma.

### **3.5 Diagnostico gastronómico**

- **Materia prima**

Dentro de la cocina ecuatoriana se puede ver un sin número de productos los cuales dan identidad a cada cantón, provincia y pueblo que se encuentra dentro del territorio ecuatoriano.

Es así que al interior del valle de los chillos podemos evidenciar productos tales como:

<b>GÉNEROS</b>					
<b>Cárnicos</b>	<b>Frutas</b>	<b>Verduras</b>	<b>Especias y Condimentos</b>	<b>Lácteos</b>	<b>Abarrotes y Enlatados</b>
Cerdo	Limón	Ajo	Anís pequeño	Leche	Harina de maíz
Cuy	Zambo	Cebolla blanca	Canela	Queso	Harina flor
Conejo	Ají	Cebolla paiteña	Sal	Mantequilla	Harina de trigo
Ternero recién nacido o feto	Hojas de achira	Tomate	Ajo en polvo	Quesillo	Harina de quinua
		Lechuga	Clavo de olor		Harina integral
		Apio	Comino		Aceite
			Orégano seco		Aceite de color
			Achiote granulado		Panela
			Sal en grano		Manteca de color
			Anís pequeño		Manteca de cerdo
			Pimienta blanca		Manteca vegetal
			Culantro		Levadura fresca
			Perejil		Levadura granulada
					Mote
					Pepa de zambo

**Tabla No. 1.** Materia prima utilizada Valle de los Chillos. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

Estos productos son la base de la cocina en el Valle de los Chillos teniendo en cuenta que estos elementos son específicos para recetas elaboradas exclusivamente en horno de barro o de leña.

- **Técnicas**

Las técnicas utilizadas para realizar las recetas en el Valle de los Chillos son:

- Horneado

- Amasado
- Adobo

Estas tres técnicas son el pilar fundamental para las recetas del horno de barro ya que podemos evidenciar que en su mayoría las preparaciones contienen harina como ingrediente primordial y a su vez hay animales que necesitan de un adobo para ser horneados.

- **Utensilios**

Los utensilios más utilizados son:

- Artesa.- este utensilio es utilizado para hacer la masa de los panes tales como el pan de quinua, el pan de agua entre otros. Damos a notar que este es uno de los varios usos que tenía la artesa. En la antigüedad en la también servía para guarda los panes, se mezclaban sustancias y hasta se guardaba la carne sazonada para poder conservarla.

Este utensilio es rectangular que por lo general está fabricado de madera y que sus lados se van estrechando hacia el fondo.

- Piedra de moler.- este utensilio es utilizado para moler los granos secos y el ají. En la actualidad este utensilio es casi extinto pero al igual que la leña aporta sabor a las preparaciones la piedra hace lo mismo en el ají, los sabores ancestrales van plasmados con utensilios ancestrales.
- Latas para hornear.- en este tipo de utensilios hay dos tipos: la primera es una lata rectangular no tan ancha que su uso es específico para hornear los cerdos y el ville.

La segunda también es rectangular pero con la diferencia que esta es más ancha y es utilizada para hornear las diferentes clases de panes que podemos encontrar en el Valle de los Chillos.

### **3.6 Análisis de platos, productos o técnicas desaparecidos.**

#### **Productos desaparecidos en el Valle de los Chillos**

En cuanto a los productos tradicionales del Valle de los Chillos se puede mencionar que no ha desaparecido la materia prima de esta zona; en cuanto a los productos elaborados se recabó información por medio de la encuestas que el dulce de zambo al horno, ya no se lo realiza.

#### **Productos actuales en el Valle de los Chillos.**

Los productos que se han empleado anteriormente en la gastronomía, siguen hasta la actualidad pero la preparación en horno de barro es escasa.

“Manuel Ñacato” menciona que su horno trabaja cuando la familia completa está reunida y esto sucede como máximo dos veces al años.

#### **Técnicas desaparecidas en el Valle de los Chillos.**

Ancestralmente para la elaboración de productos en horno de barro las técnicas como: amasado, Hornear (calor seco) y Adobo, sigue perennes en el tiempo.

Técnicas ancestrales que han desaparecido: asoleo y tostado en tiesto, pero para la materia prima que son parte de los productos elaborados en el horno de barro.

## **Técnicas actuales en el Valle de los Chillos**

Para la elaboración de productos actualmente en horno de barro las técnicas como: amasado, Hornear (calor seco) y Adobo, sigue perennes en el tiempo.

### **3.7 Propuestas de difusión.**

Para la difusión del presente documento se optará por las redes sociales debido a la gran aceptación que tiene en jóvenes y adultos.

**Facebook:** crear una página dentro del grupo “causa o comunidad”. Donde se pondrá el recetario en formato PDF con opción a descarga. Adicional a eso se utilizara el hashtag #Hornodebarrorrecetas y para anclar a la paganía comunitaria del Municipio de Rumiñahui @municipioderumiñahui. Esta página posee información relacionada a ubicación geográfica, clima, flora, fauna y gastronomía.

**Twitter:** crear una cuenta con el nombre “cocinemos en hornos de barro”. Donde se tuiteara extractos de recetas adjuntando el link del recetario completo que estará en la página de la red social antes mencionada. Además se utilizara el hashtag antes mencionado tratando que llegue a convertirse en tendencia a nivel nacional.

## Capítulo IV

### RECETARIO

#### **Introducción.**

Las recetas presentadas a continuación es una recopilación hecha a través de entrevistas a gastrónomos profesionales, constructores de hornos de barro y moradores del Valle de los Chillos.

Las elaboraciones culinarias mostradas son de personas con edad avanzada que han presenciado la evolución de productos, equipos y costumbres.

Las preparaciones pertenecen a la cultura culinaria del Valle de los Chillos con platos emblemáticos y propios del sector.

<b>PAN DE CASA</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pan de Casa.</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 10 / 50 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina Flor	Tamizar	500	<b>Gramos</b>	<b>0,93</b>	<b>0,93</b>
Manteca Vegetal		100	<b>Gramos</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>
Huevos		60	<b>Gramos</b>	<b>0,15</b>	<b>0,15</b>
Sal		10	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,01</b>
Azúcar		10	<b>Gramos</b>	<b>0,45</b>	<b>0,01</b>
Levadura		10	<b>Gramos</b>	<b>2,30</b>	<b>0,05</b>
Agua	Tibia	200	<b>Mililitros</b>		
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,35</b>

**Tabla No. 2.** Receta estándar del pan de casa. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## **PROCEDIMIENTO**

### **MASA:**

1. Hacer un volcán con la harina y poner la sal alrededor, dentro colocar la manteca, la azúcar y la levadura.
2. Dentro del volcán poner los huevos y mezclar.
3. Añadir poco a poco el agua hasta formar la masa y esta esté elástica.
4. Dejar leudar por 10 min.
5. Bolear, poner en una lata previamente engrasada y aplastar para dar forma.
6. Hornear por 30 min aproximadamente.

<b>TORTILLAS DE MAIZ</b>					
<b>Nombre de la Receta: Tortillas de Maíz</b> <b>Género: Panadería</b> <b>Porciones / Peso: 25 / 30 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina de maíz	Tamizar	500	<b>Gramos</b>	<b>0,80</b>	<b>0,80</b>
Harina flor	Tamizar	250	<b>Gramos</b>	<b>0,93</b>	<b>0,47</b>
Agua	Tibia	120	<b>Mililitros</b>		
Sal		15	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,01</b>
Levadura		15	<b>Gramos</b>	<b>2,30</b>	<b>0,07</b>
Manteca		100	<b>Gramos</b>	<b>1,70</b>	<b>0,37</b>
<b>RELLENO</b>					
Queso	Desmenuzar	250	<b>Gramos</b>	<b>2,88</b>	<b>1,44</b>
Cebolla blanca	Brunoise	100	<b>Gramos</b>	<b>1,60</b>	<b>0,27</b>
Achiote liquido		10	<b>Mililitros</b>	<b>0,85</b>	<b>0,04</b>
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>3,47</b>

**Tabla No. 3.** Receta estándar tortillas de maíz. Fuente: Felipe Guallichico, 2015

## **PROCEDIMIENTO**

### **MASA**

1. Tamizar las harinas, hacer un volcán y agregar la sal y la levadura.
2. Arenar la manteca con la harina.
3. Agregar agua tibia de acuerdo a la necesidad y amasar.
4. Humedecer las manos, poner el relleno de queso y cerrar la tortilla.
5. Llevar al horno en una lata previamente engrasada de 30 a 45 minutos.

## **RELLENO**

1. Desmenuzar el queso.
2. Cortar la cebolla larga en brunoise.
3. Unir todo y agregar el achiote.

<b>PAN DE QUINUA</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pan de Quinoa.</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 30 / 33 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE IN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina blanca de trigo	Tamizar	800	<b>Gramos</b>	<b>0,93</b>	<b>1,49</b>
Harina de quinua	Tamizar	200	<b>Gramos</b>	<b>4,00</b>	<b>1,60</b>
Sal		20	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,01</b>
Azúcar		30	<b>Gramos</b>	<b>0,45</b>	<b>0,03</b>
Levadura		50	<b>Gramos</b>	<b>2,30</b>	<b>0,23</b>
Manteca de Cerdo		80	<b>Gramos</b>	<b>1,70</b>	<b>0,30</b>
Agua	Tibia	500	<b>mililitros</b>		
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>3,66</b>

**Tabla No. 4.** Receta estándar pan de quinua. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

#### **PROCEDIMIENTO:**

##### **MASA:**

1. Hacer un volcán con las harinas y mezclar los ingredientes secos (Sal, azúcar y levadura).
2. Arenar la manteca de cerdo con la harina.
3. Añadir poco a poco el agua.
4. Amasar por un tiempo aproximado de 20 minutos. (Hasta que la masa este elástica).
5. Bolear y poner en una lata previamente engrasada.
6. Dejar reposar por 10 minutos (dejar leudar).
7. Hornear por 30 minutos.

<b>PANBAZO</b>					
<b>Nombre de la Receta: Panbazo.</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 15 / 30 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Levadura Granulada		4	<b>Gramos</b>	<b>1,53</b>	<b>0,03</b>
Huevos		60	<b>Gramos</b>	<b>0,15</b>	<b>0,15</b>
Sal		15	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,01</b>
Azúcar		15	<b>Gramos</b>	<b>0,45</b>	<b>0,01</b>
Manteca de Cerdo		56	<b>Gramos</b>	<b>1,70</b>	<b>0,21</b>
Harina no Refina		454	<b>Gramos</b>	<b>1,14</b>	<b>1,04</b>
Agua	Tibia	250	<b>Gramos</b>		
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,45</b>

**Tabla No. 5.** Receta estándar panbazo. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## **PROCEDIMIENTO**

### **MASA:**

1. Hacer un volcán y mesclar la sal con la harina.
2. Preparar la lechada. (Agua tibia, azúcar, levadura y dejar reposar).
3. Arenar la manteca de cerdo con la harina.
4. Añadir dentro del volcán los huevos y amasar.
5. Poner poco a poco la lechada y amasar por 15 minutos.
6. Bolear, estirar, repulgar los fillos y dejar leudar por 10 minutos.
7. Hornear por 30 minutos.

<b>BUÑUELO</b>					
<b>Nombre de la Receta: Buñuelo.</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 17 / 30 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Leche		250	<b>Mililitros</b>	<b>0,80</b>	<b>0,20</b>
Mantequilla		125	<b>Gramos</b>	<b>2,00</b>	<b>1,00</b>
Levadura		5	<b>Gramos</b>	<b>2,30</b>	<b>0,02</b>
Huevos		120	<b>Gramos</b>	<b>0,15</b>	<b>0,30</b>
Huevo	Clara	35	<b>Gramos</b>	<b>0,15</b>	<b>0,15</b>
Queso Tierno	Desmenuzado o Rayado	400	<b>Gramos</b>	<b>1,50</b>	<b>1,50</b>
Sal		7	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,01</b>
Harina	Tamizar	500	<b>Gramos</b>	<b>0,93</b>	<b>0,93</b>
Agua	Tibia				
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>4,11</b>

**Tabla No. 6.** Receta estándar buñuelo. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## **PROCEDIMIENTO**

### **MASA:**

1. Hacer un volcán con la harina, añadir la sal. Hidratar la levadura en agua.
2. Incorporar la mantequilla y añadir el queso desmenuzado, luego poner los huevos y la clara de huevo.
3. Añadir poco a poco la leche y amasar por 20 min.
4. Bolear, poner en lata previamente engrasada y leudar por 10 min.
5. Hornear por 20 min.

<b>CUY AL HORNO</b>					
<b>Nombre de la Receta: Cuy al Horno.</b> <b>Género: Plato Fuerte.</b> <b>Porciones / Peso: 2 / 500 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>ADOBO</b>					
Cebolla Colorada	licuar	50	Gramos	3,00	0,15
Ajo		20	Gramos	4,08	0,08
Comino		30	Gramos	1,74	0,21
Pimienta Blanca		15	Gramos	0,85	0,26
Sal en Grano		35	Gramos	1,95	0,10
Chicha de jora		100	Mililitros	0,50	0,17
Achiote		15	Gramos	0,60	0,12
<b>CUY</b>					
Cuy		1000	Gramos	10,00	10,00
Chicha de Jora		300	Mililitros	0,50	0,50
Manteca de Color		75	Gramos	1,70	0,28
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>11,87</b>

Tabla No. 7. Receta estándar cuy al horno. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## PROCEDIMIENTO

### CUY:

1. Lavar el cuy con la chicha de jora.
2. Poner el adobo por la parte de adentro y de afuera el adobo, añadir la chicha y el achiote.
3. Dejar reposar el cuy con el adobo de un día al otro o de 3 a 4 horas.
4. Retirar el exceso de adobo, poner sobre la piel del cuy la manteca de color y llevar al horno por un tipo aproximado de una hora.

<b>POLLO AL HORNO</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pollo al Horno.</b> <b>Género: Plato Fuerte.</b> <b>Porciones / Peso: 4 / 795 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>ADOBO</b>					
Ajo Macho	Licuar	10	<b>Gramos</b>	<b>4,08</b>	<b>0,02</b>
Orégano		5	<b>Gramos</b>	<b>0,62</b>	<b>0,06</b>
Cebolla Blanca		20	<b>Gramos</b>	<b>1,60</b>	<b>0,05</b>
Cebolla Paiteña		30	<b>Gramos</b>	<b>3,00</b>	<b>0,09</b>
Pimienta		5	<b>Gramos</b>	<b>6,55</b>	<b>0,07</b>
Sal en Grano		10	<b>Gramos</b>	<b>1,95</b>	<b>0,03</b>
Agua		100	<b>Mililitros</b>		
<b>LIMPIEZA</b>					
Pollo	Lavar	3178	<b>Gramos</b>	<b>2,86</b>	<b>9,09</b>
Limón o naranja	Zumo	500	<b>Mililitros</b>	<b>2,83</b>	<b>0,71</b>
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>10,12</b>

Tabla No. 8. Receta estándar pollo al horno. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## PROCEDIMIENTO

### LIMPIEZA:

1. Lavar el pollo.
2. Poner el zumo de naranja o de limón y lavar.
3. Dejarlo reposar

### POLLO:

1. Poner el adobo y dejar reposar por 3 horas y si es posible de una día para el otro.

#### **HORNEAR:**

1. Llevar al horno por una hora.

#### **SERVICIO.**

1. Guarnecer con papas cocidas, vegetales.

<b>VILLE</b>					
<b>Nombre de la Receta: Ville.</b> <b>Género: Plato Fuede.</b> <b>Porciones / Peso: 27 / 150 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>ADOBO</b>					
Ajo	<b>Licuar</b>	30	<b>Gramos</b>	<b>4,08</b>	<b>0,12</b>
Cebolla Blanca		150	<b>Gramos</b>	<b>1,60</b>	<b>0,40</b>
Cebolla Paiteña		150	<b>Gramos</b>	<b>3,00</b>	<b>0,45</b>
Perejil		25	<b>Gramos</b>	<b>0,75</b>	<b>0,19</b>
Achiote		40	<b>Gramos</b>	<b>0,60</b>	<b>0,32</b>
Apio		150	<b>Gramos</b>	<b>1,12</b>	<b>0,17</b>
Sal en grano		150	<b>Gramos</b>	<b>1,95</b>	<b>0,42</b>
Agua		100	<b>Mililitros</b>		
<b>VILLE</b>					
Ternero recién nacido o feto	Poner Adobo	4000	<b>Gramos</b>	<b>10,00</b>	<b>10,00</b>
<b>AJÍ</b>					
Ají	Lavar	20	<b>Gramos</b>	<b>0,45</b>	<b>0,05</b>
pepa de zambo	Tostar y Pelar	60	<b>Gramos</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>
Culantro	Picar	20	<b>Gramos</b>	<b>0,75</b>	<b>0,15</b>
Cebolla Blanca	Brunoise	75	<b>Gramos</b>	<b>1,60</b>	<b>0,20</b>
Sal en grano		15	<b>Gramos</b>	<b>1,95</b>	<b>0,04</b>
<b>GUARNICIÓN</b>					
Mote		500	<b>Gramos</b>	<b>1,30</b>	<b>1,30</b>
Lechuga	Chiffonade	250	<b>Gramos</b>	<b>0,64</b>	<b>0,16</b>
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>14,97</b>

**Tabla No. 9.** Receta estándar ville. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## **PROCEDIMIENTO**

### **VILLE:**

1. Lavar y limpiar bien el feto de la vaca.
2. Poner al adobo, dejar reposar de un día para el otro o como mínimo 4 horas.
3. Llevar al horno de 2 a 3 horas.

### **AJÍ:**

1. Tostar y pelar la pepa de zambo.
2. En la piedra poner el ají, la pepa de zambo, la sal en grano y moler hasta tener una pasta.
3. Poner agua en la pasta de ají y añadir aceite.
4. Corta la cebolla y el perejil en brunoise. Añadir

### **GUARNICIÓN:**

1. Remojar el mote de un día para el otro
2. Cocinar el mote
3. Cortar la lechuga en chiffonade

NOTA: ESTE PLATO PUEDE SER SERVIDO CON MOTE O CON PAPA COCINADA O CON LOS DOS PRODUCTOS A LA VEZ.

<b>PAN SEMI INTEGRAL (LLORÓN)</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pan Semi Integral (Llorón)</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 13 / 40 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina Flor	Tamizar	215	Gramos	0,93	0,40
Harina de Trigo	Tamizar	285	Gramos	0,50	0,31
Levadura		6	Gramos	2,30	0,03
Manteca Vegetal		24	Gramos	1,00	0,05
Mantequilla		12	Gramos	2,00	0,10
Sal		10	Gramos	0,50	0,01
Panela	Molida	8	Gramos	1,10	0,02
Agua	Tibia	250	Gramos		
<b>RELLENO</b>					
Harina de maíz	Tostar	250	Gramos	0,80	0,40
Panela	Raspadura	150	Gramos	1,10	0,26
Mantequilla		6	Gramos	2,00	0,05
Manteca de cerdo		12	Gramos	1,70	0,05
Huevo		60	Gramos	0,15	0,15
Sal		5	Gramos	0,50	0,01
Levadura		3	Gramos	2,30	0,01
Agua	Caliente y aromatizada con anís.	100	Gramos		
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,85</b>

Tabla No. 10. Receta estándar pan semi integral (llorón). Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## PROCEDIMIENTO

### MASA:

1. Tamizar las harinas, hacer un volcán y añadir la sal. Hidratar la levadura en agua, agregar y empezar a mezclar.
2. En el centro del volcán poner la manteca y la mantequilla, y amasar desde el centro.
3. Poner dentro del volcán la panela molida.
4. Añadir poco a poco el agua hasta forma la masa.
5. Amasar por 30 minutos aproximadamente o hasta que la masa desarrolle gluten.
6. Dejar reposar por 15 minutos. (Leudar 30°C)
7. Bolear, aplastar y estirar la masa con ayuda de un bolillo y hacer un hueco en la mitad.
8. Leudar a 30°C hasta que doble su tamaño y hornear por 20 minutos aproximadamente.
9. Poner el relleno y llevar al horno de 30 a 45 minutos.

#### **RELLENO:**

1. Calentar la harina en una sartén (tostar).
2. Hacer un volcán con la harina, poner la sal y la levadura.
3. Cremar la harina con la manteca la mantequilla y añadir el huevo.
4. Añadir la panela en raspadura.
5. Añadir poco a poco el agua hasta forma la masa.
6. Poner la masa en el centro de la masa antes realizada.

NOTA: EL RELLENO PARA EL LLORÓN SE LO PUEDE PREPARAR CON MASA DEL MISMO PAN MAS PANELA MOLIDA.

<b>PAN SEMI INTEGRAL</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pan Semi Integral.</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 13 / 38 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina flor	Tamizar	215	<b>Gramos</b>	<b>0,93</b>	<b>0,40</b>
Harina de trigo	Tamizar	285	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,31</b>
Levadura		6	<b>Gramos</b>	<b>2,30</b>	<b>0,03</b>
Manteca Vegetal		24	<b>Gramos</b>	<b>1,00</b>	<b>0,05</b>
Mantequilla		12	<b>Gramos</b>	<b>2,00</b>	<b>0,10</b>
Sal		10	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,01</b>
Panela	Molida	8	<b>Gramos</b>	<b>1,10</b>	<b>0,02</b>
Agua	Tibia				
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>0,92</b>

Tabla No. 11. Receta estándar pan semi integral. Fuente: Felipe Guallichico, 2015

## PROCEDIMIENTO

### MASA:

1. Tamizar las harinas, hacer un volcán y añadir la sal. Hidratar la levadura en agua, agregar y empezar a mezclar.
2. En el centro del volcán poner la manteca y la mantequilla, y amasar desde el centro.
3. Poner dentro del volcán la panela molida.
4. Añadir poco a poco el agua hasta forma la masa.

5. Amasar por 30 minutos aproximadamente o hasta que la masa desarrolle gluten.
6. Dejar reposar por 15 minutos. (Leudar 30°C)
7. Bolear, aplastar y estirar la masa con ayuda de un bolillo.
8. Leudar a 30°C hasta que doble su tamaño y hornear por 20 minutos aproximadamente.

<b>PAN SEMI INTEGRAL (EMPANADA DE SAL)</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pan Semi Integral (Empanada de Sal)</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 13 / 38 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina Flor	Tamizar	215	Gramos	0,93	0,40
Harina de Trigo	Tamizar	285	Gramos	0,50	0,31
Levadura		6	Gramos	2,30	0,03
Manteca Vegetal		24	Gramos	1,00	0,05
Mantequilla		12	Gramos	2,00	0,10
Sal		10	Gramos	0,50	0,01
Agua	Tibia				
Panela	Molida	8	Gramos	1,10	0,02
<b>RELLENO</b>					
Quesillo	Desmenuzado	200	Gramos	1,50	0,75
Cebolla Blanca	Brunoise	100	Gramos	1,60	0,27
Achiote Liquido		20	Mililitros	0,85	0,09
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>2,03</b>

**Tabla No. 12.** Receta estándar pan semi integral (empanada de sal). Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

#### **PROCEDIMIENTO:**

##### **MASA:**

1. Tamizar las harinas, hacer un volcán y añadir la sal. Hidratar la levadura en agua y agregar y empezar a mezclar.
2. En el centro del volcán poner la manteca y la mantequilla, y amasar desde el centro.

3. Poner dentro del volcán la panela molida.
4. Añadir poco a poco el agua hasta forma la masa.
5. Amasar por 30 minutos aproximadamente o hasta que la masa desarrolle gluten.
6. Dejar reposar por 15 minutos. (Leudar 30°C)
7. Bolear, aplastar y estirar la masa con ayuda de un bolillo.
8. Poner el relleno y repulgar.
9. Leudar a 30°C hasta que doble su tamaño y hornear por 20 minutos aproximadamente.

**RELLENO:**

1. Sofreír la cebolla con el achiote líquido.
2. Desmenuzar el queso y añadir a la cebolla.
3. Mezclar y reservar.

<b>PAN SEMI INTEGRAL (EMPANADA DE DULCE)</b>					
<b>Nombre de la Receta: Pan Semi Integral (Empanada de Dulce)</b> <b>Género: Panadería.</b> <b>Porciones / Peso: 13 / 38 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>MASA</b>					
Harina Flor	Tamizar	215	Gramos	0,93	0,40
Harina de Trigo	Tamizar	285	Gramos	0,50	0,31
Levadura		6	Gramos	2,30	0,03
Manteca Vegetal		24	Gramos	1,00	0,05
Mantequilla		12	Gramos	2,00	0,10
Sal		10	Gramos	0,50	0,01
Agua	Tibia				
Panela	Molida	8	Gramos	1,10	0,02
<b>RELLENO</b>					
Quesillo	Desmenuzado	200	Gramos	1,50	0,75
Panela	Raspadura	150	Gramos	1,10	0,26
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,93</b>

**Tabla No. 13.** Receta estándar pan semi integral (empanada de dulce). Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

#### **PROCEDIMIENTO:**

#### **MASA:**

1. Tamizar las harinas, hacer un volcán y añadir la sal. Hidratar la levadura en agua en agregar y empezar a mezclar dentro del volcán.
2. En el centro del volcán poner la manteca y la mantequilla, y mezclar; luego añadir la panela molida.

3. Añadir poco a poco el agua en caso de ser necesario hasta formar la masa.
4. Amasar por 30 minutos aproximadamente o hasta que la masa desarrolle gluten.
5. Dejar reposar por 15 minutos. (Leudar 30°C)
6. Bolear, aplastar y estirar la masa con ayuda de un bolillo.
7. Poner el relleno y repulgar.
8. Leudar a 30°C hasta que doble su tamaño y hornear por 20 minutos aproximadamente.

**RELLENO:**

1. Unir el queso con la panela.

<b>AREPA</b>					
<b>Nombre de la Receta: Arepa</b> <b>Género: Entremés.</b> <b>Porciones / Peso: 15 / 33 gr.</b>					
INGREDIENTES	MISE EN PLACE	PESO NETO	UNIDAD	COSTO * KG.	COSTO TOTAL
<b>MASA</b>					
Harina de maíz	Tamizar	500	Gramos	0,80	0,80
Panela	Almíbar	200	Gramos	1,10	0,43
Anís pequeño		5	Gramos	0,40	0,10
Canela		5	Gramos	0,80	0,13
Agua		300	Gramos		
Levadura		15	Gramos	2,30	0,07
<b>ENVOLTURA</b>					
Hojas de achira	Lavar y limpiar	15	Unidades	0,45	0,45
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,98</b>

Tabla No. 14. Receta estándar arepa. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## PROCEDIMIENTO

### MASA

1. Hacer almíbar con la panela, añadir el anís pequeño y la canela para aromatizar y dar sabor.
2. En una artesa o un recipiente que sea resistente al calor tamizar la harina.
3. Unir el almíbar con la harina y batir enérgicamente con una paleta hasta que la preparación este cremosa.
4. Envolver en la hoja de achira y llevar al horno de 10 a 15 minutos.

<b>CONEJO AL HORNO</b>					
<b>Nombre de la Receta: Conejo al Horno.</b> <b>Género: Plato Fuerte.</b> <b>Porciones / Peso: 2 / 1362 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>ADOBO</b>					
Cebolla Colorada	Licuar	50	Gramos	3,00	0,15
Ajo		20	Gramos	4,08	0,08
Comino		30	Gramos	1,74	0,21
Pimienta Blanca		15	Gramos	0,85	0,26
Sal en Grano		35	Gramos	1,95	0,10
Agua		100	Mililitros		
Achiote		15	Gramos	0,60	0,12
Aceite		30	Mililitros	1,98	0,06
<b>CONEJO</b>					
Conejo		2724	Gramos	5,51	15,00
Chicha de Jora		300	Gramos	0,50	0,50
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>16,48</b>

Tabla No. 15. Receta estándar conejo al horno. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## PROCEDIMIENTO

### ADOBO:

1. Poner en el vaso de la licuadora la cebolla, ajo, comino, pimienta blanca, sal en grano, agua, achiote, aceite y licuar.

### CONEJO:

1. Lavar el conejo con la chicha de jora, para eliminar el olor característico del género principal.

2. Poner el adobo y dejar reposar de un día para el otro o por lo menos de 3 a 4 horas.
3. Retirar el exceso de adobo y hornear.

<b>DULCE DE ZAMBO</b>					
<b>Nombre de la Receta: Dulce de zambo</b> <b>Género: Postre.</b> <b>Porciones / Peso: 8 / 250 gr.</b>					
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PESO NETO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>COSTO * KG.</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>ZAMBO</b>					
Zambo Maduro		2000	<b>Gramos</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>
<b>DULCE</b>					
Leche		500	<b>Mililitros</b>	<b>0,80</b>	<b>0,40</b>
Panela	Molida o raspadura	200	<b>Gramos</b>	<b>1,10</b>	<b>0,35</b>
Anís		5	<b>Gramos</b>	<b>0,68</b>	<b>0,28</b>
Canela		5	<b>Gramos</b>	<b>0,80</b>	<b>0,13</b>
Clavo de olor		5	<b>Gramos</b>	<b>0,70</b>	<b>0,18</b>
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,34</b>

Tabla No. 16. Receta estándar dulce de zambo. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## PROCEDIMIENTO

### ZAMBO:

1. Lavar el zambo.
2. Poner en el horno el zambo maduro, y dejar por lo menos 1 hora o hasta que la cáscara de zambo se rompa por si sola.
3. Retirar del horno, añadir la panela, leche, canela, clavo de olor, anís y mezclar en la misma cáscara hasta endulzar.
4. Servir dentro de la cáscara.

## HORNADO SANGOLQUILEÑO

**Nombre de la Receta: Hornado Sangolquileño.**

**Género: Plato fuerte.**

**Porciones / Peso: 140 / 195 gr.**



INGREDIENTES	MISE EN PLACE	PESO NETO	UNIDAD	COSTO * KG.	COSTO TOTAL
<b>SAL COMPUESTA</b>					
Ajo en Polvo		250	Gramos	0,50	3,13
Cebolla	Brunoise grueso	200	Gramos	3,00	0,60
Comino		100	Gramos	1,75	0,70
Orégano Seco		100	Gramos	0,55	1,10
Anís Chiquito		80	Gramos	0,40	1,60
Achiote	Molido	100	Gramos	0,60	0,80
Chicha de Jora		1000	Mililitros	0,50	1,67
Sal en Grano		400	Gramos	1,95	1,11
Panela Molida		100	Gramos	1,10	0,22
<b>HORNADO</b>					
Cerdo	Retirar el exceso de grasa	27.24	kilogramos	5,95	162,08
<b>AGRIO</b>					
Chicha de Jora		500	Mililitros	0,50	0,83
Tomate	Brunoise grueso	300	Gramos	1,11	0,33
Cebolla Paiteña	Brunoise	200	Gramos	3,00	0,60
Cebolla Blanca	Brunoise grueso	150	Gramos	1,60	0,40
Culantro	Brunoise	50	Gramos	0,75	0,36
Limón	Zumo	80	Mililitros	2,83	0,11
Panela Molida		80	Gramos	1,10	0,18

Sal		80	<b>Gramos</b>	<b>0,50</b>	<b>0,04</b>
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>175,86</b>

**Tabla No. 17.** Receta estándar hornado sangolquileño. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.

## **PROCEDIMIENTO**

### **SAL COMPUESTA:**

1. Mezclar todos los ingredientes

### **HORNADO:**

1. Sacar toda la grasa del cuero y de carne. Procurando no dañar la piel.
2. Colocar la sal compuesta por dentro y por fuera del cerdo
3. Dejar reposar por medio día.
4. Colocar en una lata, poner la chicha y hornear por 12 horas.

### **AGRIO:**

1. Poner en la chicha de jora, la panela, la sal, el zumo de limón y el tomate.
2. Agregar a la preparación las dos clases de cebolla y el culantro.
3. Verificar el sabor.

## C. SECCIÓN CONCLUSIVA

### Conclusiones

1. La Gastronomía ecuatoriana combina sabores, colores y texturas los cuales se pueden ver plasmados en cada una de las recetas preparadas en tiestos, ollas de barro y leña, la unión de estos elementos son los que hicieron que nuestra cocina sea indescriptible e inigualable. Donde no solo es una experiencia de sabores dentro del paladar, sino también es experimentar nuevas sensación para quien lo elabora.
2. El sabor que tienen los géneros cocidos en horno de barro es significativamente diferente a los que se preparan en hornos convencionales debido al aroma que despide la leña de eucalipto, la cual es la más adecuada por el alto nivel de combustión que produce y el bajo impacto ambiental que provoca.

El fogón es el primer "EQUIPO DE COCCIÓN" empleado en tiempos de la antigüedad por las familias, en los cuales realizaban la cocción de sus comidas diarias se deduce que éste es el antecedente del horno de barro; el cual es considerado también como símbolo de unión familiar, ya que se presume que alrededor del fogón la familia se sentaba a conversar, reírse y a degustar los alimentos que eran cocinados con el mismo, otra función y no muy apartada de la unión familiar era realizar reuniones donde posiblemente se organizaba estrategias de guerra o hablaban temas de carácter político.

3. Las pocas personas que tienen conocimiento en la construcción de los hornos de barro como el Señor Ñacato, disponen de un horno dentro de

sus casas y que no solo es utilizado cuando la familia se reúne y prepara alimentos sino que también tiene un valor netamente sentimental ya que toda la familia contribuyó a la construcción del mismo.

4. En el Valle de los Chillos el horno de barro, se mantiene aún pero con menos incidencia, utilizado en negocios familiares especialmente para preparar: hornado, pan y ville siendo estas preparaciones, parte de la gastronomía representativa del sector.
5. El horno de barro ha perdido trascendencia debido al gran conocimiento y experticia que se necesita para construirlo, es así que en la actualidad hay escasas personas que se dedican a la construcción como un área para la cocción de alimentos, y también se hace como un elemento decorativo para jardines y frontales de casa.

## Recomendaciones

1. Enseñar a las nuevas generaciones los artefactos y utensilios que se utilizaban en la antigüedad para que de esta manera los sabores ancestrales no mueran y en cierta parte se los pueda conservar para toda la vida. Enseñar a las nuevas generaciones a valorar primero nuestra cocina, enseñarles a explotar lo nuestro.
2. Realizar las recetas no con estándar de sabores ni de colores, porque en Ecuador cada persona le da sabor de acuerdo al lugar en que fue criado al contrario realizar recetas con estándares en servicio, técnicas de cocción con el objeto que la cocina ecuatoriana se muestre al mundo gastronómico.
3. Se recomienda utilizar el eucalipto como leña principal para calentar el horno de barro. Este tipo de madera es más resistente y duradera además que la tala o el impacto ambiental no es fuerte.
4. Sabemos que el proceso para que el fogón tenga vida es largo y trabajoso pero para que este siga vivo entre nosotros tenemos las responsabilidad como chefs o cocineros de enseñar por lo menos una vez a las personas de nuestro alrededor para que tenga el conocimiento así ellas no lo ocupen pero teniendo el conocimiento no se pierde.
5. El sentimentalismo que tenemos hacia las cosas no debe morir por ningún motivo, se debe mantener intacto, así también debemos tener sentimiento para los artefactos antiguos y no dejar que el mundo los cambie y los haga de menos. De esta manera los vamos a mantener vivos. La cocina no solo es arte, también lleva sentimiento reflejada en las experiencias brindadas a los comensales.

6. Las personas encargadas de la preparación de los alimentos transmitan sus conocimientos a los familiares y demás personas para que las preparaciones representativas de Los Chillos no desaparezcan, ya que no solo muere dicho alimento también muere la tradición y la historia de generaciones.
7. La poca transmisión de conocimiento a las nuevas generaciones ha causado que los conocimientos en construcción de horno de barro sea limitada. Por esta razón recomendamos a las personas que poseen este conocimiento lo transmita a familiares y demás, para así mantener vivo un artefacto ancestral que ha sido de gran aporte al sabor característico ecuatoriano.

## BIBLIOGRAFÍA

- **Fuentes Impresas**

Cuvi, P. (2001). *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito. Nestlé. 207pp.

Gallardo, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Quito. Universidad de las Américas. Ecuador. 356pp.

Gutiérrez, A. (2002). *Curso de métodos de investigación y elaboración de la monografía*. Quito. Ediciones serie didáctica A.G. 256pp.

Nazarea, V. et al. 2006. *Recetas para la vida: consejos, costumbres y cocina de los fogones Andinos*. Quito. Ediciones ABYA-YALA. P. 270pp.

OCEANO. (2008). *Diccionario ilustrado océano de la lengua española*. España. Océano. 1192pp.

Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Quito. FONSA. 357pp.

Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso*. Quito. Corporación Editorial Nacional. 342pp.

Salas, J., P. García y J. Sánchez. (2005). *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona. Editorial Glosa. 488pp.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito. Ministerio de Cultura del Ecuador. 252pp.

Villafuerte, P. (2012). *Menú Ecuatoriano: “en la variedad está el gusto”*. Trabajo de titulación. Universidad San Francisco de Quito. Colegio de Hospitalidad, arte culinario y turismo “Instituto de arte culinario”. Quito. 68pp.

Vivanco, G. 2003. *Diccionario de alimentos gastronómicos y enología española y latinoamericana*. Editorial Everest. 573pp.

- **Fuentes Virtuales**

(2010). *Ciclo formativo de servicios en restauración*. En: <http://restauracion.wikispaces.com/file/view/PUESTA+A+PUNTO.pdf>.

Fecha de consulta: 6 mayo 2015.

(2012). *El horno de barro*. En <http://www.elhornodebarro.com.ar/>. Fecha de consulta: 19 Junio 2012.

(2012). *Historia del horno*. En: <http://www.hornomoruno.com/historia-de-los-hornos.html>. Fecha de consulta: 8 agosto 2012.

*Ahumados, ¿Qué es el ahumado?* Milenium Solutions. En: <http://www.guiaepicureo.com.ar/>. Fecha de consulta: 13 agosto 2012.

Avilés, E. (2014). *QUITO, Real audiencia de*. Enciclopedia del Ecuador. En: <http://www.encyclopediadelecuador.com/temasOpt.php?Ind=1901&Let>.

Fecha de consulta: 15 octubre 2014

Azcoytia. C. (2013). *Historia de los alimentos, la alimentación y la gastronomía en el antiguo Egipto, cereales para matar el hambre y para la inmortalidad*. En: <http://www.historiacocina.com/es/antiguo-egipto>. Fecha de consulta: 11 junio 2013.

*Cantón Rumiñahui*. Gobierno de la provincia de pichincha, caracterización cantonal y parroquial En: [http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/pgd/2carcantyparr/7rumin/114\\_cantonruminahui.pdf](http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/pgd/2carcantyparr/7rumin/114_cantonruminahui.pdf). Fecha de consulta: 25 noviembre 2014

Clay, Ch. *¿Qué alimentos usaban los panaderos en el Renacimiento?* Ehow en español. En: [http://www.ehowenespanol.com/herramientas-usaban-panaderos-renacimiento-info\\_195799/](http://www.ehowenespanol.com/herramientas-usaban-panaderos-renacimiento-info_195799/). Fecha de consulta: 28 abril 2014.

Coba, O. (2013). *Un horno de casi dos siglos vuelve hacer pan en Cuenca*. Ecuador. En: <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/un-horno-de-casi-dos-siglos-vuelve-a-hacer-pan-en-cuenca-593359.html>. Fecha de consulta: 6 mayo 2015.

Espinosa, C. (2011). *El horno de leña*. En: <http://es.scribd.com/doc/72701165/EL-HORNO-DE-LENA>. Fecha de consulta: 22 octubre 2012

Fitzgerald, H. *¿Qué usaba la gente para cocinar sus alimentos durante el Renacimiento?* Ehow en español. En: [http://www.ehowenespanol.com/usaba-gente-cocinar-alimentos-durante-renacimiento-info\\_275956/](http://www.ehowenespanol.com/usaba-gente-cocinar-alimentos-durante-renacimiento-info_275956/). Fecha de consulta: 28 abril 2014

Hidalgo, F. (2014). *Hornos modernos*. En <http://www.demoslavueltaaldia.com/campeonato/becados/aportacion/hornos-modernos>. Fecha de consulta: 23 junio de 2014.

Hornos, T. (2012). *Reseña histórica de los hornos de barro*. En: <http://www.hornostatacua.com.ar/historia-hornos-de-barro.html>. Fecha de consulta: 2 agosto 2012.

*Leonardo da Vinci, inventor de los electrodomésticos para la cocina; un desastre para su época y un visionario para el futuro*. En: <http://www.historiacocina.com/gourmets/leonardo/leonardo.htm>. Fecha de consulta: 25 noviembre 2014

Núñez, J. *Cocina Ecuatoriana*. En: [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm). Fecha de consulta: 8 de agosto de 2012

Pujol, R. (2006). Cereales, pan. "Amigos de la Egiptología". En: <http://www.egiptologia.com/sociedad-tecnica-y-cultura/514-la-alimentacion-de-los-egipcios.html?start=6>. Fecha de consulta: 10 junio 2013

Ramos, P. (2014). *El horno manabita garantiza el sabor de los alimentos*. En: <http://www.elcomercio.com.ec/actualidad/hornomanabita-alimentos-gastronomia-tradicion.html>. Fecha de consulta: 25 noviembre 2014

Sindicato de Oficios Varios C.N.T. (2013). *Terminología básica en pastelería*. Cartagena. En: <http://www.cnt.es/sites/default/files/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa%20y%20reposter%C3%ADa%20-%20Curso%20Reposter%C3%ADa%20vol.%205%20de%205%20-%20CNT%20Cartagena.pdf>. Fecha de consulta: 6 mayo 2015.

Valderrama, M. (2012). *Historia de la pachamanca*. En: [http://www.peruhoyusa.com/articulos/historia\\_de\\_la\\_pachamanca](http://www.peruhoyusa.com/articulos/historia_de_la_pachamanca). Fecha de consulta: 10 agosto 2012

Viteri, K. (2013). *Innovación y creatividad, Leonardo Da Vinci*. En: [http://issuu.com/katherineviteri/docs/leonardo\\_da\\_vinci\\_kate](http://issuu.com/katherineviteri/docs/leonardo_da_vinci_kate). Fecha de consulta: 25 noviembre 2014

Zauzich, I. (2014). *El especial sabor de las ollas de barro*. Ecuador Travel. En: <http://ecuador.travel/blog/el-especial-sabor-de-las-ollas-de-barro/>. Fecha de consulta: 8 septiembre 2014.

- **Fuentes de información verbal o Comunicaciones Personales.**

Guambi, David. Chef Docente Instructor Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) & Representante oficial de Chefs de Sudamérica en Ecuador. Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo Nota de Voz. Quito, 17 de junio de 2014.

León, Edgar. Director ejecutivo de la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía (SEG). Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo Nota de Voz. Quito, 18 de junio de 2014.

Ñacato, Manuel. Especialista en construcción de hornos de barro. Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo Nota de Voz y Video. Quito, 14 de julio de 2014.

Velásquez, Doris. Coordinadora de Vinculación y docente en la Escuela Politécnica del Ejercito (ESPE). Entrevistado por: Felipe Guallichico. Medio de respaldo escrito. Quito, 11 de junio de 2014.

# Anexos

## ANEXO 1

### ENTREVISTA A CHEFS IMPORTANTES DEL ECUADOR Y PROFESIONALES EN CONSTRUCCIÓN.

#### Anexo1.1

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

ENTREVISTA: CHEF EDGAR LEÓN (Autor del libro “Sopas la identidad del Ecuador”)

**Objetivo:** conocer la evolución que ha tenido el horno de barro en Ecuador para completar la información del trabajo de titulación: El horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del Valle de los Chillos.

#### 1. Tipos de hornos

##### Horno de bordo.

Bordo significa: un muro en la pared al cual se le hacía un hueco. Es una tradición que se la mantiene en Manabí hasta hoy en día.

En Manabí en los bordo ponen una lata para que no caiga tierra, antes se ponía elementos adicionales como cortezas de madera que pasen la temperatura. Ponían agua para que el bordo se haga una especie de lodo.

De ahí calentar en la costa es mucho más fácil porque la temperatura es ambiente y te permite.

En la amazonia por la lluvia tenía una forma de cocinar. Obviamente una forma de cocinar en horno sería: La pachamanca peruana, el curanto chileno. En todo el mundo se cocinaba y se comían productos como aves, carnes de cacería, tubérculos y yucas

Nuestros panes o tortilla eran hechos a base de maíz, harina de papa, los envueltos. Muchos productos se cogían y se ponían en una especie de malla, de tejido de bejuco. Ese tejido de bejuco te permitía poner encima lodo ahí se ponían los ingredientes en hojas y ahí se ponía al horno.

## **2. Las cerámicas eran parte mundial de las cocciones al horno.**

Siempre tuvimos una Jama Coaque, en general todas las culturas de la costa donde se encuentra vestigios. Ahora mismo se ha encontrado una botella de cerámica en Palanda, en el sur del país exactamente en la provincia de Zamora Chinchipe. Se encontró que hubo vestigios de chocolate en las botellas de cerámica no de cacao de chocolate. Así se encontraron vestigios amazónicos en cerámicas que ya se cocían alimentos al horno. Que se cocinaban en ollas se las tapaba muy bien se ponían se enteraban y se cocinaban, obviamente la cocción del horno es una cobertura de cocción no es una cocción ni de arriba ni de abajo sino de todos los lados es la parte integral.

## **3. Temperaturas de cocción de los hornos tradicionales: cielo, suelo, lateral.**

Lateral significa que le ibas dando la vuelta por que al fondo del horno le dejabas las brasas. Cuando tú quieras cielo le ponías muy alto, cuando quieras suelo le ponías más abajo. Entonces cielo era arriba y suelo más abajo. El lado de la

braza siempre asaba un poco más. Las brasas tenían un sitio que era fondo y laterales.

Por lo regular las cocciones de pan, de las masas y de muchos productos se cocinaban en los hornos.

Pero el horno no es que terminaba su temperatura entonces lo tradicional era poner algún producto como una carne de cacería por ejemplo de pava de monte y carnes en general que eran de cacería. Guatusa, venados, etc., las piezas de alpacas eran solo puestas sal y hierbas andinas, las hierbas andinas se llaman a cualesquiera: asna yuyo, cebollas, culantro todos esto se le ponía, también con el laurel y romero y se lo dejaba ahí dentro del horno toda la noche. Esas eran las maravillosas cocciones a fuego lento, la temperatura se mantenía hasta el otro día. Esa era una de las formas tradicionales de cocer los productos que se llamaban en aquella época cocción de horno o cocción de bordo. (Época precolombina).

#### **4. Influencias.**

Cuando las visitas y los europeos llegaron al Ecuador o América Latina ellos trajeron hábitos, y los hábitos de cocer al horno eran cuando ya llegaron las cocinas, ellos trajeron las famosas cocinas alemanas e italianas.

Ahí se trajo la técnica de cocción y con ella la repostería y la panadería Ecuatoriana que nació del sentimiento. Porque no llegaron todas las harinas entonces al no llegar todas las harinas de trigo o lo suficiente tuvieron que adaptarse y vieron que la harina más parecida era la de maíz con las que se hacían las tortillas, la harina de papa, la harina de yuca, el chuno de achira o el

almidón de papa de achira de eso empezaron a derivar y a crear. Tanto es que muchas empanadas al horno ecuatorianas son hechas rellenas de queso, de carne de cacería y en distintas formas de preparar. La parte más importante de la historia que dicen los documentos no habían productos que reemplazaran a la harina de trigo pero habían productos que reemplazaban a la textura de ahí vienen las empanadas y los envueltos que se enrollaban y se cocían la horno.

Lo más importante de todo que Ecuador es el único país de toda América que reemplazo las masas y para nosotros no es tan importante el relleno como en todo el resto de América: Bolivia, Chile, Argentina, Venezuela y Colombia.

Todas la empanadas y los panes, lo importante es el relleno porque al final lo de afuera es lo mismo es trigo o cebada, nosotros tenemos trigo cebada, plátano, yuca, verde, papas, quinua, amaranto, chia. Se hacía harina de esos productos y era lo de afuera y el relleno, entonces somos el único país que tiene esta forma de preparar entonces por eso se llama la santísima empanada ecuatoriana. Porque la santísima empanada ecuatoriana es una herencia de los clérigos.

Empanar: poner algo en el medio y cerrar

## **5. Horno de barro evolución.**

Fueron poco a poco tecnificándose y se fueron haciendo hornos de lodo, después les decían hornos de adobe, hornos de bareque hasta después ser horno de ladrillo y para después poco a poco se fueron culturizando.

Para su construcción se ponía sal en grano, vidrio picado y antes se ponía solo rocas porque las rocas mantenían las temperaturas pero se dieron cuenta que las rocas el vidrio, y la sal mantiene más tiempo las temperaturas.

Había que curar muy bien los hornos hacer una buena masa y la forma fue traída. Hay que hacer una masa un lodo hacer una textura con paja. Al principio con paja y estiércol de llama, lo amasaban muy bien y con eso se cubría. Todo esa era la forma de hacer un horno, básicamente el horno más artesanal después se fueron tecnificando.

Estructuralmente esta hecho a base de lodo paja agua y un estiércol que normalmente era de llama. Hasta que fueron reemplazando los excrementos ya no se ponían sino que se ponían solamente un tipo de lodo por lo regular con lo que se hacina las cerámicas.

Loja, Manabí, Huancavilca todas esas culturas los Paltas eran culturas que manejaban los mejores hornos, los mayas también manejaban hornos pero no de la misma manera.

Con el fuego se fueron descubriendo muchas técnicas, los horno las parrillas, los asados, el hervir el agua, el hervir los alimentos, etc.

Centrándonos en los hornos las cocciones eran de todo carnes, masas, envueltos, y muchos envueltos se hacían incluso de muchos peces se envolvían en hojas y se los ponía a cocinar esa fue la forma como se comía los alimentos del mar.

Los fogones eran en base de tres que se llaman el trio que eran tres tulpas. A debajo eran tres maderos o tizones en donde se prendía el fuego y de ahí salía el calor para la cocción esa fue la base. Pero antes de haber la tulpa, tenían dos horquetas (dos palos en forma de Y) donde se cruzaba un palo y ahí se cocinaban los alimentos y así sucesivamente después aprendieron que mientras se estaba cocinado la olla de mote, la olla de papas y la olla de habas, se asaban las tortillas que eran hechas a mano y se asaban frente al fuego, las tortillas de maíz, las tortillas de papa. Normalmente se ponía primero en un tiesto porque el tiesto permitía que se fijen un poco más luego que se fijaban un poco más se hacía una textura menos maleable y más firme y se terminaba la cocción en la parte lateral del fuego.

Alrededor del fuego se dieron todos los movimientos. El primer fuego que fueron las familias y las tulpas, el segundo fuego que fueron los hornos y las carnes subsuelo o las enteradas,

Siempre alrededor de la comidas las conversaciones porque mientras eso se cocinaba se vivían conversaciones, negociaciones y por lo regular, conversaciones de todo el entorno sociocultural de una comunidad llamada familia. Normalmente antes era la comida comunitaria por eso comer viene de comunidad, de compartir. La primer comunidad era la familia la comida era uno de los elementos más integrales socioculturales. (La comida siempre fue social)

Las técnicas fueron reemplazadas por la facilidad. Llegaron los reverberos, las cocinas de kerex con la aparición del petróleo se fueron reemplazando poco a poco.

El fuego y la leña ha sido, y hasta ahora sigue siendo el derivado de la leña que es el carbón un método de cocción para nosotros normalmente. Las técnicas de cocción fueron desapareciendo por la globalización.

La globalización no solo puede traer nuevas técnicas de cocción sino también la comida. Los alimentos fueron desapareciendo cuando llegaron los europeos, los franceses, los alemanes o los españoles, etc. ellos traían técnicas, procesos de cocción y elementos alimenticios.

Una quinua necesita un año para su cosecha un amaranto de igual manera pero un arroz necesita menos tiempo para su cosecha. Entonces eso hizo que se reemplacen esos productos. Al reemplazar esos productos con el arroz, el plátano y con todo lo que fue introducido a América nosotros nos reencontramos con una nueva cultura de elementos alimenticios que fueron diversificando el menú.

Nuestros productos no había todo el año. Las estaciones eran las que marcaban que alimentos se podían comer.

Fuimos reemplazando pero más que eso nos fuimos globalizando. Porque al globalizar la gastronomía nos permitió entender una diversidad de alimentos.

### **Los productos internos no son difundidos por la falta de información**

El sabor ecuatoriano es la diversidad. Hay que reivindicar los sabores que tenemos. Hay cocinas que están en peligro de extinción y tenemos que recuperar ya que están en pocas familias.

## **6. Alimentos en horno de barro.**

Las sopas que utilizan un horno de barro. Es la sopa que se hace en Loja que se llama la olla podrida, en Manabí la sopa de mariscos, en Esmeraldas la sopa que llama: sopa de las poncheras, en el Oro la sopa que es con cangrejo, pangora y camarones estas sopas han necesitado terminar la cocción en una olla a nivel del horno porque necesitan una cobertura de toda la estructura no solo de abajo porque al poner en el fuego solo tienes una cocción de abajo por más que se ponga una tapa no tienes de todos los ángulos de cocción. Al realizar esta terminación lo que se hace es que no se vayan los sabores.

El horno de barro influye de manera total en el sabor de los alimentos. Cuando se le pone una preparación en horno de barro se necesita leña y se pone una con un sabor y un aroma característico; cedro, laurel, podocarpus, eucalipto, chilca, árbol de capulí. Nuestro plato sabe distinto sobre todo las carnes de cacería sin hablar de las sopas.

**Las técnicas de cocción en un horno de barro son técnicas de cocción uniforme.** (Cocer de todos los entornos)

Otra técnica es utilizar un cielo para gratinar y la otra es un suelo más intenso y un cielo menos intenso que te permite estructurar un sabor. (La técnica de cocción del horno es una solo el cielo y suelo nada más)

## **7. Manera adecuada para llamar al horno:**

Para mí tiene que ser horno de barro porque el horno es de barro no de leña y se conoce tradicionalmente como horno de leña por haber sido calentado con leña

pero normalmente decían horno de leña, horno de barro, horno de suelo, horno de bareque eran los cuatro nombres que se conocían en el medio. Horno de bareque porque antes de que lleguen las técnicas de ladrillo se hacían de bareque se tejía con carrizo de ahí se ponía el lodo.

Bareque: el barro con paja y estiércol de llama

## **8. Nuevas tecnologías.**

Las tecnologías están bien porque la tecnología facilita la vida. Pero si podemos combinar la tecnología con lo tradicional es lo más adecuado para mantener latente una identidad culinaria.

### **Anexo 1.2**

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

**ENTREVISTA: CHEF DAVID GUAMBI (Chef Docente Instructor Universidad Tecnológica Equinoccial & Representante oficial de Chefs de Sudamérica en Ecuador)**

**Objetivo:** conocer sobre los sabores ecuatorianos para completar la información del trabajo de titulación: El horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del Valle de los Chillos.

## **1. ¿Que ha influenciado para la pérdida significativa de la gastronomía ecuatoriana?**

La cocina ecuatoriana en comparación a muchas gastronomías mundiales sobre todo a las más representativas sigue siendo aún muy tradicional ha perdido mucho de lo que tenemos. Al igual que toda gastronomía la nuestra también ha tendido una evolución pero lastimosamente nuestra gastronomía ha tenido una evolución un tanto negativa porque esta evolución ha estado más ligada a la realidad contemporánea que tenemos, es decir tenemos una invasión de productos que están fuera de nuestra área, tenemos productos que nos dan una facilidad en la adquisición de la materia prima y falta también de una cultura propia y un amor a la cultura propia. Entonces todos estos factores han sido para que evolucione pero no de una manera adecuada.

De qué forma ha evolucionado es: ahora con una gran parte de escuelas de formación se trata un poco de rescatar pero el principal problema es la falta de incentivo en el campo agrícola por ejemplo Ecuador, Perú y Bolivia son los emblemas de la papa son los países que mayor variedad de papa tienen pero sin embargo en un mercado se encuentran las más usuales. Porque para el agrónomo es un negocio las papas que tiene un buen nivel de producción, un buen tamaño, pero sin embargo hay un sin número de papas que nos dan otras características, texturas, colores y aromas.

## **2. ¿Pero porque la agricultura no las cultiva?**

Es porque para ellos ya no es un negocio y esto también ha sido un factor que involucra a la evolución de la cocina.

Entonces la cocina va evolucionada a la realidad del mercado si el mercado escasea de un producto, hay que evolucionar con lo más contemporáneo que hay. Es este uno de los factores por los que se va perdiendo la cocina tradicional y si no vamos un poquito más atrás a la cocina antropológica es por esta razón porque empiezan a escasear los productos nativos y otra es la idiosincrasia de la gente. Otro factor por el que se ha ido perdiendo la cocina ecuatoriana es porque nosotros le relacionamos a la cocina ecuatoriana con una cocina que es de gente pobre. Entonces escuchas por ahí unas habitas con queso y piensas que solo el indígena tiene que comer, mellocos cocinados con mapa güira piensan que eso solo comida del estrato social bajo. Y eso ha sido uno de los factores para que se vaya perdiendo, porque al decir que las comidas autóctonas solo comen los indígenas que eran relacionados con la clases sociales bajas es ahí cuando las personas dueñas de las agrícolas dicen: eso no es negocio para nosotros y no lo produzco y es otro factor para que la cocina ecuatoriana vaya evolucionando con la realidad del mercado. Entonces han sido muchos factores la idiosincrasia, materia prima, cultura de la gente, el amor por la cocina que tenemos ya se ha ido perdiendo eso por un lado es negativo. Pero hoy estamos viviendo una realidad totalmente diferente, hoy comienza a repuntarse la cocinas tradicionales, las cocinas que tiene mucho valor cultural eso es uno de los puntos fuertes de la cocina peruana. La cocina peruana tiene una alta dosis de valor cultural, una alta dosis del amor que tiene la gente hacia lo que come.

### **3. ¿Por qué no se difunde las recetas de manera interna?**

Uno de los factores que más ha causado esta realidad es que la cocina ecuatoriana es para gente pobre.

La ubicación de cada gastronomía y la no difusión de la misma son porque existe mucho regionalismo en el Ecuador. Este es el factor que ha predominado y predomina en nuestra cultura la cual no nos deja conocer de manera interna las maravillas que tiene y dispone cada rincón que forma nuestro país.

#### **4. El fogón**

Tiene mucha historia y justamente nace del tema familiar cabe decir.

Yo diría que actualmente el fogón ya no existe.

El fogón nace de un valor histórico que es hecho por tres piedras. Estas piedritas tenían su significado. Ecuador fue inmerso en la religión católica. Y se lo relaciono inclusive con la santa trinidad entonces es ahí donde cada piedrita tenía su valor y significado; padre, hijo y espíritu santo.

En estas tres piedras era donde se asentaba los recipientes para cocinar, las ollas de barro. Una olla bien quemada con el asiento lleno de hollín ese era la característica y eso era el fogón.

Y así como las cosa han ido cambiando y evolucionado. Después fue dos piedras a los lados cruzadas una varilla para asentar pero en si el significado ya se iba perdiendo, posteriormente por ahí ya se iba evolucionado. Las persona se fabricaban un fogón, iban poniendo a una lado un bloque de hormigo al otro lado otro bloque de hormigón y cemento cruzaban varillas, ahí el concepto de cocción se manteniendo pero no el valor histórico.

## 5. Evolución del horno

Las cocinas latinoamericanas tiene muchos procesos que se los puede atribuir a los hornos de barro. Chile tiene le curanto, Ecuador tiene el chivo al hueco. Donde son cocciones que se las hacia a través de piedras calientes enteradas en el piso. No podemos llamarle horno pero es un efecto parecido.

El horno ha ido evolucionando prácticamente de estas preparaciones rudimentarias que anteriormente se lo hacía. La urbanidad influye mucho en la evolución de estas cosas.

Luego el horno se ha ido haciendo más presente en las casa en donde este horno se los hacia solo con barro. La composición que debe tener este barro tal vez muchos ingredientes no lógicos para el momento en el que nos encontramos, pero para las personas de aquel entonces si tenía mucho sentido. Ingredientes como la sangre de toro, panela, el chocoto (que es el lodo un tanto de elasticidad pero al momento de secarse es un elemento muy duro) y vidrio molido, este se lo podría estar relacionando para que el horno sea refractario o algo parecido. Sin embargo estos eran los ingredientes y siguen siendo actualmente los ingredientes invitados para la construcción de estos hornos.

Pero antiguamente estos eran hechos exclusivamente de chocoto en donde inclusive la forma que se le daba era de media esfera, eso porque era un área donde al momento de tener una área circular conserva el calor. Esta es una forma geométrica que ayuda a mantener el calor internamente. La mezcla de los ingredientes antes mencionados evita que las paredes se rompan o se cuarteen cuando reciben el calor.

Pero esto también ha ido evolucionado de acuerdo a la materia prima que tenemos. Actualmente podemos encontrarnos hornos con las mismas características circulares y las mismas formas geométricas pero ya con ladrillo de barro, pero con la característica de que la superficie se sigue manteniendo con la mezcla. Esto podemos decir de una manera casera.

La necesidad y el mercado también nos hace evolucionar para satisfacer la demanda por ejemplo nosotros nos podemos ir a lugares en donde tiene un alto consumo de productos al horno como Sangolquí en donde se encuentra que los hornos unos cuartos muy grandes y al tener una necesidad de alta producción ya no mantiene la forma sino que sencillamente mantiene el concepto de horno que funciona a leña, que sea de ladrillo con barro pero son cuadrados eso es producto de la evolución y la necesidad.

Unas de las confecciones del horno era en carrizo. Que sobre un tejido de dicho elemento se los cubre con chocoto. Esta era una de las tendencias para hacer el horno donde su estructura interna era hecha a través del carrizo seco aplastado (esto llega a tomar flexibilidad).

## **6. ¿Aporta el horno sabor a las preparaciones, que técnicas encontramos?**

El horno de manera indiscutible aporta sabor, texturas, y aromas a la preparación.

Hornear, perfumar, y ahumar estas técnicas de manera indiscutible cambian al producto que se elabora en el horno de barro.

### Anexo 1.3

#### UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

#### ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

**ENTREVISTA: MANUEL ÑACATO** (Especialista en construcción de hornos de barro)

Objetivo: Indagar sobre la construcción de hornos de barro para complementar la información del trabajo de titulación: El horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del Valle de los Chillos.

#### 1. ¿Qué materiales utiliza para la construcción del horno de barro?

Este tipo de hornos es de tiempos antiguos y no de los presentes.

Yo he construido hornos de trascendencia antigua y hornos que ya son modernos.

El horno que yo tengo es de hace 27 años atrás.

Para mi es importante esto. Antiguamente se ocupaba en primer lugar la madera de eucalipto, (los pingos de eucalipto) luego se ponía barro chocoto sobre la madera, esto para realiza la base en donde va a ir la estructura del horno. Luego se extiende arena de rio.

Después hay que enladrillar toda la base de igual manera uniendo con chocoto, para a continuación se hace la parte redonda. Se toma el cuadrado y se toma el diámetro del tamaño que se quiere realizar el horno. Bueno el que tengo construido en mi casa el diámetro es de dos metros pero por dentro para su ocupación interna es de 1.20 metros ese espacio el libre es de uso. Para realizar

la forma redonda se ocupó abobes pequeños que fueron realizados por mi familia y por mí.

Con el mismo barro que utilizamos para realizar los adobes, ocupamos para cubrir la superficie externa de la bomba. Por dentro no es hecho nada solo está el adobe revocado. Pero para afuera está mezclado el chocoto en si con la paja de cebada picada y panela.

## **2. Las nuevas construcciones están hechas:**

Primero hacemos el piso con ladrillo y cemento. Luego del piso se le da el tamaño que requiere con bloque, sobre el bloque tenemos un armazón de cemento pero este concreto no se lo puede dejar así, de manera obligada debemos poner encima de la base chocoto mezclado con miel de panela eso se lo pone con el ladrillo porque de lo contrario el cemento solo se parte. Después de eso ya se hace el redondo.

No solo podemos hacer del tipo redondo, hay muchas formas. Pero las que yo he realizado son las redondas y rectangulares. Los tamaños que yo he fabricado son para hacer un quintal de pan. Se hace más o menos de 2.50 metros de base y cuando ya está lista la cúpula su tamaño interno de uso libre queda de 1.80m cuando es grande.

## **3. Tamaños y formas.**

El tamaño también va depender del uso que se quiere dar los hay de 1 metro de 1.50 metro de 2 metros hasta de 2.50 metros se los puede realizar en forma de cúpula.

En rectangulares se los puede hacer hasta de 5 metros, por ejemplo para un horno de hornado el tamaño de 5 metros es el adecuado ahí puede entrar alrededor de ocho a diez hornados. El material de construcción es igual lo único que cambia es su tamaño y su forma.

Pero lo que mantiene el calor es el chocoto.

La cúpula de barro se la puede tapar con macilla y hasta puede quedar blanqueado. Esto va a depender de cómo quieren las personas que quede el horno.

Yo si sigo preparando alimentos en el horno incluso se me han quemado los palos de la base y los he tenido que cambiar, ya me toco poner cemento y encima ladrillo para que se pueda mantener la base.

El horno que yo tengo es de uso familiar en el cual hacemos pan, pollo lo que sea. Todas las preparaciones hechas en este horno a comparación de un horno a gas son totalmente diferentes en cuanto a su sabor.

(Para comer un pan hecho en horno de carbón y otro hecho en gas la diferencia que hay es abismal).

Para realizar las preparaciones yo utilizo de preferencia leña de eucalipto esa es madera que da más calor y para prender leña delgada.

#### **4. Temperaturas.**

La experiencia y lo que mi padre me ha enseñado puedo decir que: para saber que el horno esta con la temperatura lista. Yo miro que el filo de la puerta se

ponga roja si la raya está muy gruesa la temperatura esta demasiada alta, pero si esta delgada es la temperatura indicada para su uso. Por lo general yo siempre me fijo en el filo derecho.

## **5. ¿Quién le enseñó a construir los hornos?**

Mi papa era quien sabía hacer estos hornos y fue quien me enseñó desde muchachito. Él ya es fallecido hace 12 años atrás.

Yo si he transmito el conocimiento a quienes más han estado a mi lado y quienes han trabajado conmigo en estas construcciones.

## **6. Descripción del horno.**

Hacer la forma de rectángulo es más fácil que hacer la cúpula. Porque se le hace con las tablas de eucalipto como encofrado y una vez terminado eso se saca y está listo.

Siempre deben de tener un desfogue de calor. Eso es lo que le da aire para que se pueda prender. De lo contrario no se prende. La leña se ahoga y no se prende.

Para el horno nosotros hicimos unos como zapatos de adobe esto para construir la cúpula. La base si se nos quemó porque en los espacios de unión ha estado pasando el calor y quemó la madera

Este horno es algo especial porque nosotros mismo cavamos para sacar la tierra y hacer el chocoto. El horno es hecho por la familia.

Tenemos un tapón para el hueco de ventilación esto es para cuando queremos que le calor sea más fuerte en dentro del horno.

## ANEXO 2

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

Objetivo: Medir el conocimiento de la población para complementar la información del trabajo de titulación: El horno de barro y su influencia sobre las preparaciones culinarias del Valle de los Chillos.

**Publico:** Moradores del Valle de los Chillos:

**1. ¿Ha escuchado alguna información del horno de barro o de leña?**

Sí

No

**2. ¿Conoce usted un horno de barro?**

Sí

No

**3. ¿Sabe usted cuáles son los materiales para la construcción de un horno de barro?**

Sí

No

**4. ¿Ha comido alimentos preparados en horno de barro?**

Sí

No

**5. ¿Qué opina sobre las características organolépticas de los productos preparados en horno de barro?**

-----  
-----

**6. ¿Posee un horno de barro en su hogar?**

Sí                      No

**7. ¿Ha usado usted un horno de barro?**

Sí                      No

**8. ¿Conoce preparaciones que se realice en hornos de barro?**

Sí                      No

¿Cuáles?

Cerdo, Chuletas, Pernil ( )      Cuy ( )      Hornado ( )      Pan ( )

**9. ¿El sabor y el aroma de una preparación hecha en horno de barro es diferente?**

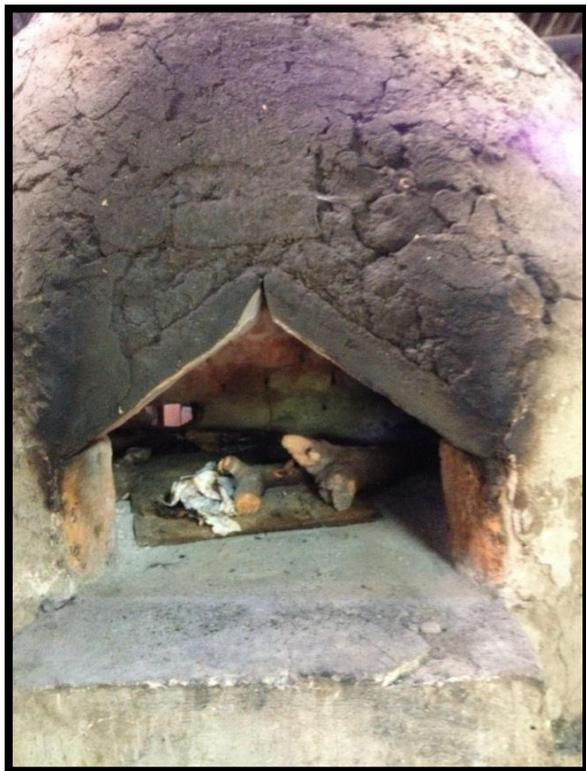
Sí                      No

**10. ¿Con que nombre conoce a este tipo de hornos?**

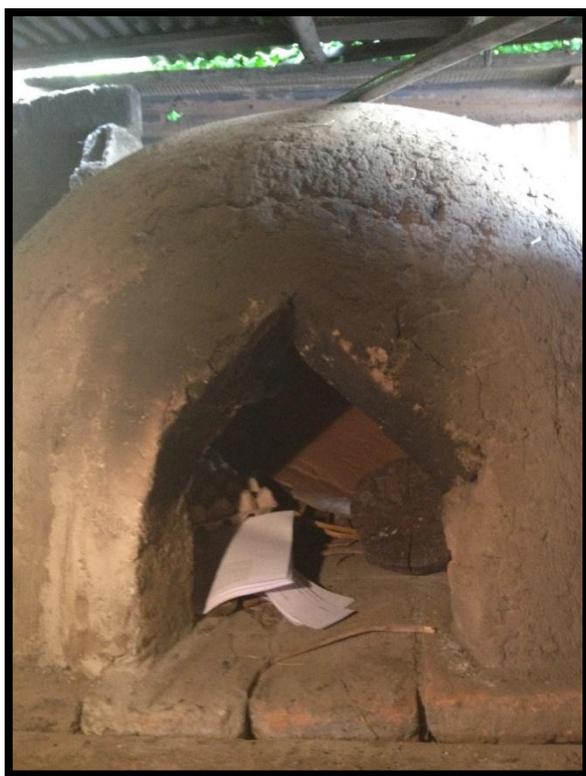
Barro                      Leña

### ANEXO 3

### FOTOGRAFÍAS



**Fotografía. No. 1.** Boca del horno. Fuente: Felipe Guallichico, 2015



**Fotografía. No. 2.** Parte exterior y boca del horno. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.



**Fotografía. No. 3.** Parte interior del horno. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.



**Fotografía. No. 4.** Técnica del ahumado. Fuente: Felipe Guallichico, 2015.