

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR - UNIBE

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración de
Empresas Gastronómicas.

Título del Trabajo de Titulación:

“La influencia de la Iglesia católica en la repostería tradicional de Quito, época
colonial, en el 2019”.

Autor:

Pamela Lizbeth Mosquera Espinosa

Director:

Mgst. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador.

Noviembre. 2019



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

APROBACIÓN Y SOLICITUD DE EMPASTADO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito, 16 de enero del 2020

Estimado.

Mg. Juan Francisco Romero

Director de la carrera de Gastronomía

UNIB.E

Presente.

De mi consideración:

En mi calidad de Director del Trabajo de Titulación sobre el tema ***“Influencia de la Iglesia católica en la repostería tradicional de Quito, época colonial, en el 2019”***, de la señorita **Pamela Lizbeth Mosquera Espinosa**, estudiante de la carrera de Ingeniería en Administración de empresas Gastronómicas, informo que dicha investigación reúne los requisitos establecidos por la Universidad, por lo que se aprueba el empastado y entrega del Trabajo de Titulación en mención. Del mismo modo, solicito de la manera más comedida se proceda a fijar fecha y hora para la defensa pública de dicha investigación.

Atentamente,

.....
Mg. Juan Francisco Romero

Director del Trabajo de Titulación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Pamela Lizbeth Mosquera Espinosa, con C.I. 1724375884, de la carrera de gastronomía, declaro en forma libre y voluntaria que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: "La influencia de la iglesia católica en la repostería tradicional de Quito, época colonial, en el 2019". Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona como autora.

1.-Declaro igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con **el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.-Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 20 días del mes de enero de 2020



Pamela Lizbeth Mosquera Espinosa

172437588-4

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, mi hermana, que pese a todo me han brindado su apoyo de distintas maneras, estando ahí para mí siempre, impidiendo que caer a medio camino, a mi familia, mis tíos y tías un cariño constante del cual muy felizmente he sido participe.

A Marco por su cariño desinteresado, por estar ahí para mí de una manera que solo una persona especial puede estar, por empujarme hacia delante y por la compañía en las largas noches para la realización de mi trabajo. A Jacke; mi otra madre, por haberme entendido en cada estado de ánimo, por quererme y cuidarme como una más de sus hijos.

A mis amigas eternas, Gaby Wendy Jeas, eternas en mi corazón por siempre en mis pensamientos.

A mi familia Cyril, mis chocolateras y chocolateros favoritos, por el apoyo incondicional en las horas de trabajo y en las horas de descanso, por estar ahí a cada paso.

Finalmente agradezco a todos mis docentes que influyeron a lo largo de mi carrera, al Mgst Juan F. Romero por su guía, a Luzmila con cariño que si bien no es docente siempre fue un apoyo y ayuda a lo largo de la carrera.

DEDICATORIA

A mis abuelos, Elicio Mosquera y Mariana Cajamarca, de donde nacen mis primeros recuerdos en la cocina, chocolate caliente enfriado taza a taza, gelatina de limón y hornos de leña, cosechas y cosechas yo me crié ahí. Gracias.

ÍNDICE

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN **¡Error! Marcador no definido.**

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO **¡Error! Marcador no definido.**

AGRADECIMIENTOS iii

DEDICATORIA..... iv

ÍNDICE v

ÍNDICE DE IMÁGENES ix

ÍNDICE DE CUADROS ix

ÍNDICE DE FICHAS ix

INDICE DE GRAFICOS ix

ÍNDICE DE ANEXOS x

Resumen xi

CAPITULO I 12

1. INTRODUCCIÓN 12

1.1. Título: LA INFLUENCIA DE LA IGLESIA CATÓLICA EN LA REPOSTERÍA TRADICIONAL QUITENA, ÉPOCA COLONIAL, EN EL 2019..... 12

1.2. Situación del problema..... 12

1.3. El problema 14

1.4. Justificación:..... 14

1.5.	Objetivos	17
1.5.1.	Objetivo general.....	17
1.5.2.	Objetivos Específicos.....	18
CAPITULO II		19
2.	Marco Teórico	19
2.1.	Antecedentes	19
2.2.	Historia de la gastronomía en Quito.....	21
2.2.1	Fases de la cocina en el Ecuador	21
2.2.2	Cocina prehispánica	21
2.3.	Primeras preparaciones prehispánicas	23
2.4.	Dioses de incas.....	26
2.5.	Reseña institucional	27
2.6.	Alimentos traídos desde España.....	28
2.7.	Época colonial:.....	29
2.8.	La comida del indígena	29
2.9.	Primeras órdenes religiosas en el Ecuador.....	30
2.10.	Inicios de la repostería europea.....	31
2.11.	La repostería tradicional en la época conventual.....	32
2.12.	Conventos que realizaban confites y repostería en la época colonial.....	32
2.13.	El patrimonio alimentario y la transculturación.....	33

3. CAPITULO III.....	35
3.1. Metodología	35
3.2. Enfoque metódico	36
3.2.1. Enfoque cualitativo	36
3.2.2. Estudio fenomenológico	37
3.2.3. Operacionalización de variables	38
3.3. Métodos auxiliares	39
3.3.1. Método inductivo	39
3.3.2. Método investigación- acción.....	40
3.3.3. Teoría fundamentada.....	41
3.4. Técnicas e instrumentos de recopilación de información.....	42
3.5. Diseño de la investigación.....	43
4. CAPITULO IV	46
4.1. Interpretación y resultados	46
4.1.2. Calendario festivo	61
4.2. Resultados de la entrevista	66
4.3. Análisis de resultados de las entrevistas:.....	71
4.4. La repostería conventual de Quito y el patrimonio	73
4.5. Impacto generado en la población actual	74

4.6.	Propuesta de salvaguarda de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito	76
4.7.	Propuesta técnica de restauración de inventario actual de postres.....	78
4.8.	Concientización a entidades educacionales	79
4.9.	La repostería y confitería de Quito como un ente patrimonial	80
CAPITULO V		82
5.	Conclusiones y recomendaciones.....	82
5.1.	Etapa repostera de Quito	82
5.2.	Técnicas reposteras	83
5.3.	Comparación del simbolismo alimentario.	84
5.4.	Recomendaciones:.....	84
6.	Glosario	87
7.	Bibliografía.....	89
8.	ANEXOS.....	93
8.1.	Entrevistas.....	93
8.2.	Recetario	99

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1: Ollas trípodas, paila, morteros del Museo del Carmen Alto..	25
Imagen No. 2: Piedra para moler granos	29

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Períodos de culturas precolombinas	23
Cuadro No. 2. Aportes de las primeras órdenes religiosas en Quito.....	30
Cuadro No. 3. Conventos y Monasterios de Quito	33
Cuadro No. 4: Operacionalización de variables.	38
Cuadro No. 5. Lista de dulces por espacio de consumo.	60
Cuadro No. 6: Calendario comparativo de festividades indígenas y católicas..	63
Cuadro No. 7: Resultados de las entrevistas realizadas.	66
Cuadro No. 8: Claustros y conventos no entrevistados.....	70

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha No. 1: Ficha de observación. Obleas.	48
Ficha No. 2: Ficha de observación. Canarias.....	49
Ficha No. 3: Ficha de observación. Turrónes.....	50
Ficha No. 4: Ficha de observación. Colaciones.....	51
Ficha No. 5: Ficha de observación. Mistelas..	52
Ficha No. 6: Ficha de observación. Quesadillas.....	53
Ficha No. 7: Ficha de observación. Pristiños.	54
Ficha No. 8: Ficha de observación. Amor con hambre.....	55
Ficha No. 9: Ficha de observación. Ante de arroz.....	56

Ficha No. 10: Ficha de observación. Limones rellenos de manjar	57
-----------------------------------------------------------------------------	----

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1: Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito	58
Gráfico No. 2: Balanza comparativa	77

ÍNDICE DE ANEXOS

Monasterio de Santa Catalina de Siena	93
Monasterio de San Francisco.....	97
Recetario	99

Resumen

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo el caracterizar la influencia de la iglesia católica, desde el punto de vista del ser humano y la afectación de la misma a la repostería tradicional quiteña, como la aculturación y diversificación de productos, así como el conocimiento traído desde España y vinculado a los simbolismos católicos han dado como resultado la repostería actual, se pretende establecer cuáles fueron los principales cambios desde finales de la época prehispánica para entender las bases de la repostería con la que contaba el quiteño en la época colonial, siendo un punto de referencia y de caracterización el cambio que sufrieron dichas preparaciones hasta lo que se conoce en el presente, en repostería y confites propios de la ciudad de Quito.

Palabras Claves: repostería tradicional, Quito, historia gastronómica, influencia católica en la alimentación.

CAPITULO I

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Título: LA INFLUENCIA DE LA IGLESIA CATÓLICA EN LA REPOSTERÍA TRADICIONAL QUITENA, ÉPOCA COLONIAL, EN EL 2019.

1.2. Situación del problema

La repostería tradicional quiteña se establece mediante una serie de intercambios culturales, tanto del imperio inca como de la conquista española, si bien dichos pueblos han sido claves para tener las preparaciones que se conocen en la actualidad, se desconoce el ciclo de los cambios que se realizaron y la naturaleza de los mismos.

El mestizaje colonial producido por el llamado descubrimiento de América marcó un antes y un después en el nuevo mundo, afectando al estilo de vida del indígena de manera política, cultural, económica y alimentaria. La incursión de España en Quito, así como en el resto del Ecuador pone en contacto cultura, historias y tradiciones propias de cada pueblo, como su alimentación, punto clave para la presente investigación. (Uribe, 2017).

La adopción de distintas costumbres era un hecho inevitable para cada pueblo que pasa por una transculturación, los principales aspectos en los que destaca dichos cambios son la alimentación y la religión, en la actualidad la cultura ecuatoriana presenta raíces españolas marcadas en ambos aspectos.

En el caso de la repostería quiteña se desarrolló desde las primeras masas y preparaciones que no se consideran como repostería o confitería como tal, ya que no existía una repostería en ese tiempo, sino una forma de alimentación. Hasta tener su auge en los monasterios y claustros donde se encontrarían otras técnicas e ingredientes, gracias a los conocimientos de las monjas y padres de la época.

Si bien en los monasterios y claustros de Quito aún se conservan recetas como tortas, buñuelos y galletas, así como alfajores, miñones y mermeladas, preparaciones de gran prestigio en su tiempo por la calidad con la que eran elaboradas, no se muestra cómo fue su época de cambio del alimento original a

su preparación final, mientras que se transforma teniendo un valor intrínseco por su historia y sabor. (Pacheco, 2000).

Al hablar de un valor intrínseco Pacheco establece, los aspectos culturales y los significados de los alimentos, presentes en rituales y sacrificios que hasta entonces se realizaban en concordancia con las creencias del pueblo, al utilizar estos alimentos y hacerlos ingredientes de preparaciones extranjeras, su valor toma distinto significado.

La Iglesia Católica es un punto de influencia en todo el país, en la época colonial conventual es donde dentro de sus instalaciones se realizan los primeros cambios de diversas preparaciones. Todos estos alimentos introducidos y nativos fueron elaborados con técnicas tradicionales españolas, y pese a la activa escritura española y eclesiástica, sus registros datan más del método de preparación que de su surgimiento y simbolismo. (Vasco, 2013).

En la actualidad los registros físicos de la cocina tradicional quiteña son limitados, teniendo como principales referentes:

- El “Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa” de Juan Pablo Sanz publicado en el siglo XIX, antes de 1882, conservado en la Biblioteca Aurelio Espinosa Polit, que está influenciado por, una parte por el manual francés El Almanaque de los Golosos de Grimod de la Reynière y por otra por el manual de protocolo De civilitate morum puerilium de Erasmo de Rotterdam.
- “El Sabor de la memoria” de Julio Pazos Barrera, que abarcan un punto de vista general de la cocina tradicional (Pazos, 2005).

Si bien estos autores han logrado traer información de la época de la colonia, lo han hecho de una manera general, sin incursionar en profundidad a las preparaciones conventuales, a la vez que al ser dichos conventos y monasterios, centros donde se guarda su propia historia, en años pasados era más complicado obtener información del funcionamiento interno de los mismos.

Los registros del siglo XIX aportan una información mínima en cuanto a confitería y repostería realizada en los monasterios y claustros, siendo esta rama de la gastronomía mencionada de manera superficial, a su vez no se ha realizado un análisis de la relevancia de la doctrinización, ni los cambios que se hicieron en las preparaciones en influencia de la misma, se debe tener en cuenta que fueron en un principio mujeres españolas las que al ingresar a los claustros dio inicio a la elaboración de las distintas preparaciones, que mezclan los orígenes propios de España, con incidencias árabes. (Vasco, 2013).

Como resultado de lo anterior, y debido a la inexistencia de material bibliográfico adecuado, se ha propuesto la siguiente investigación, para analizar y caracterizar esta parte de la historia de la alimentación en Quito, ya que, si bien el país tiene un gran impacto español y eclesiástico los registros referentes a la repostería no muestra información relacionada al respecto quiteño, quedando poco a poco en el olvido y las limitadas prácticas en los conventos que cada vez reducen su productividad en esta rama, y en su poca elaboración, debido a la tradición de pasar los conocimientos de manera oral y carecer de un registro escrito.

1.3. El problema

¿Cuál es la influencia de la Iglesia Católica en la elaboración de la repostería tradicional de Quito, en la época colonial, en el 2019?

1.4. Justificación:

La presente investigación tiene como finalidad la realización de un registro escrito, material bibliográfico, que pueda ser usado por futuras generaciones, siendo su base el análisis del cambio que se generó en la alimentación en Quito y cuál fue el aporte de la iglesia católica en dichos cambios.

Cada pueblo tiene su historia, esta se mezcla con las culturas y civilizaciones que afectan de distintas manera a dicho pueblo, la repostería es un hecho que está presente en la sociedad actual, y que esta enlazada con creencias e ideologías culturales que marcaron en su momento a estas preparaciones.

Es necesario establecer estos aspectos que se han dado desde la época colonial, para entender la evolución de la repostería tradicional quiteña y para poder

separar lo autóctono que prevalece hasta nuestros días, de lo mestizo e influenciado por el catolicismo. Si bien la mayoría de la gastronomía tiene su auge en la época colonial, es pertinente caracterizar a la iglesia como influencia directa en el legado gastronómico que recibió el ecuatoriano del siglo XXI.

Para entender mejor el modo que la religión está ligada a la comida, se debe observar como era antes de la conquista la forma de alimentación tanto española como americana, la primera estaba ligada a dos aspectos fundamentales; la religión y las clases sociales, al ser un territorio invadido en su momento por musulmanes, y en concordancia con su creciente comercio estaba habituada a una vertiginosa serie de religiones que expresaban distintas partes de su pueblo, siendo el catolicismo predominante en la zona norte del país y el islam en otras zonas, muestra ya con ello un marcado acento en referente a comida. (Domingo, 2003).

La cultura española estaba ya en un proceso de cambios culturales, distintas religiones estaban asentadas en sus territorios, el catolicismo predominante en conjunto con la monarquía, mientras que la indígena se establecía por el imperio inca y junto con el los imperios azteca y maya, adorando al sol, la luna y la tierra, estableciendo al maíz como origen de vida, como se menciona en el libro Los alimentos que llegaron de América. II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

La limitada información escrita de los acontecimientos suscitados en la época colonial en Ecuador, y en varios países latinoamericanos se debe, según explica (Coe, 2003) a los recursos naturales propios de la zona, metales preciosos que abarcaron la atención de los europeos, disminuyendo la recopilación de conocimientos para futuras generaciones.

Debido a la insuficiencia de información los libros, archivos y registros recopilados desde la época de la colonia, que hablen de los productos, alimentos y preparaciones de esos tiempos en Quito, son de gran importancia para el gastrónomo de hoy, siendo el caso por ejemplo de “Sor Juana en la Cocina” libro realizado en el 2015, acerca de la evolución de la comida y repostería mexicana

en concordancia con las creencias religiosas de la época, en un choque cultural del español católico al indígena mexicano. (Levin & Benitez, 2015).

La cocina quiteña se ha ido desarrollando en conjunto con el pueblo de Quito, esta tiene dos choques culturales de mayor impacto, el primero ubicado en la fase prehispánica con los incas y el segundo con los colonos españoles, en la época conventual y con la conquista es donde surge uno de sus mayores cambios en la historia, la variedad de ingredientes, traídos de España, y también empieza la doctrinización del indígena. (Pazos Barrera, 2008).

Teniendo así a los alimentos y a las distintas preparaciones como un puente de conexión para establecer las creencias religiosas españolas por encima de las propias del pueblo indígena, modificando las elaboraciones y dando una nueva simbología a las preparaciones.

Se desconoce cómo se vivió este cambio y cuáles son los dulces y postres modificados por la índole católica en presión al pueblo indígena, siendo necesario un análisis de dichas preparaciones como salvaguarda del conocimiento y del legado intangible que recibe en la actualidad tanto el gastrónomo como el historiador.

El saber diferenciar el legado propio del indígena y sus propias formas de preparar los diferentes alimentos, masas, y mazamorras, a su vez, como este fue moldeado por el factor de la Iglesia y sus diversos simbolismos que enlazan la comida a la religión, darán al gastrónomo y al historiador ecuatoriano un referente para la preservación y fomentación de su repostería tradicional, colocando un “porqué” a las diversas preparaciones reposteras y confiteras, y mostrando su valor intrínseco que está presente tras cada uno de estos elaborados.

Se requiere obtener un registro que caracterice la presencia de la iglesia católica y su influencia en la repostería tradicional quiteña en referente a preparaciones, herramientas, y métodos ya que cada uno de estos claustros, monasterios e iglesias, tiene una cultura gastronómica en cuanto a conocimiento, y es pertinente registrar para uso del gastrónomo actual y como preservación de la herencia ecuatoriana y su patrimonio gastronómico que no quede solo como una tradición

oral de los monasterios sino una democratización del conocimiento que existe en los claustros y monasterios debido a las recetas históricas que tienen en su poder

En la actualidad las religiosas de diversos claustros y monasterios ya no realizan todas las preparaciones que solían vender, debido a problemas económicos que les han obligado a cerrar sus puertas. El único lugar donde expenden productos religiosos es un pequeño almacén, que se sitúa en alguno de los laterales de los conventos o monasterios respectivos, el cual también posee un torno que las comunica con las personas que atienden el lugar. Los dulces que elaboran de vez en cuando son limones rellenos con manjar blanco, galletas de mantequilla, turrone y alfajores, siguen también en la elaboración de hostias para la misa y vino de pasas, en mayor o menor medida dependiendo de la cantidad de integrantes de la congregación y de la capacidad de elaboración, así como su cantidad de ventas., (Vasco, 2013).

La variedad de productos varía dependiendo del monasterio o claustro al que se acuda, teniendo una clara diferencia así el Convento del Carmen Alto, donde la variedad de productos, no solo alimenticios, sino también medicinales y decorativos es casi el doble del Convento de Santa Clara, donde las hermanas venden una limitada línea de productos de las cuales algunos son realizados exteriormente, y únicamente comercializados en el monasterio. (Mosquera. 2019).

Mostrando así como poco a poco se va perdiendo este conocimiento y que, con la correcta investigación y fomentándolo como posible patrimonio intangible, además de crear un registro físico compendiado, se puede dar de nuevo a conocer, promover su venta y distribución y mejorar no solo registros históricos, sino incluso la solvencia de dichos monasterios.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Caracterizar la Influencia de la Iglesia Católica en la repostería tradicional de Quito, en la época colonial, en el 2019.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Diferenciar las etapas de la cocina quiteña donde aparecen las preparaciones reposteras, su antes y después.
- Caracterizar las técnicas reposteras de la influencia católica en los dulces tradicionales de Quito, realizados en los monasterios y claustros que fueron creados en la época colonial.
- Comparar los simbolismos alimentarios que se establece mediante la introducción de la iglesia católica y los simbolismos conceptuales del indígena.(sincretismo)
- Elaborar un registro de los productos y preparaciones más emblemáticos de la repostería tradicional quiteña realizada en los conventos y monasterios.

CAPITULO II

2. Marco Teórico

2.1. Antecedentes

En referencia a registros, libros y conferencias que aporten como antecedentes a la presente investigación, no hay un material bibliográfico extenso, si bien el cambio que se vivió en esa época en referente a simbolismos marcó varios aspectos de la persona, como lo establece Velasco en sus escritos, "...la influencia de la Iglesia está marcada desde la primera persona que piso el nuevo mundo con una Biblia...", mostrando un nuevo estilo de vida a un indígena ya establecido. (Velasco, 2012).

Si se busca antecedentes de preparaciones realizadas en conventos, España tiene un extenso material bibliográfico dividido por cada región y por cada orden con sus respectivos aportes, entre ellas destacan "El cocinero religioso" de Antonio Salsette, "Apuntes de cocina para uso de los hermanos carmelitas descalzos", de Fray del Carmen, también se pueden encontrar obras de Víctor Manuel Sarobe Pueyo y Juan de Altamiras, padre franciscano de Aragón.

"Los dulces de las monjas. Un viaje a los conventos reposteros de Castilla y León", de María José Carbajo y Lola García G. Ochoa; o la Cocina monacal, de las hermanas clarisas, la orden religiosa que en la actualidad más se preocupa de los temas de gastronomía en España.

Son las más referenciadas al momento de hablar de gastronomía conventual española, en este aspecto se debe hacer énfasis en que dos de las obras antes mencionadas corresponden a ordenes católicas que llegaron a América y específicamente se instalaron en la Real Audiencia de Quito en la época de la colonia.

Registros similares se pueden encontrar en América, específicamente en México con el ya mencionado "Sor Juana en la cocina", libro preciso acerca de las preparaciones que se iniciaron en esa época, así como de la vida diaria de las hermanas enclaustradas, realizado por Benítez y Levin en el 2015.

Así mismo y en un mayor estudio se encuentra *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, libro recopilatorio de artículos relacionados con la alimentación y la conquista española en el imperio azteca donde Janet Wong como coordinadora del proyecto engloba dichos artículos de expertos y profesionales en el tema para una amplia perspectiva de la conquista española y su influencia alimentaria en México y las regiones andinas.

Estos son claros ejemplos de la riqueza en cuanto a conocimiento gastronómico que se encuentra dentro de las órdenes religiosas, especialmente en aquellas donde se incursiono la gastronomía, pastelería y confitería, siendo así una suposición asertiva de lo que se puede encontrar en los conventos del Centro histórico, y la información que puede ser almacenada en un recetario conventual.

En el estudio *La Iglesia Católica y su influencia en la sociedad*, durante la implantación colonial, del siglo XVI, habla del dominio de la iglesia en Quito era total, en primera instancia abarcaba el ámbito, político, económico, judicial, legislativo e ideológico, y en posteriormente, los aspectos más determinantes en una sociedad, como la vestimenta comportamiento, trabajo y alimentación, punto clave para la presente investigación. (Uribe, 2017)

Entendiendo así que, la evangelización de la comunidad indígena fue abarcada desde todos los puntos, donde las fiestas, celebraciones y ofrendas indígenas fueron hasta cierto aspecto censuradas, ya que se adoraba al sol y la luna, y se realizaban celebraciones en su honor, esto se modificó con la desaprobación de dioses incas, a base de castigos, y se asoció a diversas celebraciones católicas, la alimentación, como consecuencia también se modificó, se añadieron hierbas y especias, además de animales como vaca y caballo, todos traídos de Europa. (Caillagua, 2017).

Así se puede establecer que, el origen de la cocina quiteña se ha centrado según historiadores a finales del siglo XVI, y está altamente ligado al establecimiento de conventos, particularmente femeninos en Quito, (Pazos, 2005). Esto unido a la marcada clasificación social de la época, donde las mujeres de las clases sociales más pudientes eran las que podían educarse en varios conventos y aprender

varias tareas del hogar, es lo que podría denominarse como el inicio de la repostería quiteña.

2.2. Historia de la gastronomía en Quito

La cocina tradicional de Quito no surge en la colonia, esta fue desarrollándose desde los primeros asentamientos en la ciudad, con las diferentes culturas cada una con utensilios, productos y métodos de preparación y conservación propios.

Dentro del territorio ecuatoriano se van creando diversas culturas, asentamientos formados por un promedio de 50 personas que poco a poco se van modificando en parte a la zona geográfica, alimentación y clima donde están asentados, dando así diversos periodos que abarcan desde los primeros cazadores con vestigios de asentamientos desde 10.000 a. C., hasta traspasar las diferentes culturas y el imperio. (Fernandes Cortez, 2016).

En los últimos años se ha realizado en el Ecuador una mayor búsqueda de información conventual, de los cuales Juan Pablo Sanz y Julio Pazos, son figuras que dedicaron gran parte de su carrera a la recopilación de información de la cocina quiteña, así como a su interpretación.

Así se ha establecido que la gastronomía del Quito se desarrolla mediante cuatro fases a lo largo de su historia, establecidas por Julio Pazos Barrera.

2.2.1 Fases de la cocina en el Ecuador

1. Cocina prehispánica 1000 a. c. – 1533 d. c.
2. Cocina colonial siglos XVI A XIX
3. Cocina republicana 1830- 1900
4. Cocina contemporánea actualidad

2.2.2 Cocina prehispánica

Las evoluciones de cada pueblo en sus diferentes aspectos denotan el sistema cultural a desarrollar, la cocina tradicional es las prácticas de cocción que han pasado por generaciones modificándose y adaptándose según la evolución del medio y la sociedad, convirtiéndose en parte del patrimonio intangible del país.

Para establecer una línea evolutiva de la cocina quiteña se debe analizar la fase previa a la conquista, es decir la cocina prehispánica, situada desde los primeros vestigios de civilización en el país, con ello se han establecido formas de agricultura, domesticación de plantas y animales que fueron la base de la alimentación de las distintas culturas asentadas en el territorio.

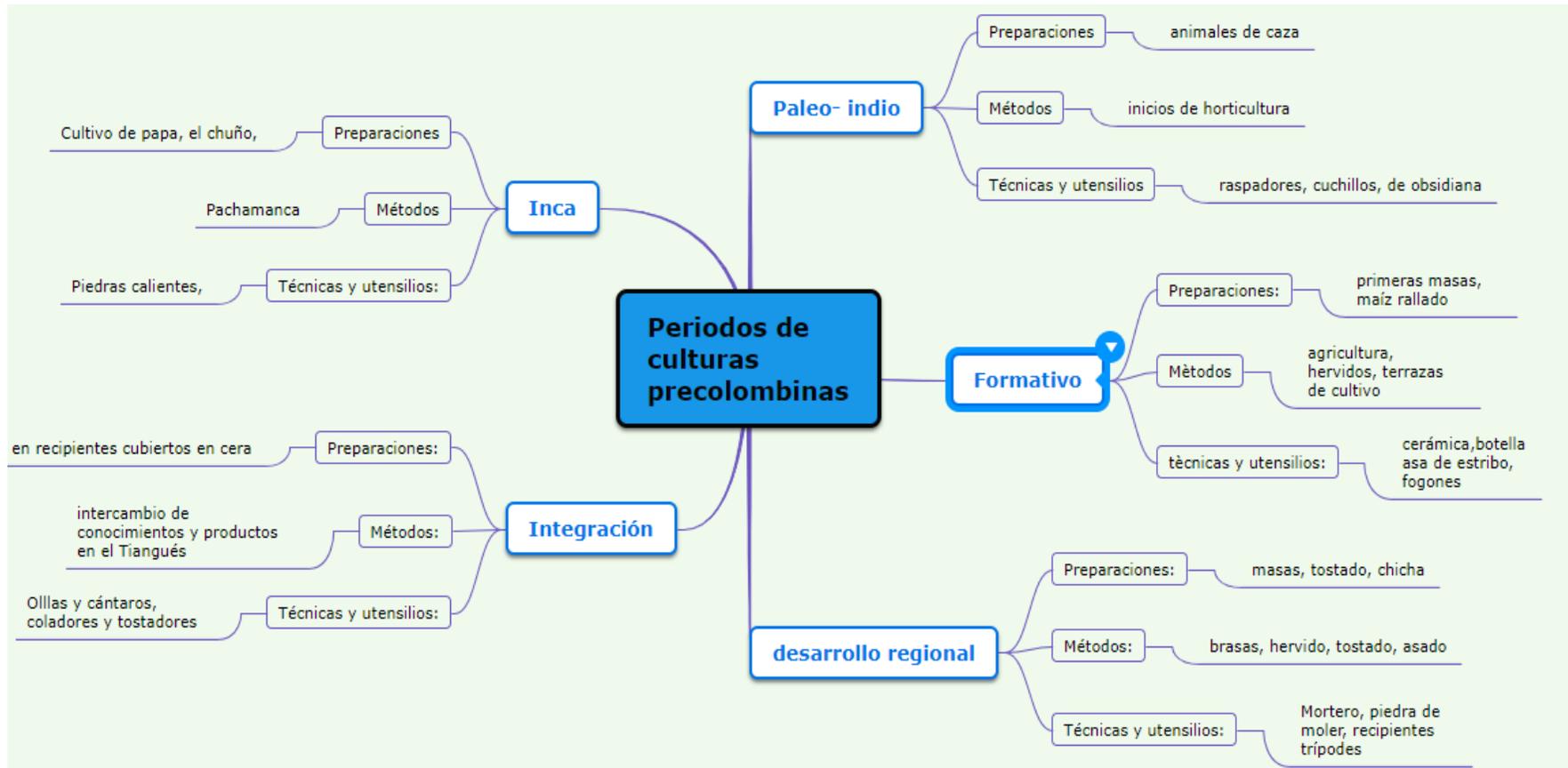
En referente a la cocina en esta etapa está ligada directamente con el cocinero o “Huaycuy Camayoc” encargado del representante inca, mientras que en los hogares era la mujer quien tenía esta labor, y con el tiempo se desarrolló una clasificación de utensilios de manera que facilite el trabajo en la cocina en dos grupos, aquellos que entraban en contacto con el fuego donde se incluían las ollas y tiestos y los que no entraban en contacto con el fuego como las piedras de moler. (Pazos Barrera, 2008).

En España se gestionan diversas empresas hacia el Nuevo Mundo, dirigidos por Francisco Pizarro llegan los colonos al Reino de Quito y ejecutan a Atahualpa, posteriormente se dan otras dos expediciones dirigidas por Pedro de Alvarado y Sebastián de Benalcázar para conquistar Quito que seguía siendo defendida por su gente siendo el final al constituirse la ciudad de San Francisco de Quito en 1534.

A su vez el periodo prehispánico genera varias etapas de desarrollo como se ha establecido en la figura No. 1, donde se denota no solo la evolución de las preparaciones sino también la inclusión de métodos de cocción y de diferentes utensilios y herramientas que van modificándose conforme las necesidades.

2.3. Primeras preparaciones prehispánicas

Cuadro No. 1. Períodos de culturas precolombinas. **Fuente:** P. Mosquera, 2018



Como lo muestra el cuadro anterior las primeras preparaciones precolombinas se pueden dividir en los distintos periodos que se vivieron en aquella etapa, donde cada uno aportó algo significativo para la alimentación indígena, poco a poco se puede observar la evolución tanto de los utensilios como de las técnicas de preparación.

Cada cultura que se engloba en los distintos periodos tenía ya un simbolismo religioso ligado a la alimentación, la cosmovisión de la Madre Tierra, como símbolo de femineidad y de fertilidad, así como otros dioses o animales símbolos de poder dentro de cada cultura, muestran su marcada inclinación a creencias que puedan referenciarse como superiores.

En base a lo establecido por el Arqueólogo Fausto Sánchez, antes de la conquista Inca, en la época aborígen estos pueblos consolidaban sus labores en grupo, realizando construcciones, actividades agrícolas o centros de trueque, entre otras actividades.

La comida no fue la excepción dándose así la Pamba mesa donde cada miembro aportaba algún producto para compartir con los demás después de la jornada de trabajo o de un día especial sea por una festividad o por un ritual, no hacían uso de mesa alguna, sino que generalmente se consumía en el piso, a veces encima de una manta, cocinando los alimentos, en su mayoría granos y tubérculos en los fogones de leña o mediante diversos métodos de preparación como Huaita o Pachamanca. (Minchala, 2017).

En la época formativa, según lo mencionado por Minchala, 2017, se empiezan a utilizar el hervido y a la vez el rallador dando como resultado las primeras masas envueltas en hojas de achira y maíz. Los primeros envueltos se dan lugar en esta etapa donde se envolvía tubérculos, masas realizadas a veces con antiguos ralladores, y carnes en hojas de achira o de maíz, colocándolas directamente a las brasas, o hirviéndolas al vapor con paja.

Al tener en cuenta que para la época prehispánica ya se utilizaban cantaros, ollas polípodas y trípodas, jarros, metates y morteros, que se pueden observar en la imagen No. 1, se entiende que no solo se realizaron preparaciones sólidas sino también líquidas como es el caso de la chicha donde en una especie de cántaro

se realizaba la fermentación, otra es, de la papa y el maíz denominada tocosh en una corriente de agua para luego deshidratar y ser usado con fines medicinales según lo establecido por el arqueólogo en la entrevista con Byron Minchala.



Imagen No. 1: Ollas trípodas, paila de bronce, morteros del Museo del Carmen Alto.
Fuente: P. Mosquera. 2018.

Se debe destacar el maíz, así como la quinua y la papa, como fuente de alimentación en la cultura incaica siendo así usado como base del calendario en función de las épocas de siembra y recolección, así como también se establece un sentido de divinidad a este alimento.

El origen divino del maíz como alimento de los seres humanos, Manco Capac y Mama Ocllo, como hijos de Inti, el dios Sol, tienen la tarea de enseñar a los hombres, civilizar sus costumbres, y que abandonen su carácter “selvático”, aprendiendo la agricultura, dándoles semillas construyendo establecimientos permanentes y abriendo causes de riego, mientras que Mama Ocllo enseñaba a las mujeres el hilar y coser, según lo analizado por Armijas Vicente de “Comentarios reales de los Incas” de Garcilaso De La Vega.

Los incas realizaban diversas festividades, así como rituales a el Sol, la luna, la lluvia, las estrellas, entre los más importantes, dando sus mejores cosechas

granos y tubérculos como ofrenda a los símbolos de deidad, así como diversos sacrificios que eran organizados según al Dios al que vaya dirigido.

2.4. Dioses de incas.

Garcilaso en Comentarios Reales de los Incas explica la creencia que estos tenían antes de la conquista española y que, a su vez, se divide en dos partes del tiempo, esta establece que:

En la primera edad los incas creían en todo aquello que podían percibir, es decir adoraban a las plantas, la montaña, el árbol, el sol, la luna y las estrellas, a la tierra por ser como una madre, dando sus frutos para su alimentación, la creencia estaba en la percepción del ser humano de su entorno.

Terminada dicha etapa y con la monarquía inca iniciada con Manco Capac, este establece la adoración principal al Dios Sol, debido a que él es fuente de luz, y vida, dotando de crecimiento a todo aquello que toca y estableciéndose a sí mismo y su esposa hermana, como hijos enviados por el sol, siendo así los incas hijos del Sol, los pobladores aceptaron esto y, veneraron al astro por encima de todo salvo de Pachacámac, idolatraban también a la luna, mas no se construyeron templos ni se hicieron sacrificios en su honor sino que únicamente se llevaba el respeto hacia ella de manera invisible pero presente.

Pachacámac es lo que los incas consideraban el Dios por encima del Sol, aquella fuerza poderosa superior, que se podría comparar en la cultura cristiana como el Dios Todopoderoso, en Comentarios Reales de los Incas se traduce el nombre como el que da ánima al mundo universo, su pronunciación era casi nula, se evitaba tener que mencionarlo y al hacerlo siempre se debía hacer en una mímica reverencia que denote su poder y grandeza y la adoración que la persona le tenía a el Dios invisible.

La falta de templo a Pachacámac se debe a que si bien el inca había encontrado a la epítome del Dios cristiano Jehová, este se seguía guiando en parte por una adoración sensorial, así que asumían la existencia de este dios, pero no tuvo templos o sacrificios debido a que no lo conocían, nunca lo habían visto, se debe

tener en cuenta que desde el inicio de sus idolatrías estas fueron mayormente percibidas por medios sensoriales, visual, auditivo y sensitivo.

El demonio mientras tanto era llamado Zúpay y al igual que con Pachacamac se debía realizar una gesticulación específica para nombrarlo en caso necesario, siendo esta el escupir antes de mencionar su nombre, como símbolo de maldito y negativo, según Garcilaso Zúpay quiere decir diablo.

2.5. Reseña institucional

El choque cultural que se produjo con la llegada de los colonos, fue impactante en el ámbito religioso donde el indígena tenía la cosmovisión del todo, entendido, así como la naturaleza, el hombre y la Pachamama, que viven relacionados entre sí donde cada uno posee una fuerza de vida que convergen entre kay pacha como la tierra, lo frío y las enfermedades negativas y hahua pacha como el cosmos lo positivo y caliente.

Para entender este aspecto se ha tomado el concepto de cosmovisión andina de Aguirre, Boris (1986), "La cosmovisión andina abarca todas las actividades humanas sean productivas o reflexivas, como las creencias, los mitos, los ritos, convicciones, sentimientos, valores, tendencias y hábitos, que los manifiesta cada individuo en cada actividad por lo general inconsciente".

Debido a que en la capital se tiene varios ritos, mitos en torno a la comida, es pertinente el concepto de cosmovisión andina presentado, ya que enlaza las acciones del ser humano con la percepción que tiene hacia las mismas, dotándolas no solo de una acción, sino de un sentido de profundidad que abarca un pasado un presente y un futuro.

Los cambios alimenticios que se dieron fue una aculturación total, donde España exportó no solo alimentos sino también formas de preparación, de conservación, conocimientos que en la actualidad se siguen utilizando, mientras que se llevó alimentos que hoy se consideran base de su gastronomía y a su vez preparaciones, como el caso de la bebida del cacao realizada por los Mayas, como base para el chocolate en taza. El cambio de conocimientos fue sustancial para ambas partes y en la actualidad en su cultura y gastronomía resaltan

aspectos tomados de la contraparte extranjera. (Academia Aragonesa de Gastronomía, 2014).

Los primeros monasterios surgen en Quito, y a su vez la ciudad se convierte en sede del Obispado, mujeres españolas y criollas ingresan a claustros para preparar las distintas confiterías y repostería que los mantendría durante años en conjunto con otras actividades.

En la mayoría de monasterios se vio el nacimiento principalmente de dulces y confitería, más que platos centrales de la comida. En la actualidad la venta de dulces quiteños en los conventos se ha disminuido debido a la crisis económica que pasan las iglesias, pero en su momento de mayor auge tenían una gran variedad de productos a la venta, tal es el caso del Convento del Carmen Alto, donde se encuentran ya registros de 21 religiosas de velo negro, y que eran parte de la sociedad noble de la actual capital que elaboraban vinos, miel y hierbas para su venta. Posteriormente en este mismo convento se empezará a elaborar turrónes, caca de perro, colaciones entre otros dulces tradicionales. (Burbano, 2016)

2.6. Alimentos traídos desde España

España a lo largo de su historia tuvo un fuerte impacto de otras culturas lo que promovió su desarrollo gastronómico, siendo además un país geográficamente rico para la producción de varios cultivos, fueron muchos los alimentos traídos de España a América.

En simbolismo alimenticio católico, se utilizan el trigo, olivo y uvas, siendo estos también traídos desde España, el trigo el de mayor impacto en la presente investigación, traído a Quito y cultivado por Fray Jodoco Rique, dentro de un monasterio.

Según datos de diversos historiadores Fray Jodoco Rique llegó a Quito con una cruz, un cántaro de trigo y un atadío de libros para evangelizar a los indios, que le parecieron criaturas preciosas, “sin vicios”, según el historiador Francisco María Compte: “...no se olvidaba de procurar, a los indios aun, el pan material que debía alimentar a sus cuerpos, ... a efecto, sembró delante del convento, en lo que al

presente es la Plaza de San Francisco el precioso candeal (trigo), que de Europa había traído, ese fue el primer trigo en Quito..”.

Para su elaboración dentro de los conventos y monasterios se molía el trigo así como otros granos en una piedra para moler como la que muestra la imagen No. 2 a continuación, estas grandes piedras estaban destinadas a un tipo específico de grano a moler.



Imagen No. 2: Piedra para moler granos. **Fuente:** P. Mosquera. 2018.

2.7. Época colonial:

Esta abarca el periodo desde 1534 a 1809, y comienza cuando el Imperio Español se extiende a América, bajo el mando de la Monarquía Española, la primera recibe nombramiento de Real Audiencia.

En este punto de la historia de Quito que abarca desde mediados del siglo XV a principios del siglo XVIII y con el inicio de la época barroca, se ha establecido un periodo de cambios sustanciales en la población conventual de la época, se generan mayor trabajo para la persona, se incrementa el comercio y los alimentos entre otros.

2.8. La comida del indígena

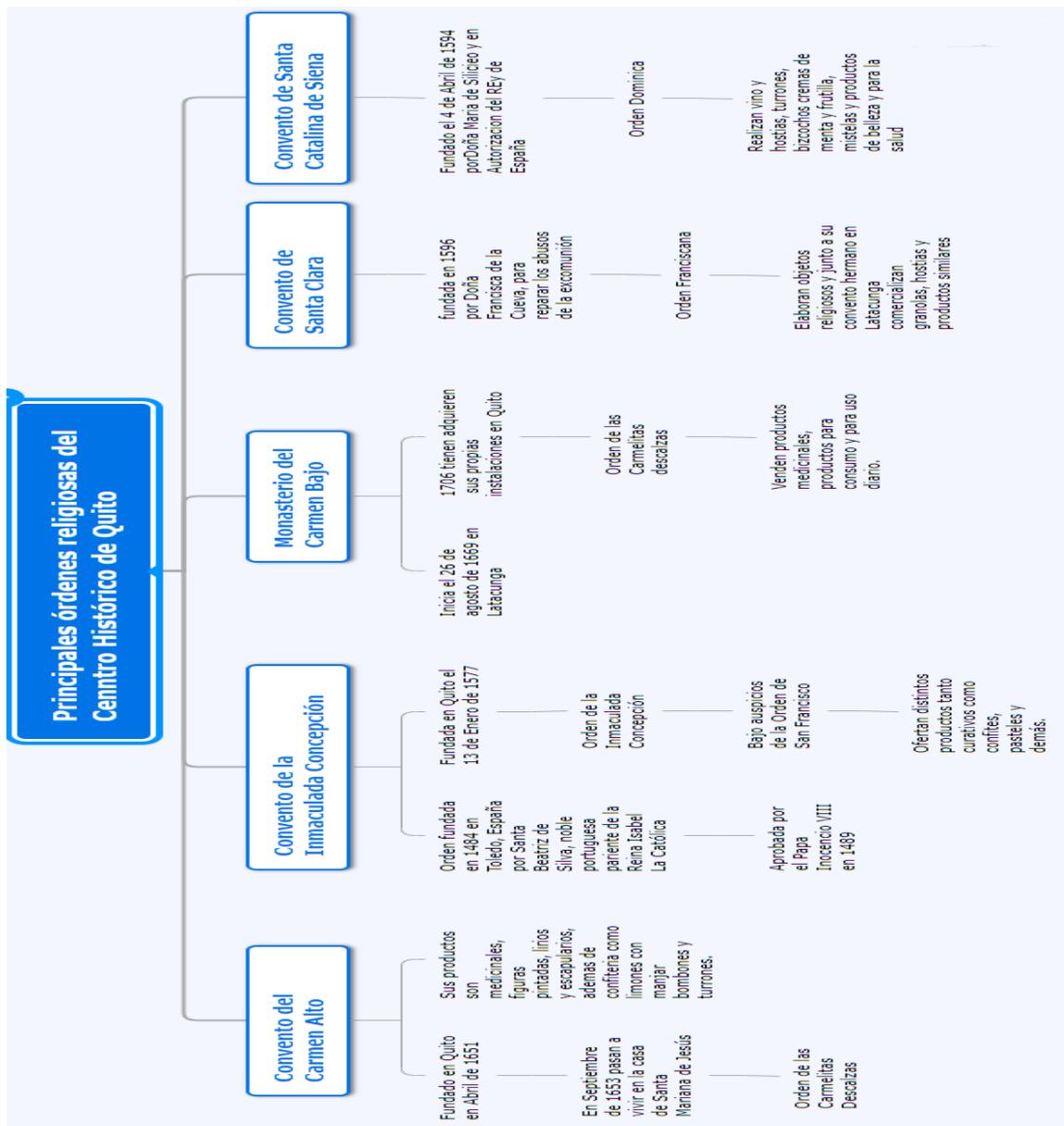
Los indígenas se alimentaban de todos los productos de origen vegetal que obtenían de la tierra, según el clima y su altitud, se aprovechaba todos los cultivos

y entre ellos predominaba el maíz, símbolo predilecto para las deidades incas, esto cambio en el siglo XV. (Minchala, 2017).

2.9. Primeras órdenes religiosas en el Ecuador

En base a la información recopilada por diversos medios, se puede establecer un cuadro de las primeras órdenes religiosas en Quito, con sus respectivos aportes a la población quiteña y los valores y creencias a promover mediante su congregación.

Cuadro No. 2. Aportes de las primeras órdenes religiosas en Quito. **Fuente:** P. Mosquera, 2018.



2.10. Inicios de la repostería europea

La historia de la repostería va más allá del uso de la caña de azúcar o de distintos endulzantes como la miel, ya en los libros de índole religioso como la biblia y el Corán se encuentran connotaciones hacia los frutos secos, endulzados con diversas preparaciones que dan como resultado lo más semejante a un postre. (Naturarla, 2016).

Es decir, ya se tienen desde la antigüedad métodos de preparación para lo más cercano a lo que en la actualidad serían considerados como postres o productos de confitería, dando como resultado la línea evolutiva partiendo de este parámetro.

Con esos inicios se empiezan a destacar diversas preparaciones posteriormente como es el caso del muslum, un vino pegajoso realizado en la Roma antigua, así como el globus que es una especie de buñuelo, son los que se encuentran registrados en esta época. (Almacén de clásicas, 2012).

Durante esta época, la Edad Media, empezaron a surgir en Francia los *obloiers*, un gremio que se dedicaba a hacer obleas, es decir, las hostias para las misas religiosas. Poco a poco, el pueblo tendrá acceso a estos dulces, que se regirán por el calendario, de igual forma que ahora se come turrón en diciembre, torrijas en semana santa, etc. Es también gracias a las Cruzadas que nuevos ingredientes se incorporaron al recetario repostero. (Postres para todos, 2012)

En 1440, una ordenanza utiliza por primera vez la palabra "pasteleros", un siglo más tarde, en 1556, bajo el reinado de Carlos IX de Francia, nace la corporación de pasteleros que establece el aprendizaje y acceso al grado de maestro pastelero.

Gracias a varios matrimonios de reyes y monarcas de la época la repostería se expande a nuevos territorios, en Francia se da la creación del hojaldre, en Austria también se desarrolla este ámbito de la gastronomía, cada país europeo tiene un constante crecimiento en esta rama.

España al tener una diversidad de culturas posee también mayor cantidad de reposterías tradicionales, propias de cada región, de las cuales destacan la catalana, por su crema, que en Francia sería la *crème brûlée*, la Andalucía, la vasca, entre otras. (Naranjo, 2015).

2.11. La repostería tradicional en la época conventual

Cada país tiene su distinto origen la cocina y repostería va de la mano con la evolución del hombre y es afectada según la sociedad y el punto de desarrollo en el que este se encuentre, puede ser fácilmente influenciado por diversos factores tales como: económico, cultural, religioso, político, geográfico etc.

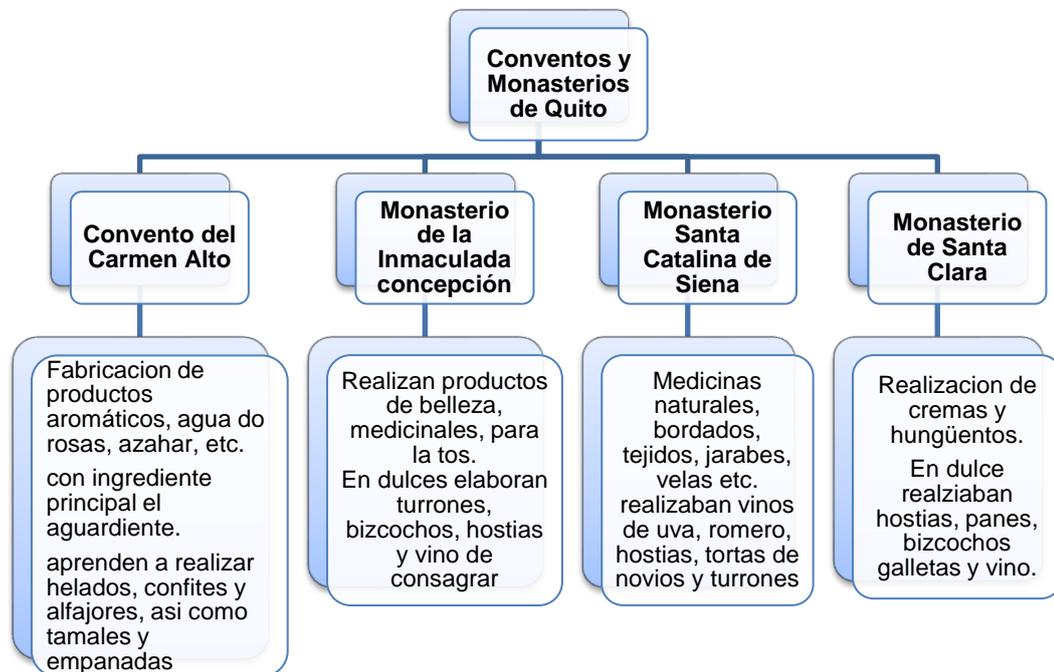
Un reconocido historiador gastronómico del Ecuador es, Julio Pazos Barrera y Juan Pablo Sanz, autores que han dedicado su vida al recogimiento de información que nutra el saber ecuatoriano en cuanto a la cultura, pueblos y costumbres que llenaban el Ecuador en otros tiempos, y como estos se han ido modificando hasta convertirse en la sociedad activa de hoy.

2.12. Conventos que realizaban confites y repostería en la época colonial

Los conventos que realizaban dulces al llegar a Quito son: El convento del Carmen Alto o del Carmen de San José, El convento de Santa Catalina de Siena, El convento de Santa Clara y por último El Monasterio de la Inmaculada Concepción. Estos claustros vendían desde épocas coloniales dulces; vinos; hostias y pan, realizaban comida bajo pedido y también realizaban fragancias y cremas para las damas de la época.

La mayoría de estos conventos y monasterios venden sus productos mediante un torno, otros gracias a la transformación en museos de gran parte de sus instalaciones, exponen la mayoría de sus productos al público visitante, siendo sí que estos pueden ver la oferta de productos antes de su adquisición, entre los más destacados que ofertan sus productos visualmente se encuentra el Convento del Carmen Alto.

Cuadro No. 3. Conventos y Monasterios de Quito. **Fuente:** P. Mosquera, 2018



2.13. El patrimonio alimentario y la transculturación.

En primera instancia se debe establecer el termino transculturación, en base a lo planteado por Fernando Ortiz, como una forma de expresión para determinar, no el cambio de una cultura a otra, sino el origen de algo nuevo, fruto de dos culturas diferentes que no involucra la tendencia de una cultura a otra, sino la absorción de aportes de ambas, aspectos culturales, religiosos, políticos y económicos, una transición de culturas activas que deriva en una nueva realidad, una civilización con aportes de ambos lados nueva y creciente. (Marrero L, 2013).

Así se entiende que todo pueblo que haya tenido a lo largo de su historia un choque cultural pasara por un proceso de ex aculturación y aculturación, que deriva en la transculturación, donde si bien el origen del pueblo en si es modificado mediante este proceso y se establecen aspectos nuevos y viejos, internos y externos, se pueden prever resultados totalmente diferentes.

Ecuador no fue la excepción a este fenómeno considerado por Fernando Ortiz como algo terrible en su expresar hacia Cuba y Latinoamérica, siendo así que como en la mayoría de territorios latinos, la transculturación se estableció a favor

de España, y menos favorable para los indígenas, ya que desde el propio idioma, español en la mayoría de la población ecuatoriana, como otros aspectos son en su mayoría adaptaciones del viejo mundo.

El patrimonio puede ser tanto tangible o intangible, se establece mediante aspectos precedentes que sean demostrables y veraces, para constituirse un acto, lugar comida, festividad o ritual como patrimonial, se debe tener constancia de su pasado, verificar su presente y la certeza de que este vaya a tener un futuro.

Debido a la gran cantidad de tradiciones orales, a los rituales y comidas variadas del país el Instituto Nacional de Patrimonio ha elaborado varias fichas de acuerdo a sus especificaciones, tangible o intangible, en el último caso si se trata de: música, arte, alimentos, rituales, leyendas, tradiciones específicas de un poblado etc. para así poder registrar dichos actos patrimoniales y que estos no caigan en el olvido.

Las dimensiones de la expresión patrimonio cultural alimentario van más allá de las necesidades básicas del ser humano de adquirir nutrientes para la supervivencia. Comer se convirtió en un acto social, de forma que la cultura, se establece mediante los actos y costumbres de los involucrados en la población, la alimentación en dos distintas zonas del país no será igual ya que la cultura que emergió en dichos lugares, así como los productos que se daba y el grado de influencia y transculturación obtenida, harán que su alimentación actualmente pueda constituir varios alimentos en general, pero no será igual.

3. CAPITULO III

En el presente capítulo se pretende establecer la información requerida mediante la metodología aplicada, que abarca los datos pertinentes y se adapta al proyecto de investigación por sobre las demás, siendo que los aportes que se obtienen por esta son complementarios para conocer los hechos relevantes a las variables objetos de estudio.

3.1. Metodología

La metodología según lo establecido por Cortés e Iglesias, (2004), es una ciencia en busca de dirigir determinado proceso de manera eficiente y eficaz para obtener los resultados, y dar la estrategia para seguir en el siguiente proceso.

Así la metodología de la investigación es un proceso que pretende dar al investigador los métodos, herramientas y demás recursos necesarios para plantear una hipótesis o recopilar información de manera ordenada, eficaz, y pertinente abarcando toda la información necesaria, sea teoría, práctica o ambas para que el investigador realice de manera eficiente su proyecto.

Diversas corrientes de pensamiento han surgido a lo largo de los siglos, en la ruta de la búsqueda del conocimiento científico, tales corrientes se han estructurado en dos aproximaciones de la investigación, el enfoque cualitativo, y el enfoque cuantitativo, ambos procesos llevan a investigador a dar un proceso adecuado a su objeto de estudio, donde los procesos concluyen en el generar conocimiento en base a la investigación planteada. (Hernández, Fernández, & y Baptista, 2006).

En general expertos en el tema de la metodología de la investigación han establecido ambos enfoques para distintos objetos de estudio cada uno siendo especialmente útil según el contexto de la investigación y los requerimientos de la misma, así se puede establecer que, según lo analizado en los organigramas realizados por Hernández, Sampieri y Batista en las páginas 35, 51, 77, de la Metodología de la Investigación, y en los conceptos establecidos por Cortés e Iglesias se ha establecido que:

El enfoque cuantitativo: En base a una medición numérica, utiliza la recolección de datos medibles y un análisis estadístico para probar la hipótesis planteada,

mide los fenómenos generalizando los resultados y usado generalmente en procesos de naturaleza medible o cuantificable.

Generalmente es usada para la realización de proyectos donde los datos requeridos deben ser exactos, siendo así factible realizar un muestreo poblacional, una encuesta y un análisis numérico, siendo la presente investigación de otra índole no es aplicable el enfoque cuantitativo, ya que los datos históricos y la información planteada es subjetiva y no medible numéricamente.

El enfoque cualitativo: este puede desarrollar preguntas antes, durante y después de recolectar los datos, ven la información como un todo, en lugar de desintegrar como el enfoque cuantitativo, este enfoque busca entender las variables involucradas en el objeto de estudio, interpretar los hechos de una manera dinámica que se va adaptando dependiendo de cada estudio

3.2. Enfoque metódico

3.2.1. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo es pertinente al contexto de la investigación planteada, donde se pretende esclarecer datos históricos y reconocer la influencia que tuvo la iglesia católica en la repostería tradicional de Quito en la época colonial.

Martínez Jorge enfatiza el método cualitativo expresándolo de la siguiente manera: “La investigación cualitativa busca la comprensión e interpretación de la realidad humana y social, con un interés práctico, es decir con el propósito de ubicar y orientar la acción humana y su realidad subjetiva. Por esto en los estudios cualitativos se pretende llegar a comprender la singularidad de las personas y las comunidades, dentro de su propio marco de referencia y en su contexto histórico-cultural. Se busca examinar la realidad tal como otros la experimentan, a partir de la interpretación de sus propios significados, sentimientos, creencias y valores”.

Siendo así que la metodología cualitativa en base a sus características de interpretación, relación y análisis de la información, fue idónea para la presente investigación con el fin de demostrar el grado de influencia recibido y en base a que se enfoca al recopilamiento de información basada en la observación de

comportamientos naturales, discursos, y, respuestas abiertas para la posterior interpretación de significados, ya que la conducta radica en la relación con el entorno, experiencias, conocimientos y contextos que, muchas veces, se escapan del control, siendo consecuencias de comportamientos del ser humano en relación con culturas e ideologías.

3.2.2. Estudio fenomenológico

El estudio fenomenológico tiene como fin entender el significado de las experiencias, vivencias, eventos y actos para las personas que serán estudiadas, teniendo en cuenta que, no es posible analizar un fenómeno social sin aceptar que este está anclado en el significado que les da quienes lo viven, es decir el conocimiento es construido por medio de las vivencias de las personas en cuestión y en base a los hechos suscitados en el punto de estudio. (Maykut & Morehouse, 2000).

El propósito de este estudio fenomenológico es describir y comprender cómo influyó la iglesia católica en la repostería tradicional de Quito, aceptando que se interpreta la realidad en base a la información obtenida y se construyen supuestos propios del investigador que basándose siempre en los hechos relevantes y verificables constituyen la investigación.

3.2.3. Operacionalización de variables

Cuadro No. 4: Operacionalización de variables. **Fuente:** P. Mosquera. 2019.

Variable	Dependiente	Independiente
	Influencia en la repostería tradicional de Quito.	La iglesia católica
Dimensiones	Sociedad Cultura Alimentación y costumbres alimenticias	Fiestas y rituales eclesiásticos Sacramentos que involucran alimentos. Alimentos y preparaciones del viejo mundo
Indicadores	Organización Costumbres Ceremonias y tradiciones	Cronología histórica Comunidades religiosas Orden franciscana Orden Carmelita Orden Inmaculada Concepción Orden Clarisa
Técnica	Entrevista Observación	Observación
Instrumentos	Entrevista	Registros escritos y material audiovisual.
Herramientas	Entrevista estructurada	Material escrito y audiovisual Visita autorizada Observación de museos

3.3. Métodos auxiliares

3.3.1. Método inductivo

Este método parte de un evento, o hecho particular a su desarrollo general, es decir establece una referencia específica y da un orden ascendente hasta se desencadenamiento general, según lo que se interpreta en base al artículo de José Luis Abreu, el razonamiento del método inductivo es partir de una premisa enfocada en el fin, siendo esta un resultado lógico y metodológico del método comparativo. (Abreu, 2014).

Esta investigación fue clasificada como no experimental, debido a que no es posible realizar pruebas en laboratorio, o basarse en algún estudio de alteración de variables, ya que estas son establecidas dentro de la conducta y la cultura de la sociedad en cuestión, basándose en referencias a la época, bibliografías, videos y material audiovisual que acrecentó la información para el estudio de las variables. (Hernández, Fernández, & y Baptista, 2006).

La información que se obtiene a su vez no es neutral sino que parte de la misma percepción humana, que está ligada a las vivencias y factores externos que afectan a la persona, esta va absorbiendo dichos datos desde un punto de vista subjetivo a los distintos acontecimientos experimentados.

El evento particular que en este caso es las preparaciones y procedimientos que se realizaban en los conventos y monasterios es el punto de inicio del método inductivo partiendo así de los eventos singulares mencionados para la generalización de una percepción global de la confitería quiteña que desencadenó en los dulces actuales.

La colonización de América se produjo en 1492, al ser, el punto de estudio la época colonial y su afectación a la actualidad el tipo de investigación es fenomenológica – narrativa, ya que se basa el testimonio subjetivo de un informante en el que se recogen los hechos, experiencias, opiniones, valoraciones, conceptualizaciones de su propia existencia. Es esencialmente una descripción fenomenológica que exige de cuatro habilidades en el investigador: observar, escuchar, comparar y escribir.

El investigador debe observar en este caso, los espacios reconstruidos de la época en cuestión para tener una idea general de cómo era la vida cotidiana, entendiendo las carencias, los diferentes instrumentos de preparación, absorbiendo la información de cuales utensilios ya no se ven en las cocinas en la actualidad y cuales han sido modificados, dando así una idea general amplia pero comprobable.

Se debe comparar lo observado, y la información recibida de manera oral con la cotidianidad actual, ya que la investigación se basa en actividades cotidianas que generaron un aspecto cultural alimentario en la urbe quiteña y que fueron claves para el desarrollo de la misma, entendiendo en cuales de estos aspectos sus modificaciones han sido significativas.

Finalmente con un análisis de hechos fidedignos y comprobables se pretende recopilar la información de manera ordenada, mediante la transcripción, entendiendo los sucesos en cuestión y realizando una idea global del suceso, teniendo en cuenta que, Quito posee gran tradición oral que se traspasa de generación en generación y que, al no estar está atada a un registro físico, es susceptible a cambios ocasionados en la memoria del informante, siendo así que no se puede asegurar reconstruir los hechos en totalidad.

3.3.2. Método investigación- acción

Según lo analizado por Behar en 2008, este método busca realizar un cambio en la realidad del objeto de estudio, solucionando problemas específicos mediante la aplicación de una metodología rigurosa, es participativa y colaborativa con las personas implicadas, implica recopilar, analizar y registrar los juicios propios, impresiones y reflexiones del entorno. (Behar Rivero, 2008).

El objeto de estudio es la repostería tradicional de Quito, esta se ha visto afectada por diversos factores en los últimos años, siendo la presente investigación impulsora de la mejora y mayor comercialización, para los productos de los conventos y monasterios de la capital, solucionando a su paso problemas de índole educacional y vivencial, debido a la realidad de la vivencia de estos productos en cada vez menor cantidad dentro del Centro Histórico.

Este método es aplicable debido al decreciente comercio de los dulces tradicionales, problema presente desde hace varios años, siendo un riesgo su disminución de producción y venta para el área turística y gastronómica de la ciudad ya que al ser Quito Patrimonio Cultural de la Humanidad, atrae la visita de miles de turistas al año y la gastronomía y repostería de Quito está dentro de su Patrimonio.

3.3.3. Teoría fundamentada

Relevante en el poder explicativo de las diferentes conductas humanas, dentro de determinado campo de estudio, siendo esta utilizada para un mejor entendimiento de un fenómeno ya estudiado, permitiendo construir teorías, hipótesis, partiendo de los datos obtenidos. (Cuñat, 2006).

Los distintos métodos a utilizar abarcan todos los factores que complementan el proceso de investigación, cubriendo las distintas aristas para obtener un concepto global de la variable independiente en relación a la repostería quiteña, y poder realizar el análisis planteado en el presente proyecto.

La teoría fundamentada parte de entender al mundo, conocer la realidad del objeto de estudio, desde un método inductivo, siendo útil en la presente investigación debido al estudio de un fenómeno cultural, su determinación de cambio y los distintos aspectos que se desarrollaron al mismo. Partiendo de la idea que la colonización española fue un suceso inevitable para el indígena americano.

La investigación planteada comprende como el ser humano da significado a distintos elementos en su alrededor para fortalecer un determinado pensamiento, y como este transformó la cultura y el estilo de vida de una población, de manera social, cultural y alimentaria, se puede establecer hipótesis acerca del fenómeno de la colonización, y especialmente de la osmosis alimentaria que se vivió, si bien este fenómeno ha sido estudiado recientemente, no se puede establecer un conocimiento absoluto del mismo.

3.4. Técnicas e instrumentos de recopilación de información.

Debido a la naturaleza de la investigación cualitativa y al hecho particular de que el objeto de estudio es la inclusión de un fenómeno en un determinado periodo de tiempo que es la época Colonial, los instrumentos deben adaptarse para abarcar no solo la información actual, sino la recopilación de hechos sucedidos en la época en cuestión, es por ello que se plantea el siguiente método:

Para la presente investigación se utilizó el tipo histórico “Procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza de esos fenómenos, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, es decir, de su origen común.” (Bernal, 2010).

En base a lo planteado por Bernal, se busca obtener una conexión clara entre las variables presentadas en el proyecto siendo la iglesia, especialmente las órdenes religiosas como tal, y no la religión católica como punto de referencia de la misma, y la tradición repostera que se establece hasta el día de hoy, comparando varios aspectos del desarrollo de ambas partes en la capital quiteña y suministrando información que permita establecer una línea de tiempo evolutiva de la repostería tradicional de Quito, y como esta fue influenciada por la iglesia católica.

Los monasterios y claustros que serán tomados como puntos de observación referenciales están ubicados en el Centro Histórico de Quito y se encuentran en vigencia de sus actividades actualmente, estos son:

- Convento del Carmen Alto: Ubicado en el Centro Histórico de Quito en las calles García Moreno y Rocafuerte, frente al Arco de la Reina.
- Convento de la Inmaculada Concepción: Ubicado en la esquina noroccidental de la Plaza grande, en las calles Chile y García Moreno.
- Convento de Santa Clara: Ubicado en la calle Cuenca y Vicente Rocafuerte
- Convento de Santa Catalina de Siena: se encuentra esquinero en las calles Eugenio Espejo y Juan José Flores.
- Monasterio Moderno (Carmen Bajo): En las calles Venezuela y Olmedo.

3.5. Diseño de la investigación.

El diseño de la investigación es descriptivo – explicativo siendo que, en primera instancia se estableció los hechos, sucesos y acciones que desencadenaron en la repostería actual, y a su vez el interpretar como la iglesia católica se ve relacionada con los mismos.

Describir los suceso que dieron como resultado la actualizad no es suficiente para entender el punto de influencia de la variable sobre la otra, se establece una explicación lógica en torno al fenómeno social que se estableció en la época y que mediante la veracidad de las acciones se fusiona la información dando un concepto claro y una explicación que genere una satisfacción intelectual.

Se establece como descriptivo debido a que los hechos investigados son acciones pasadas que desencadenaron las acciones del presente, se busca explicar cómo se fue suscitando este hecho, dando un sentido de origen a la repostería tradicional quiteña, describir como esta fue el resultado de la combinación de varias culturas, siendo por un lado la cultura indígena, y por otro, la cultura española y a su vez la influencia morisca y musulmana en la misma.

3.6. Técnicas e instrumentos

Rubín y Rubín citados por (Lucca & y Berríos, 2003), enumeran las características que distinguen la entrevista cualitativa de otras formas de recopilar información:

1. La entrevista es una extensión de una conversación normal con la diferencia que uno escucha para entender el sentido de lo que el entrevistador dice.
2. Los entrevistadores cualitativos están inmersos en la comprensión, en el conocimiento y en la percepción del entrevistado más que en categorizar a personas o eventos en función de teorías académicas.
3. Tanto el contenido de la entrevista como el flujo y la selección de los temas cambia de acuerdo con lo que el entrevistado conoce y siente. (p,320).

Según Creswell, citado por (Hernández, Fernández, & y Baptista, 2006), la entrevista dentro de la investigación cualitativa es más flexible e íntima, siendo

recomendable que estas sean abiertas sin categorías preestablecidas, de manera que el entrevistado pueda hacer partícipe al entrevistador de sus experiencias.

De esta manera se entiende que la entrevista debe dar paso a una profundización del tema objeto para la investigación, siendo atrayente para el orador establecer los puntos de experiencias, formación e información necesarios para el proyecto, sin ser interrumpido y siguiendo una línea de idea clara y concisa.

La entrevista preparada para las hermanas externas es estructurada, para que esta pueda abarcar más información de lo planteada previamente sin desviar al entrevistado del punto en cuestión, es por ello que se presenta en un limitado número de preguntas:

3.8. Entrevista estructurada.

1. ¿Cómo se originó el monasterio / convento?
2. ¿Hace cuantos años se preparan los dulces y postres tradicionales de Quito en este convento/ monasterio?
3. ¿Cuáles son las preparaciones confiteras y reposteras que se realizan en festividades religiosas en este convento / monasterio?
4. ¿Qué preparaciones conoce usted sobre sus orígenes antes de la colonia?
5. ¿Qué entiende usted por sincretismo religioso alimentario?
6. ¿Qué ingredientes que usted utiliza diariamente son de origen europeo?
7. ¿Cuáles son los principales aportes de la cocina originada en el monasterio que influyó en la alimentación de la ciudad de Quito?
8. ¿Qué procedimientos y técnicas se han modificado con el pasar del tiempo (métodos de conservación, refrigeración y cocción)?
9. ¿Los principales utensilios para elaborar postres y dulces cuáles son?

La observación no se limita a una mera contemplación, es de hecho una técnica que requiere de la concentración y el enfoque a los distintos detalles que pretendan armar todo el concepto de lo observado, teniendo especial cuidado en captar aquellos aspectos que en principio pueden parecer insignificantes pero que posteriormente contribuyen a la investigación.

La observación se realizó en los distintos centros religiosos antes mencionados a las que se tuvo acceso para captar los detalles de la vida cotidiana y de las

labores que se realizan ahí, siendo esta participativa ya que fue posible acceder a los conventos y monasterios abiertos al público, y observar los detalles que complementaban las acciones, los métodos de preparación, que derivaron en la repostería quiteña.

El uso de la técnica documental bibliográfica permite acceder a registros: tanto físicos como virtuales y que estos sean de una fuente veraz y comprobable, gracias a la tecnología, computadoras, teléfonos inteligentes, se puede acceder a archivos bibliográficos escaneados, información complementaria proporcionada por diversos autores realizadas en revistas digitales e información proporcionada por las organizaciones del Centro Histórico en sus propias plataformas virtuales se puede acceder más fácilmente a diversas fuentes de información.

4. CAPITULO IV

4.1. Interpretación y resultados

Dentro del presente capítulo se aborda los resultados y la interpretación obtenida durante el estudio, destacando principalmente las diferencias encontradas en las preparaciones de la época con sus cambios en la actualidad, a la vez que se analiza las entrevistas realizadas, de los dulces tradicionales de Quito, mostrando la evolución de esta parte de la repostería quiteña por medio de la observación, la entrevista y la recopilación de material bibliográfico, De esta manera el siguiente capítulo será presentado por sub epígrafes, estableciendo así un panorama completo de los resultados obtenidos durante el presente estudio y los instrumentos y métodos usados para los mismos.

4.1.1. Ficha de observación

Según lo establecido en el instructivo para fichas de Registro e inventario, patrimonio cultural e inmaterial, se establece que, es importante el registro nacional puesto que permite tener una línea base para que se establezcan acciones a seguir que permitan la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, teniendo así un conocimiento claro de las distintas manifestaciones culturales. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

La necesidad de realizar un registro parte de la pérdida de información por la transmisión intergeneracional, ya que debido a los constantes cambios que se presentan en la actualidad, como la nueva maquinaria y herramientas, los nuevos sabores y la re-elaboración de recetas, hace que poco a poco la información de las distintas preparaciones se modifique y se adapte a las situaciones de la época, debido a la transmisión oral y a que no fueron debidamente archivados ni registrados.

Se ha establecido una ficha comparativa de los principales dulces y confites del Centro Histórico de Quito enfocada a contrastar los utensilios, procesos y métodos de preparación antiguos con los actuales, analizando la evolución de los mismos, y demostrando el proceso de cambio de los últimos años, por las mejoras de los distintos implementos de cocina.

La ficha de observación fue registrada por medio de la compilación y síntesis de la información obtenida para el presente proyecto, teniendo como finalidad el realizar un registro físico y comprobable de la evolución de las preparaciones más representativas del Centro Histórico de Quito. La presente es respaldada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) basada en los estándares de fichas de registro patrimoniales que realizaron para la compilación escrita.

Ficha No. 1: Ficha de observación. Obleas. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Obleas	Código	001
Lugares de preparación:	Convento de Santa Catalina de Siena, Convento del Carmen Alto, Monasterio de la inmaculada Concepción.		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Dulce tradicional de Quito elaborado en los conventos y monasterios, a base de harina, agua, huevos y azúcar, de contextura delgada y frágil, se lo puede caracterizar como un pan de dulce	Realización de la masa de acuerdo a la receta de cada convento y monasterio. La plancha es humedecida en la ventana a la madrugada, entre las 2 y 3 de la mañana y luego prensada en plancha antigua con capacidad de una oblea a la vez	Dulce tradicional de Quito elaborado en los conventos y monasterios, a base de harina, agua, huevos y azúcar, de contextura delgada y frágil, se lo puede caracterizar como un pan de dulce	Realización de la masa de acuerdo a la receta de cada convento y monasterio. La plancha es humedecida mediante humedecedora, máquina que funciona a base de agua y calor, generando la humedad. La plancha a pedal, dependiendo del tamaño de la oblea, dando hasta 28 unidades por tanda.
Utensilios:	Plancha de hierro unitaria	Utensilios:	Plancha de hierro de 21 unidades por plancha, maquina humedecedora
Procesos:	Humedecimiento al aire en cuarto cerrado a la madrugada para usar el sereno.	Procesos:	Proceso de preparación de la masa estandarizado.
Observaciones: Se han adquirido nuevas máquinas para la realización de este dulce, con lo cual el tiempo de preparación es menor, a su vez las recetas se han estandarizado mediante una doctora y se han generalizado para adquirir registro sanitario.			

Ficha No. 2: Ficha de observación. Canarias. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Canarias	Código	002
Lugares de preparación:	No se realiza actualmente		
Línea de origen	Se realizaba en España, su preparación varía de acuerdo a la región.		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Dulce tradicional quiteño, realizado con claras de huevo batidas, azúcar, y algún tipo de licor, o leche	Lo realizaban batiendo a mano en la batea.	Dulce tradicional quiteño, realizado con claras de huevo batidas, azúcar, y algún tipo de licor, o leche	Se realiza en batidora eléctrica, minimizando el tiempo de elaboración.
Utensilios:	Batea, espátulas de madera, cedazo de crin de caballo	Utensilios:	Batidora eléctrica, cernidor de metal
Procesos:	Batido manual, contacto con utensilio exclusivo para esa preparación, al ser de madera desprende residuos.	Procesos:	Batido por medio mecánico, menor tiempo de elaboración, diferente sabor al no desprender residuos.
Observaciones: En la actualidad se desconoce si aún existe un establecimiento conventual o comercial que lo realice, si bien la preparación es de origen español e incluso morisco, la preparación se aprendió en Quito por medio de las Madres de la caridad que eran francesas.			

Ficha No. 3: Ficha de observación. Turrone. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Turrone	Código	003
Lugares de preparación:	Convento del Carmen Alto, Convento de Santa clara en Latacunga		
Línea de origen	De origen español que a su vez recibió influencia árabe.		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Es un dulce elaborado con maní, miel de abeja, huevos y hostias	Se utilizan pepas de melón para la realización del turrón, adicional de varias especias.	Es un dulce elaborado con maní, miel de abeja, huevos y hostias, además de almendras, nueces u otro fruto seco similar.	En la actualidad sus receta se ha simplificado, sacando las pepas de melón y dependiendo del lugar de preparación el coco.
Utensilios:	Piedra de moler	Utensilios:	Se desconoce si se sigue realizando en la actualidad.
Procesos:	Se molían las especias a mano.	Procesos:	
Observaciones: La comercialización y elaboración de este dulce tradicional no corre peligro debido a que se fabrica en varios locales comerciales del Centro Histórico de Quito.			

Ficha No. 4: Ficha de observación. Colaciones. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Colaciones	Código	004
Lugares de preparación:	Locales comerciales de la calle Vicente Rocafuerte en el centro histórico de Quito		
Línea de origen	Desconocida.		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Dulce elaborado con un maní en el centro, de color blanco, se daba a los invitados, en festividades y banquetes	Se realiza un almíbar, y en una paila de bronce sobre un brasero, se realiza colocando el maní primero y luego el almíbar, todo en constante movimiento.	Dulce elaborado con un maní en el centro, de color blanco, también hay de avellana y almendra además de tradicional de maní se comercializa regularmente.	La preparación se ha mantenido, debido a al material de la paila esta generalmente es heredada por las siguientes generaciones, se añadió otro tipo de frutos secos en lugar del tradicional maní Para la realización del almíbar se utiliza agua bendita.
Utensilios:	Paila de bronce	Utensilios:	Se mantienen los utensilios
Procesos:	Debe sostenerse la paila de manera colgante y no directamente a la lumbre, se realiza un movimiento envolvente y constante	Procesos:	Se mantiene el proceso.
Observaciones: Los locales comerciales del Centro Histórico en particular de la calle Vicente Rocafuerte, ofertan estos productos en gran aceptación tanto de personas nacionales como turistas.			

Ficha No. 5: Ficha de observación. Mistelas. **Fuente:** P. Mosquera. 2019.

Preparación	Mistelas	Código	005
Lugares de preparación:	Convento de Santa Catalina de Siena, Convento del Carmen Alto, bebida mistela. mistela caramelos: desconocido		
Línea de origen	España		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Licor echo a partir del mosto del vino concentrado también se prepara con frutas y aguardiente	Elaborada en alambique y reposada en una licorera, generalmente se brindaba con las visitas con este licor dulce como tradición.	Corteza de caramelo con relleno liquido de licor, en forma de botella	Caramelo elaborado con varias bebidas alcohólicas, realizado por artesanos en pequeñas porciones
Utensilios:	Alambique	Utensilios:	Desconocido
Procesos:	Se realizaba un proceso de destilación artesanal	Procesos:	Desconocido
Observaciones: En este caso el nombre “Mistela” hace referencia a dos productos elaborados en la capital, el primero a la bebida conocida como Mistela cuya referencia incluso la sitúa dentro de una de las leyendas de Quito, en El gallo de la catedral, mientras que también se conoce como “mistela” a los caramelos d corteza frágil y un centro de licor, que bien puede ser del licor de mistela u otro sabor.			

Ficha No. 6: Ficha de observación. Quesadillas. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Quesadillas	Código	006
Lugares de preparación:	Convento del Carmen Alto, Monasterio de Santa Clara (solo venta)		
Línea de origen	Isla de Hierro, Islas Canarias, España, debido presuntamente a la sobreproducción de leche, en época del navegante Magallanes		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Pequeños pastelitos de base crocante y centro esponjoso hechos a base de queso, y según el lugar de elaboración juncho.	El queso es desaguado por doce horas, se muele y bate en batea, se añaden yemas de huevo, almidón y harina d trigo	Pequeños pastelitos de base crocante y centro esponjoso hechos a base de queso.	Se elabora con los mismos ingredientes, pero la preparación es mecanizada.
Utensilios:	Batea, piezas de lino, molino	Utensilios:	Batidora eléctrica, producto ya desaguado.
Procesos:	El desaguado del queso es de doce horas, mediante uso de pesas y telas de lino	Procesos:	Se elimina el proceso de desaguado al incorporar a productores terciarios.
Observaciones: esta preparación se realizaba en la mayoría de los conventos y monasterios del Centro Histórico, así como en locales comerciales como confiterías y panaderías.			

Ficha No. 7: Ficha de observación. Pristiños. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Pristiños	Código	007
Lugares de preparación:	Locales comerciales		
Línea de origen	Andalucía, España		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Masa frita de dulce elaborada especialmente en la Semana Mayor	Con una base de yemas de huevo, agua de azahar, aguardiente, y anís, su preparación constaba de tres hervores propios a la masa ya realizada	Masa frita de dulce que se elabora tradicionalmente como postre quiteño	Se ha simplificado su receta, suprimiendo e agua de azahar y el aguardiente, siendo más una masa dulce con un toque anisado.
Utensilios:	Cuchara de madera, ollas de barro	Utensilios:	Recipientes metálicos
Procesos:	La realización del agua de azahar. Elaboración de la masa de manera manual	Procesos:	Todo se amasa por medio mecánico.
Observaciones: la palabra pristiño es un ecuatorianismo, y como tal no consta en la Real Academia Española de la Lengua, su forma la relacionan con la corona de espinas que llevó Cristo de camino al Monte Calvario.			

Ficha No. 8: Ficha de observación. Amor con hambre. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Amor con Hambre		Código	008
Lugares de preparación:	Convento de el Carmen Alto			
Línea de origen	España, influencia árabe			
Preparación antigua		Preparación actual		
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación	
Dulce criollo que se suele servir durante el Corpus Christi, este postre dulce tiene forma de galleta.	Se realiza con manteca de chanco, harina, azúcar, amoniaco, y huevos	Dulce o refrigerio dulce en forma de galleta	En la actualidad se ha dejado de usar amoniaco y este ha sido suplantado por colorantes, cambiando su sabor y presentación,	
Utensilios:	Horno de leña, espátula de madera	Utensilios:	Horno de gas, recipientes y utensilios de acero inoxidable.	
Procesos:	Se realiza la masa a mano, se utiliza una mínima parte de amoniaco para darle color.	Procesos:	Se realiza la masa de manera mecánica por medio de batidora y se suplanta el amoniaco por colorante.	
Observaciones: Este postre se realizaba tradicionalmente para ser consumido durante la celebración del Corpus Christi, en la actualidad según los registros del Ministerio de Cultura y Patrimonio, el estado de conservación es: en peligro.				

Ficha No. 9: Ficha de observación. Ante de arroz. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Ante de arroz	Código	009
Lugares de preparación:	Desconocido		
Línea de origen	Siglo XVIII		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Dulce similar a un bizcochuelo, con distintos rellenos como arroz, coco, camote, y cambrai	Según lo establecido en los recetarios de Juan Pablo Sanz y Dolores Gangotena	Dulce similar a un bizcochuelo, con distintos rellenos como arroz, coco, camote, y cambrai	Se desconoce su elaboración, actualmente ya no se comercializa.
Utensilios:	Olla de barro, tablero	Utensilios:	Ya no se realiza
Procesos:	Proceso de cocción lento, y enfriado en tablero para después cortar	Procesos:	Ya no se realiza
Observaciones: este dulce también fue preparado debido al costo de sus ingredientes en las casas de las familias adineradas, pero en la actualidad ya no se realiza y se desconoce hasta la finalización del presente proyecto un establecimiento donde se lo lleve a cabo.			

Ficha No. 10: Ficha de observación. Limones rellenos de manjar. Fuente: P. Mosquera. 2019.

Preparación	Limones rellenos de manjar blanco	Código	010
Lugares de preparación:	Convento del Carmen Alto		
Línea de origen	España, ascendencia árabe		
Preparación antigua		Preparación actual	
Concepto	Preparación	Concepto	Preparación
Dulce de limón enconfitado, normalmente sutil, con relleno de manjar blanco	Elaborado por una monjita del Convento del Carmen Alto, se lo envuelve en papel cera y papel cometa	Dulce de limón enconfitado, normalmente sutil, con relleno de manjar blanco	Su preparación no se ha modificado, pero su producción se ha disminuido
Utensilios:	Ollas y espátulas de madera	Utensilios:	Desconocido
Procesos:	Proceso desconocido, realizado por una sola persona	Procesos:	Desconocido
Observaciones: se ha disminuido la producción debido a que, la monja que lo realiza es de avanzada edad y no los puede realizar seguido, cuando la persona se vaya ya no habrá quien lo realice.			

Se puede constatar por medio de las fichas realizadas, que, varias preparaciones han sido modificadas a lo largo de los años en diferentes aspectos, sea estos adición o eliminación de ingredientes, como cambio de utensilios de cocina según los avances de la época, mostrando así que, si bien en la actualidad se realizan los dulces y postres tradicionales de los conventos y monasterios, estos conservan parcialmente su preparación original.

Pese al cambio de utensilios e ingredientes en la preparación, los simbolismos se conservan en la mayoría de los mismos, como es el caso de las colaciones, que, se ofrecen en la actualidad a todo público, pero con gran énfasis a extranjeros, siendo este gesto una posible evolución de la tradición de ofrecerla a los visitantes.

A su vez se destaca que los pristiños, las empanadas del día de Santa Catalina, entre otras preparaciones se siguen realizando en base a un sentido religioso y significativo que enfoca al comensal a un recuerdo religioso específico, siendo que, si bien su forma de preparar es diferente, no así su sentido religioso, y su simbología.

Teniendo en cuenta lo recopilado en la presente investigación, y adicional por medio del instrumento de observación, de los principales museos de la capital que en la época colonial eran monasterios y claustros, y con la adición de la entrevista y la información suministrada por el fondo de salvamento de patrimonio nacional se puede analizar los resultados:

Según lo analizado en el proyecto Instituto de Patrimonio alimentario, en 2015, Existen un total de 283 preparaciones que están considerados como patrimonio alimentario del Ecuador, de los cuales se puede tomar como “dulce” a 94 de ellos, estos representan el 33% del total, y de los cuales un 16% se encuentra considerado en peligro, es decir como se muestra en el grafico siguiente casi la mitad de las preparaciones que son consideradas de dulce se encuentran en peligro de desaparición.

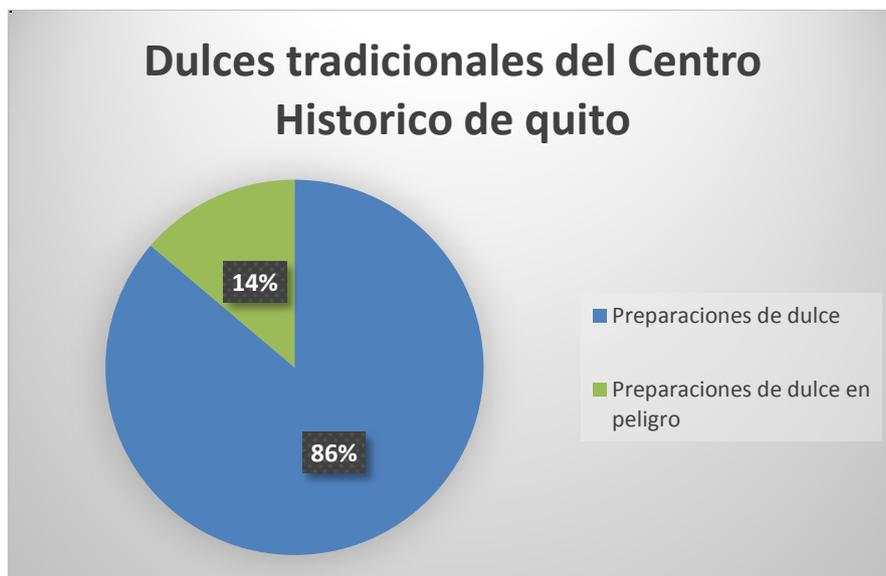


Gráfico 1: Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito. **Fuente:** Mosquera. P. 2019.

Según información proporcionada por (Veinitimilla, 2018), se puede analizar el contexto en el que la sociedad gastronómica tiene de la mayoría de los dulces tradicionales de Quito, colocándolos en un estado de riesgo para su posterior realización, y por su posible extinción. Así se tiene que prevalecer los datos obtenidos para abarcar la magnitud del problema de la disminución de su producción, y su posible pérdida de conocimientos orales al cesar su elaboración.

Uno de los resultados arrojados en dicha investigación y en concordancia con el presente proyecto, establece que, más de 700 personas coincidieron en un mismo listado de dulces que en la actualidad se encuentran clasificados en tres estados de conservación: común, escaso o en peligro. Siendo los mismos colocados en el Atlas de Patrimonio Alimentario de Pichincha, resultado del mismo.

De la tabla generada a partir del listado de Patrimonio Alimentario se ha extraído el listado de dulces que se encuentran en peligro de extinción para analizar los espacios en los que todavía se los consume. La gran mayoría se mantiene dentro de los hogares, lo que muestra que las elaboraciones todavía se transmiten de generación en generación, a su vez estos son realizados en gran medida en los monasterios y claustros del centro de Quito. Hay pocos dulces que se mantienen únicamente en locales comerciales como son los caramelos de mistela, las hostias y los rosquetes de viento. Dos de estos tres productos coinciden con la percepción de los expertos consultados.

Cuadro N° 5. Lista de dulces por espacio de consumo. **Fuente:** Adaptado de: Instituto de Patrimonio Alimentario. 2015.

Estado de conservación	Espacio de consumo	Nombre
En peligro	General	Albaricoques de panela
		Amor con hambre
		Babaco enconfitado
	Hogares	Colada de oca
		Machangapi
		Máchica traposa
		Pakó malá
		Patacón dulce
		Puchero
		Sango de dulce
	Hogares y locales comerciales	Delicados
		Mil de azahares
	Locales comerciales	Caramelos de mistela
		Hostia
		Rosquetes de viento

Así se puede establecer que entre los dulces con mayor riesgo se encuentran las moncaibas, mistelas, babaco enconfitado, entre otros, mostrando que si bien se realizan hoy en día la transmisión del conocimiento de su elaboración esta es insuficiente, con base de los datos arrojados por el Instituto de Patrimonio, debido a que cada vez se va minimizando, siendo un peligro para el patrimonio alimentario.

Generalizando la información abarcada con las fichas de registro, y con la lista de productos de consumo en peligro se puede realizar un seguimiento de los productos en riesgo y cuales han sido las modificaciones realizadas en sus preparaciones a lo largo de los años. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2011).

La información recolectada a lo largo del proyecto de investigación es amplia, es por ello que se ha contextualizado por medio de un calendario evolutivo de las

distintas preparaciones que se realizan durante el año calendario, en los conventos y monasterios de Quito, que establece su pasado indígena con su respectivo simbolismo católico actual.

4.1.2. Calendario festivo

En este calendario se refleja la influencia de la iglesia católica en los dulces y postres tradicionales de Quito, así como su aspecto cultural, de festividad y de simbología que perciben los alimentos en la actualidad, siendo de fácil entendimiento su evolución desde la época colonial, auge de las preparaciones confiteras y reposteras, hasta la actualidad.

El calendario consta de:

- El mes inca, su nombre original incaico, el mes adoptado después de la colonización española llamado comúnmente calendario gregoriano, calendario cristiano o calendario occidental, que a su vez se basa en el calendario romano, que se basó en el calendario egipcio, siendo que, los egipcios realizaron su calendario a partir de las fases de la luna y en registro de las inundaciones del Nilo, es un calendario agrícola
- La festividad indígena o actividad que se realizaba en dicho mes, teniendo en cuenta que el calendario indígena giraba en torno al maíz y su plantación, en este se ven los distintos puntos de honras que se realizaban en honor a los dioses indígenas para la salvaguarda de las cosechas
- La festividad católica, siendo que algunas de las festividades indígenas coinciden con fechas importantes católicas, y que fueron aprovechadas por los españoles para incrementar su filosofía, cultura y estilo de vida dirigido a la iglesia católica.
- Postre, confite u otros realizados en cada mes, si bien es amplia la gama de productos que se realizaban, se han establecido los más comunes y los que se preparaban mayormente, e incluso se siguen preparando en la actualidad para conmemorar fechas específicas.
- El significado, que se le da a cada elaboración, siendo que este puede tener significado tanto católico como inca, finalizando el calendario con una clara

simbología de fusión de culturas que enlazan los distintos ingredientes, tanto nacionales como extranjeros con los distintos mensajes que se quiere expandir a la población.

El siguiente calendario ha mostrado distintas elaboraciones cuyo significado esta enlazado a la iglesia católica, y que a su vez coinciden en fiestas tradicionales incas, en honor a sus dioses, siendo así un punto de opinión que la iglesia católica usó la alimentación del indígena como medio para someter y adoctrinar en la fe cristiana al mismo.

Cuadro No. 6: Calendario comparativo de festividades indígenas y católicas. **Fuente:** P, Mosquera. 2019.

Mes inca	Mes	Festividad/ actividad indígena	Festividad Católica	Postre/confite/ otros	Significado
Uchug-pucuy	Enero	El incremento de las plantas del maíz	Día de reyes (06)	Alfajores y bizcochos	No específico.
Hatun-pucuy	Febrero	La planta del maíz crecía más notable			No específico.
Paucar-Huatay	Marzo	Ata el principio con el fin del año solar. Tenía tres días de ayuno antes de la celebración, y en todas las casas se apagaba el fuego	Por San José Cuaresma, Semana Santa y Jueves Santo Entre marzo y abril, dependiendo el calendario lunar	Tamales, dulces y empanadas Dulces y tamales	Fiestas del patrono San José Tiempo de reflexión y conversión
Ayrihua	Abril	Fiesta menos solemne consistía en cantos, música y cosecha del maíz.	Entre el 22 de marzo y el 25 de abril. Tres días de pascua, desde el primer domingo de luna llena tras el equinoccio de primavera Día de Santa Catalina	Dulces especiales pascuales Empanada de Santa Catalina	. En representación a las pascuas, el pez como símbolo divino.
Aymuray	Mayo	Primer acarreo del maíz, y arranque de las cañas d raíz.	Fiesta de la Pascua del Espíritu Santo	Colaciones	Obsequio en grandes bandejas para los invitados.
Inti Raymi	Junio	Precedida de ayuno, fiesta solemne para el sol intermedio a los equinoccios.	Día de Corpus Cristi, San Juan, San Pedro, y de la Trinidad	Postres de leche, pristiños, higos con queso, besos de monja. Tamales y fruta	Corona de espinas y símbolos llevados por Cristo de camino al Monte

			Fiestas de San Antonio, 13 de junio	Pan de San Antonio	Calvario. Ofrenda de caridad a los pobres.
Anta-Citua	Julio	Bailes con las mejores galas	Fiesta de la Virgen del Carmen	Empanadas, dulces y merienda	En algunos claustros para homenaje de la virgen
Capac-Citua	Agosto	Baile solemne de los guerreros con sus armas	Fiesta de la Virgen del Tránsito	Empanadas y dulces de fruta	Homenaje a la virgen
Uma-Raymi	Septiembre	Fiesta del baile de la reina			
Ayarmaca	Octubre	Aya significa muerto o difunto, fiesta lúgubre y canto donde se relataba las proezas de los difuntos de cada tribu o familia, en la tumba con bebidas licoras Coya Raimi	Fiesta femenina para la diosa Quilla o Luna, para la fertilidad. Festividad no católica.	Comida en base del maíz.	n/a
Capac-Raymi	Noviembre	Concluida la siembra del maíz, los más viejos y sabios interfieren de manera solemne	Día de difuntos 2 de noviembre	Colada morada y guaguas de pan	En representación al cuerpo y la sangre del difunto.
Raymi	Diciembre	Llamado así por la solemnísimas fiesta, se ayunaba hasta la puesta de sol	Navidad	Tamales, dulces de leche, mazapanes, hostias con maní alfajores, costras bizcochos, torrijas, bizcochuelos, tortas y molletes Señor Ponche	Para los niños en donde se ve a Jesús niño dentro de cada uno de ellos.

En la actualidad las celebraciones católicas están ligadas a festividades indígenas, puesto que en base al calendario planteado varias celebraciones se unen en varios meses, el indígena sigue actualmente celebrando el Inti Raimi, a su vez que la Iglesia católica mantiene en vigencia sus diversas celebraciones.

No se puede hablar de Quito sin hablar de la mezcla de culturas que en el habita, y como se ha demostrado a lo largo del presente trabajo, estas están ligadas más allá de la cultura española puesto que a su vez España tuvo colonizaciones, que marcaron a su propia civilización, dichos rasgos adoptados, llegaron a América, y en contraste Quito posee una sinergia en culturas que abarca incaica, española, musulmana y francesa entre las más predominantes.

Los dulces tradicionales de Quito tienen un pasado claro en la historia de la capital, cada región del Ecuador tiene sus propias preparaciones, pero al ser Quito centro de comercio y poder tomado por los distintos gobernantes y desde sus inicios, ha sido un referente gastronómico, especialmente en los monasterios y claustros donde nacen la mayoría de las preparaciones actuales al ser sitios de cruce de culturas, ingredientes, métodos de preparación y utensilios.

Se ha diferenciado las etapas de la cocina tradicional quiteña, donde cada una ha aportado de manera significativa a lo que hoy se elabora, siendo está dividida en cuatro etapas y en especial la etapa colonial donde se explota en gran medida a las preparaciones, debido a él gran intercambio tanto cultural, político y social, como de ideológico y alimentario que existió en el país en dicha época.

Los monasterios y claustros creados en dicha época establecieron varias preparaciones, que en conjunto con los conocimientos de las personas de la localidad dieron como resultado los dulces y postres que se degustan en la actualidad, teniendo en cuenta que, dichas preparaciones son una mezcla cultural e ideológica en primera instancia por la naturaleza santa de las mismas, el hecho de realizar varias preparaciones con trigo, alimento sagrado por ser utilizado en la realización de las hostias, y el pan, y segundo por el simbolismo de a culturización que tuvieron los alimentos en la época.

4.2. Resultados de la entrevista

Cuadro No. 7: Resultados de las entrevistas realizadas. **Fuente:** P, Mosquera. 2019.

Orden	Antigüedad de preparaciones	Preparaciones	Sincretismo religioso alimentario	Preparaciones antes de la colonia	Ingredientes de origen europeo	Principales aportes de la cocina monástica o conventual	Procedimientos y técnicas	Principales utensilios
Convento del Carmen alto	Desde 1563, desde la fundación del convento	Agua de rosas, limones rellenos de manjar, pasteles, galletas de vainilla, turrone, chocolates, mistelas, hostias y vino de consagrar.	Apego a la religión a los productos que se realizan, por ejemplo la virgen del Carmen es protectora de todos los males	No conozco	Viven de lo que producen y lo que les colaboran, puede ser productos, raíces, y semillas hayan traído de otro lado, desconocen el origen exacto.	Cada monasterio tiene sus diferentes productos hay cosas que solo aquí se vende, en otros lados no encuentra	Las monjas más viejitas enseñan a las más jóvenes	Información no suministrada.
Convento de Santa Catalina de Siena	Tenemos 450 años de fundación, por una señora viuda en tiempo de españoles, los Reyes de España mandan dinero	Por tradición las monjitas elaboraban jarabes, vino de consagrar, dulces, bocaditos, cremas, empanadas de santa catalina,	No la verdad no sé qué es	Bueno todas las preparaciones eran más españolas porque las fundadoras eran españolas	Eso si no sé, porque más es de aquí, la miel de abeja por ejemplo.	donde las Madres de la Caridad, francesas, el whisky y el champagne, aprendieron los padres, y los dulces las monjitas	Todas las preparaciones son de nuestras madres antiguas, se generalizaron las recetas, se sacó registro sanitario, antes se hacía todo a mano ahora ya	La batidora, la batea, el molino eléctrico, el horno, las prensas y pesas para el queso, las planchas de hostias y la humedecedora,

	para la creación.	cremas de cacao de frutilla y menta.					no.	
Monasterio de la inmaculada concepción	La orden proviene de Europa, aquí María de Jesús Taboaba y la madre Mariana de Jesús Torres, empiezan con él. Se preparan desde que se instauró.	Se realizan alfajores, pasteles, panes y mermeladas, galletas de vainilla y tortas de novios bajo pedido.	No sé qué es	No tengo conocimiento	Se tiene la huerta donde sembramos verduras, hortaliza tenemos arboles de frutas y plantas medicinales.	El monasterio fue construido por necesidad de la sociedad, la cocina era una mezcla de ambas, españoles con mujeres de nobleza incaica	Los secretos de las preparaciones conocen solo las hermanas del claustro, no se puede hablar de preparaciones	Las maquinas, el horno la batidora se trata de economizar en lo posible, se usa lo necesario y nada más.
Convento de San Francisco	Aquí no, desde nunca aquí no se hacía	Varias, pero solo de consumo interno, en este caso la cerveza, en las festividades de San Francisco y el pan de San Antonio, que no se realiza ahora, pero antes en el convento había funcionado una panadería.	La llegada de los primeros europeos, todo ese bagaje cultural, religioso filosófico que vino de occidente es una imposición de una cultura dominante en esta cultura nativa, es una imposición cultural y dentro de este el tema de las	Desconozco ya que no soy especialista culinario	El trigo fu, algo fundamental, parte de la historia del convento, Fray Jodoco Rique en la historia es el primero en sembrar la semilla de trigo en Sudamérica, parte de los ingredientes para la elaboración de	Particularmente de este convento ningún aporte culinario, con excepción del aporte de la cerveza, que es una de las tradiciones más importantes. Aquí funciona la primera cervecería del país, lamentablemente la información no es tan cierto ya que empieza a laborarse	Las bebidas cocidas, eran más seguras las bebidas que tenían un proceso de cocción, de fermentación, la utilización de las fuentes eléctricas los refrigeradores aparatos y eso. Toda casa quiteña, conventos y monasterios	Aquí no aplicaría.

			<p>costumbres, el aspecto de la alimentación es una transformación predominante, teniendo como eje fundamental la religión, esa fusión cultural se puede llamar sincretismo que fue de la mano con el tema religioso, tuvo el eje primordial el tema religioso</p>		<p>la cerveza que es el trigo</p>	<p>en el siglo XIX, los frailes elaboraban para consumo interno</p>	<p>tenían cuartos fríos, que tenían hielo, eran llevados de hielo traído de los nevados y ahí se colocaban alimentos. Todo monasterio y convento contaba con una huerta, para abastecerse de su propia tierra.</p>	
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Como lo muestra la tabla anterior existe un similar estilo de procesos de elaboración, así como simbolismos religiosos y festividades conmemoradas en los distintos monasterios y claustros de la capital, mostrando que si bien las ordenes son diferentes y sus emblemas, obligaciones y disposiciones, así como sus votos, son propios de cada una, sus elaboraciones, procesos y técnicas son similares.

Si bien se buscó realizar más entrevistas es pertinente aclarar las respuestas obtenidas por parte de los conventos y monasterios que no constan como entrevistados en el proyecto de investigación, y que, por razones fuera del control del autor no se pudo realizar dichas entrevistas.

Cuadro No. 8: Claustros y conventos no entrevistados. **Fuente:** P, Mosquera. 2019.

Orden	Productos	Origen de los productos	Respuesta a entrevista
Convento del Carmen Bajo	Hostias, vino para consagrar, galletas, chocolates, jarabes, gelatina de pichón, estampillas y productos decorativos	Convento de Santa Catalina de Siena. Productor particular fuera del convento.	Respuesta negativa debido a que en la actualidad solo comercializan
Convento de Santa Clara	Turrone, granolas, galletas de vainilla, caramelos, tortas. Miel de abeja, jarabes para distintos males, cremas para la piel y shampoo	Congregación de la misma orden ubicada en Latacunga.	Respuesta negativa debido a que en la actualidad solo comercializan.

4.3. Análisis de resultados de las entrevistas:

1. ¿Cómo se originó el monasterio/ convento?

Cada uno de los entrevistados dio datos del origen de su propio monasterio o convento, estos tienen similitud en la época en la que fueron creados, el origen de las monjas y sacerdotes siendo en ambos casos mayormente españoles, y la religión y hábitos que profesaban dentro.

2. ¿Hace cuántos años se preparan los dulces y postres tradicionales de Quito en este monasterio?

La mayoría de los 5 entrevistados coincidió en que se preparaban desde los inicios mismo de su organización, salvo el monasterio de San Francisco donde nunca se realizó la producción o venta de confites o postres.

3. Cuáles son las preparaciones confiteras y reposteras que se realizan en festividades religiosas en el convento?

De todas las entrevistas realizadas se destaca en que todos realizan diversas preparaciones en navidad y fin de año, así como en época de cuaresma y semana santa, a su vez realizan el ayuno en el tiempo determinado por la cuaresma.

Cada convento y monasterio tiene un santo o santa particular a su devoción, y es, en las fechas de su santificación, nacimiento o muerte donde se realizan preparaciones especiales en su honor, claro ejemplo destaca el convento de Santa Catalina de Siena con sus empanadas del día de la Santa.

4. ¿Qué preparaciones conoce usted de antes de la colonia?

Un 90% de los entrevistados desconoce las preparaciones que provienen de antes de la colonia, uno de los entrevistados en cambio dirige la idea de que no se pueden establecer “preparaciones” antes de esa etapa debido a que la mayoría de personas en la época colonial que regían el sistema eran españolas y ellos trajeron sus propias preparaciones.

5. ¿Qué entiende usted por sincretismo religioso alimentario?

Menos de la mitad de los entrevistados puede dar una respuesta clara al referirse al sincretismo religioso alimentario, las partes que dieron una respuesta mantuvieron el tema del bagaje cultural y el eje religioso como principal exponente del cambio, siendo este el eje principal para una adaptación a nuevas costumbres tanto ideológicas como alimentarias.

6. ¿Qué ingredientes utilizan diariamente de origen europeo?

Si bien en la actualidad se utilizan ingredientes y condimentos de distintas partes de mundo, ninguno de los entrevistados tiene una idea clara de varios alimentos cotidianos que se usan de ingredientes en preparaciones típicas y tradicionales, pero que son originarios de España aunque su producción en la actualidad pueda o sea ecuatoriana.

7. ¿Cuáles son los principales aportes de la repostería originada en el convento que influyó en la alimentación de Quito?

Cada convento y monasterio influyó en mayor o menor medida a la alimentación quiteña, la mayoría tuvo su participación en las preparaciones populares que rápidamente se exteriorizaron y se empezaron a realizar en casas de la alta sociedad, debido a la educación de la mayoría de mujeres de dicha clase social en los mismos conventos y monasterios.

8. ¿Qué procedimientos y técnicas se han modificado con el pasar del tiempo, métodos de conservación, refrigeración y cocción?

En su mayoría los entrevistados coinciden en los recursos tecnológicos actuales como el mayor cambio en cuanto a métodos de cocción, una cocción a gas o por medio de inducción no obtiene el mismo sabor que una realizada a leña, así como el tiempo de durabilidad de los alimentos varía y es más amplio en la actualidad debido al uso de refrigeradores y congeladores.

9. ¿Los principales utensilios para elaborar postres y dulces cuáles son?

Igualmente en la actualidad por los cambios tecnológicos vividos no se utilizan los mismos utensilios que en la época colonial, pero en su mayoría los entrevistados mantienen vigentes las piedras de moler, el molino, y las ollas de barro.

En una síntesis de las entrevistas realizadas se puede establecer que cada lugar tiene información pertinente sobre la repostería tradicional quiteña, así como en su mayoría elaboraciones que han trascendido el paso del tiempo y que cada vez su cantidad se va disminuyendo por la falta o mínima de personas que buscan ingresar a los monasterios y claustros y el limitado número de personas que actualmente están en los mismos, para realizar la misma cantidad de tareas que antiguamente hacían el doble de monjas y sacerdotes.

4.4. La repostería conventual de Quito y el patrimonio

En base a los datos recopilados para el presente proyecto, es pertinente establecer la confitería y repostería tradicional de Quito como un posible patrimonio cultural alimentario. Es por ello que se debe constatar primero la diferencia entre patrimonio alimentario y cultura alimentaria.

Estableciendo como cultura alimentaria lo señalado por (Espeixt, 2004), en Patrimonio alimentario y turismo, una relación singular, se concuerda que la cultura alimentaria en un pueblo es aquella que evoluciona en conjunto con la singularidad de dicho pueblo, y que, va más allá de la alimentación como una necesidad biológica del ser humano, pasando a ser parte de valores, creencia, técnicas y la determinación de un porque se come lo que se come.

La cultura alimentaria evoluciona con el desarrollo propio del pueblo, no posee límites determinados y, por el contrario, se establece de acuerdo a las necesidades y a los recursos de cada zona, así es posible entender como en el Ecuador tienen diversas culturas alimentarias, cada una de ellas características de una zona específica, que parte de los recursos geográficos pero va más allá en unión con creencias, y valores de los pobladores, y el significado que estos les den a diversos alimentos.

A su vez, al hablar de patrimonio alimentario, se puede contextualizar dos conceptos el primero de Catalina Unigarro que establece el patrimonio alimentario como una unión del patrimonio natural y el patrimonio cultural, siendo esta inminente por la diversidad cultural que posee el país. (Unigarro, 2015).

A su vez, Espeixt muestra el patrimonio alimentario como algo flexible, que no puede seguir criterios preestablecidos, y que comprende condiciones necesarias para establecer un ente patrimonial, siendo así no solo los orígenes y la cultura de la población en base a su alimentación sino también su naturaleza patrimonial, y sus antecedentes de orígenes históricos.

Se ha establecido ambos criterios debido a la concordancia con los resultados arrojados en la presente investigación, donde en el caso de la confitería y repostería tradicional de Quito muestran varios de estos factores que la convierten en parte del patrimonio cultural y patrimonio alimentario del centro histórico, teniendo en cuenta las disposiciones y preceptos que se pueden establecer primordiales para considerarlo patrimonial.

En base a ambos enfoques se puede decir que cumple la instancia de su origen, como resultado de un choque cultural inevitable que fomentó y enriqueció la cocina y repostería ecuatoriana en base a alimentos utensilios y métodos de preparación. Siendo esta parte del pasado y está ligada de manera significativa en la historia evolutiva del país, ya que fue usada como medio de para adoctrinar.

En la actualidad el conocimiento de las preparaciones, que tienen los monasterios y claustros del centro histórico, pasa a ser de índole social y económico, debido a los comerciantes del sector que evolucionan en conjunto de dicho conocimiento y lo vuelven una fuente de sustento y una característica propia del paisaje.

4.5. Impacto generado en la población actual

Los locales comerciales del Centro Histórico de Quito mantienen abiertas sus puertas de lunes a domingo, mientras que los conventos y monasterios se rigen bajo un horario estricto de atención que generalmente va desde las 9:00 hasta las 12:00, y desde las 15:00 hasta las 17:00, en la mayoría de conventos y claustros entrevistados.

Si bien existe una cantidad de gente suficiente para que la persona deba esperar para adquirir el producto seleccionado, no es suficiente el movimiento comercial, ni en los conventos ni en los locales comerciales, según lo analizado en la Producción y comercialización de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, realizado por Quinapallo, Tello y Vivas, la mayoría de las personas entrevistadas compran dulces tradicionales menos de una vez al mes. (Quinapallo, Tello, & Vivas, 2013).

Además en el mismo estudio científico se establece que la mayoría de la población consumidora, conoce un promedio de 3 a 4 variedades de dulces, al realizar una comparación de dicha información en conjunto con la suministrada por el instituto de patrimonio alimentario (INPC) acerca de los dulces en peligro, se muestra una concordancia del porqué de 94 preparaciones de dulce, la mitad tiene un riesgo de desaparición, es en gran medida por el desconocimiento de la población actual de dichas preparaciones.

La cantidad de dulces que conoce el consumidor y el índice de dulces en peligro muestran una situación de riesgo en el sector del centro histórico de la capital ya que para los moradores del lugar se constituyó como principal fuente de ingreso, la elaboración y comercialización de los dulces tradicionales.

Varias campañas por parte de la Alcaldía de Quito y del Ministerio de Patrimonio se han realizado para difundir la variable stock de productos a ofertar, siendo entre estas la más conocida la Feria de Dulces Tradicionales en el Museo de la Ciudad, que este año celebra su XXI edición, con la participación de 23 dulceros de la localidad, realizada por agosto, mes de las artes. (Quito Informa, 2019).

La elaboración de los dulces tradicionales de Quito, si bien empezó en los conventos y monasterios, salió hace mucho de dichos lugares, transmitiéndose el conocimiento de su elaboración a los moradores del sector que como mínimo son tres generaciones hasta la actualidad, las que han seguido con los negocios familiares.

El centro Histórico es punto clave para el turismo, el arte, la arquitectura, la historia y la gastronomía, que son un conjunto de atractivos para el turista nacional y extranjero, es por ello que si bien el consumo de dulces y postres es

bajo, la cantidad de locales expendedores de dichos alimentos es alta. (Cevallos, 2018).

En la actualidad el desarrollo del comercio de los dulces de Quito ha sido impulsado para prevalecer en el tiempo, pese a la competencia industrializada en la que sobresale industrias como La universal y confiteca, según los índices de venta en el mismo centro histórico de las bodegas distribuidoras, basado en los datos suministrados por diario el comercio en 2012, de la demanda de confites y galletas para diciembre.

Medios de comunicación como programas locales y espacios culturales en noticieros reconocidos han buscado fomentar el consumo de estos alimentos a lo largo de los últimos años. Arquitectónicamente el Centro Histórico no puede ser de manera significativa puesto que perdería su estatus como patrimonio cultural de la humanidad, así que un crecimiento físico de dichos locales en la zona es improbable.

A su vez el apoyo a su elaboración o distribución, ha sido de manera superficial puesto que no se ha realizado un orden o política pública que fomente su elaboración, distribución o restauración y minorice el riesgo de su desaparición, siendo fomentada mayoritariamente por el deseo de las siguientes generaciones de continuar con el legado familiar para evocar los sabores y saberes del pasado, al probar los dulces tradicionales.

4.6. Propuesta de salvaguarda de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito

Los dulces, postres y confites elaborados en los conventos, monasterios y claustros del Centro Histórico han trascendido en su mayoría al exterior, siendo en la actualidad una fuente de ingreso para la población del Centro y una forma de prevalecer en la cultura colectiva.

En base a la información recopilada en el presente trabajo se provee de una iniciativa de salvaguarda de los dulces y confites quiteños, debido a la escasez de registros, a una tradición oral selectiva, y a la memoria colectiva entre otros

factores que han puesto en la actualidad en riesgo de desaparición un porcentaje de estas preparaciones.

Siendo así que para estos factores adversos se establece la presente propuesta de restauración, comparando en el siguiente cuadro las circunstancias actuales que han llevado al riesgo de olvido colectivo de los postres y confites en el 16% de su total, frente a medios de restauración viables y aplicables.

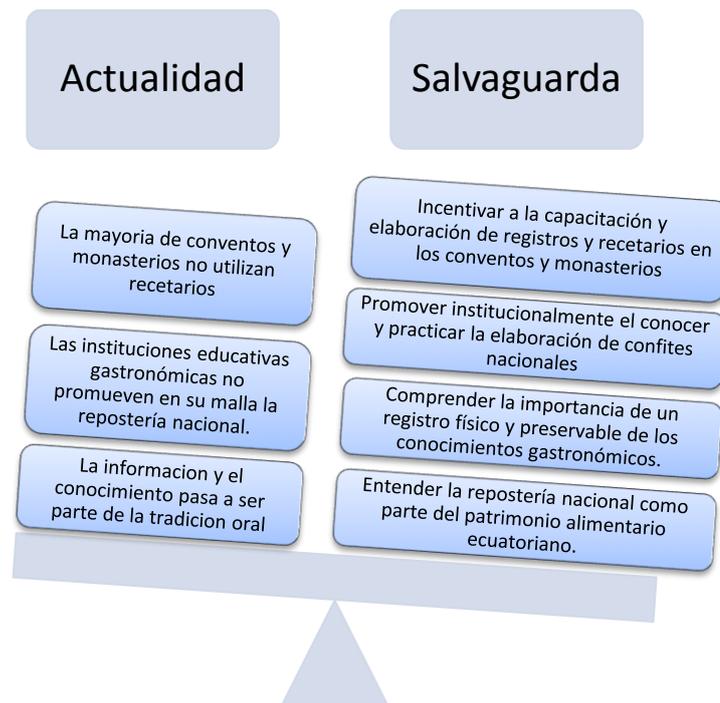


Gráfico No. 2: Balanza comparativa de factores y soluciones a la problemática. **Fuente:** P. Mosquera. 2019

De esta manera se entiende que la mayor parte de la problemática se encuentra en la insuficiencia de un registro físico que pueda ser usado por personas externas a los saberes de la cocina, entendiendo a tales como aquellos seminaristas y novicias ingresados recientemente a los conventos, monasterios y claustros, y a los comerciantes emprendedores además de la población en general.

A su vez que el conocimiento no sigue una línea de transmisión, debido a la inaccesibilidad en los conventos y monasterios para personas externas a estos, y la insuficiente expansión por parte de entidades educacionales y ministeriales.

4.7. Propuesta técnica de restauración de inventario actual de postres.

Para realizar un registro físico es necesario conocer los aspectos relevantes para el mismo, dando una capacitación acerca de las recetas estándar y la forma de elaborar un recetario en los conventos y monasterios del Centro Histórico.

Si bien la accesibilidad a estos centros es mínima debido a su naturaleza de claustro, ajenos en lo posible a la vida externa del convento, existen canales de comunicación para realizar dichas capacitaciones a las hermanas externas de los mismos centros y que estas a su vez difundan el conocimiento a los demás miembros de la congregación que vivan allí.

Para esto se va a tomar el concepto de receta estándar establecido por el ingeniero Cristian Molina, en la página web Laboratorio de Gastronomía, de la Universidad de las Fuerzas Armadas (ESPE), en donde establece a la receta estándar como una matriz que reúne los datos necesarios es decir los alimentos a utilizar, sus cantidades exactas, medidas, procesos de cocción, tiempos y temperaturas así como las características requeridas de cada alimento, y su elaboración total, además que este puede contener o no los costos de cada alimento y el costo total de la elaboración. (Molina, 2013).

Entendiendo así que la receta estándar es un documento instructivo aplicable para la elaboración de una preparación y que al seguirse en todos sus lineamientos sin importar la persona que lo esté preparando tendrá relativamente el mismo producto final en elaboración, técnica y sabor.

Es importante recalcar este hecho debido a que en varios conventos y monasterios, viven una situación similar, como en el caso del Convento del Carmen Alto, donde existe una persona, una hermana carmelita, que conoce y realiza determinado producto, y que al fallecer dicho producto dejará de ser comercializado, debido a que no ha sido enseñada su elaboración a otra Hermana Carmelita, según la información suministrada en la entrevista que se realizó en dicho convento.

El Ministerio de Patrimonio y Cultura así como entidades educativas y académicas gastronómicas pueden proveer de dicha capacitación técnica en relación a las

recetas estándar y su elaboración de un registro físico, debido a que estas preparaciones forman parte del patrimonio alimentario nacional y por ello deben ser salvaguardadas ante su posible olvido poblacional.

4.8. Concientización a entidades educacionales

Otro punto en la problemática establecida se encuentra en el fomento de la elaboración de dulces y postres tradicionales por parte de las escuelas gastronómicas vigentes en la capital, de las cuales se ha observado la malla educacional de:

- Universidad San Francisco de Quito (USFQ).
- Universidad UTE (UTE).
- Universidad de las Américas (UDLA).
- Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E).

Las cuatro universidades mencionadas están ubicadas en Quito, y dentro de sus mallas todas cuentan con mención en cocina ecuatoriana, alta cocina ecuatoriana y bases culinarias, si bien se sobreentiende que en dichas asignaturas se ven distintas preparaciones de todo el país se debe tener en cuenta que son 94 preparaciones de dulce que se cuentan solo en Quito, y que si se adicionan las del resto del país, son suficientes para cubrir un semestre de cátedra solo en repostería y confitería nacional.

A su vez todas las universidades tienen en dichas mallas materias prácticas de: panadería, pastelería, repostería, chocolatería e incluso en una de ellas cocina molecular, pero no se hace mención a confitería ni pastelería ecuatoriana, siendo así un punto incierto de si esta rama es enseñada en dichas asignaturas.

Para salvaguardar las preparaciones confiteras y reposteras del Centro Histórico es necesario expandir los horizontes del conocimiento de dichas elaboraciones fuera del lugar estimado para ellas, su preservación se encuentra en su continua elaboración siendo así que el siguiente punto de la propuesta técnica es fomentar al gastrónomo titulado, estudiante, y empírico a buscar solventar este vacío educacional, y con ello dar continuidad a la elaboración.

4.9. La repostería y confitería de Quito como un ente patrimonial

La repostería y confitería de Quito están ligadas a distintos aspectos que las elevan al estado patrimonial, su prevalencia en el tiempo, su importancia en el paisaje y su significado cultural y socio- económico hacen de este aspecto de gran importancia para su entendimiento.

En primera instancia se establece que, los dulces y confites de Quito poseen los valores que los vuelven patrimoniales: histórico, estético, simbólico, y económico.

Se establece el valor histórico debido a su pasado en el desarrollo poblacional y cultural de la capital, donde sus inicios de repostería y confitería como tal, se establecen en la época colonial, desde donde se empieza a entender el uso correcto de instrumentos, así como perfeccionar métodos y técnicas en las preparaciones.

Su valor estético y simbólico radica en su utilización para apoyar la doctrinización de la época, puesto que la alimentación fue usada como forma de llevar al indígena a la evangelización. Algunas de las preparaciones confiteras y reposteras, como en el caso de la colada morada y los pristiños, siguen ligados a su carácter religioso y de ritual de su origen.

Finalmente su valor económico se establece al ser el sustento y parte importante de ingresos no solo de los conventos, monasterios y claustros, sino también de los comerciantes del sector, que adoptaron la elaboración y venta de dichos productos como forma de vida.

Estos valores antes mencionados muestran que, la repostería tradicional de Quito, es parte del patrimonio intangible del Ecuador, y como tal está sujeta también a los subsistemas patrimoniales.

Subsistema Ambiental: Establecido así dentro del Centro Histórico de Quito, donde forma parte del paisaje, los establecimientos de expendio de confites, la elaboración de los mismos y la población que consume y aprende de estas elaboraciones en el día a día.

Subsistema cultural: establecido principalmente en los monasterios, conventos y claustros, donde, aun se realizan ciertas preparaciones en fechas específicas del año, tal como se muestra en el calendario de festividades religiosas y sus elaboraciones, antes mencionado, dentro de cada preparación existe un sincretismo entre la religión y la cultura autóctona de los pueblo, siendo este un sincretismo palpable.

Subsistema social: la población de Quito está acostumbrada al consumo en mayor o menor medida de dicho confites y postres, estos marcan la mezcla de culturas que tuvo el país en sus distintos ingredientes, nombres y formas, mostrando el mestizaje propio de cada ciudad.

Subsistema económico: Convirtiéndose en la principal fuente de sustento de varias familias habitantes de la capital ecuatoriana, evolucionado desde sus primeras elaboraciones puertas adentro de centros religiosos, hasta su realización publica actual.

Los dulces tradicionales de Quito forman un sin fin de historias que convergen en el casco colonial, su expansión para salir de los límites del Centro Histórico se encuentra en la memoria colectiva y en la curiosidad innata del ser humano en su búsqueda del saber, impidiendo que varias de estas preparaciones pasen al olvido por su descendiente tradición oral, y en cambio traspasen las fronteras de los centros educativos actuales y de los emprendedores tradicionales en registros establecidos para su salvaguarda.

CAPITULO V

5. Conclusiones y recomendaciones

Los conventos se constituyeron en lugares privilegiados para la preparación de platillos dulces. Las conversas aprovechaban los frutos que se producían en los huertos para preparar una variedad de recetas, las cuales, además, demandaban una gran cantidad de ingredientes que o bien eran fabricados por las propias religiosas –como el caso del agua de ámbar, el agua de azahar o el agua rosada- o bien se adquirían en las pulperías de la ciudad.

En la actualidad, la mayoría de conventos que realizan los confites para la venta establecen, según una entrevista realizada por El Universo: “Iniciamos con esa meditación de quien lo pruebe no sienta un gusto material sino espiritual”. (El universo, 2010).

Aduciendo un simbolismo de meditación religiosa a las diferentes preparaciones que venden en la actualidad, si bien estas no están físicamente presentes por medio de algún signo o un indicio de su espiritualidad, se encuentran intrínsecamente ligadas por medio del pensamiento de las religiosas al venderlo de buena gana a la población quiteña.

5.1. Etapa repostera de Quito

- La gastronomía quiteña y en general la de todo el país tiene dos orígenes claramente marcados, indígena y español, cada uno de ellos apporto de manera significativa a las preparaciones culinarias que se conocen hoy por hoy, e incluso aquellas que han desaparecido con el paso de los años aún se conservan en la memoria colectiva.
- La repostería de Quito tiene una tradición que data de varios siglos atrás, de ahí a la actualidad se ha modernizado en diferentes aspectos como en referente a los métodos de preparación, los avances tecnológicos y la incorporación de otros ingredientes o la mejora de la calidad de los mismos, sin embargo el eje central del postre o confite en cuestión no varía, estos surgen en las mismas festividades que hace doscientos años atrás, denotan la

misma connotación religiosa que en la época donde vieron la luz por primera vez y establecen solo una mejora técnica conservando su esencia simbólica.

- Si bien en la actualidad la religión ya no esta tan estrechamente ligada a la vida cotidiana como en el pasado, esta se sigue marcando de manera invisible pero sensorial dentro de la representación de los diversos platillos, denotando una influencia que ha sobrevivido por varias generaciones en el país.
- sin embargo los postres y dulces que conocemos hoy en día e incluso aquellos que ya han desaparecido tienen una herencia únicamente europea debido al deseo de las damas quiteñas de aplicar en sus cocinas recetas del viejo mundo y alcanzar una cierta semejanza con la cultura española.
- Las variedades de dulces que existen no solamente se limitan a la parte de confitería sino que comprende muchas ramas dentro de lo que es repostería y por ende las técnicas a implementar en la preparación de sus recetas son abundantes incluyendo aquellas básicas como batido, cremado, caramelizado, etc. hasta aquellas que son exclusivas para un dulce como es el caso de las mistelas cuya técnica de preparación es secreto familiar o el de las colaciones que únicamente se logran en una paila de bronce colgada al techo dando movimientos envolventes
- Muchos de los dulces tradicionales han logrado permanecer en el tiempo como por ejemplo las colaciones, pero otras han desaparecido por completo de la memoria de los quiteños como es el caso del pío quinto un dulce que ya nadie conoce.
- Al elaborar el registro de los dulces tradicionales y en específico con la creación del calendario repostero conventual, podemos establecer en que fechas la influencia católica es más notoria debido a la espiritualidad de las mismas y la búsqueda de su prevalencia en la cultura actual.

5.2. Técnicas reposteras

- No se puede hablar de técnicas antes de la colonización debido a que en la época incaica no se tenía un registro y la complejidad de las elaboraciones era mínima, estos daban un sentido más espiritual que metódico a los procesos de realización de algunos alimentos, principalmente aquellos que serían para ofrenda.

- Los utensilios fueron modificados, varios de ellos como es el caso del molino, introducidos y adoptados para preparaciones indígenas, sin embargo, la batea, utensilio autóctono se sigue utilizando en ocasiones, así como las piedras de moler.
- En los monasterios y claustros las preparaciones fueron una combinación de culturas exitosa, diversificando los ingredientes con alimentos nativos, y añadiendo procesos de destilado, confitado y emulsionado que eran desconocidos, dando como resultado varios de los postres y confites que se consumen actualmente.

5.3. Comparación del simbolismo alimentario.

- El sincretismo es la combinación de culturas que de una u otra forma son obligadas a compartir entre si varios aspectos de la misma, surgiendo una unión de las partes más representativas, y lo más accesible de cada cultura.
- Los símbolos alimentarios más representativos son por parte española el trigo, la vid y las olivas, mientras que de parte indígena es el maíz, el cacao y la concha. Si bien estos dos grupos no tienen concordancia en sabores o posible suplantación en preparaciones, salvo quizás el trigo y el maíz. Fueron ambos representativos de cada cultura que se involucró en el choque cultural del descubrimiento de América.
- El trigo considerado por los europeos como símbolo de dios echo carne, el maíz considerado por los incas como un regalo de los dioses, fuente y base de su alimentación, fueron los principales alimentos que tuvieron roces en la época colonial, siendo así que los productos elaborados con maíz eran menospreciados al ser considerados “alimento de indio”, mientras que el trigo y sus derivados era de acceso exclusivo para las clases sociales más altas.

5.4. Recomendaciones:

- Conseguir que se imparta en las escuelas de gastronomía cátedras sobre repostería tradicional ecuatoriana o enseñar técnicas de pastelería en recetas de dulces tradicionales de esta manera se muestra a los jóvenes profesionales a amar la cocina nacional y a querer implementarla en los nuevos negocios de

alimentos y bebidas para así aumentar el consumo y la aceptación de la gastronomía ecuatoriana dentro de las personas.

- Crear cursos dentro de las universidades sobre la preparación de los dulces quiteños y sobre las técnicas utilizadas y la manera de cómo lograr nuevos dulces en base a los tradicionales.
- Colocar dentro de los menús de restaurantes a ciertas variedades de dulces para que así las personas puedan degustar de los postres tradicionales y su consumo y conocimiento aumente.
- Por el poco conocimiento de los jóvenes hacia los dulces es recomendable que se realice campañas para continuar las tradiciones gastronómicas de Quito como se lo está haciendo hoy en día con el patrimonio arquitectónico y hacer que los jóvenes se involucren y conozcan de los dulces de su ciudad.
- Para que la producción de dulces aumente se debería capacitar a las personas en la preparación de confites, por lo menos los más conocidos, y tratar de que las pocas familias y conventos que hoy en día se dedican a la producción de dulces dejen de monopolizar el mercado, ya que este va decayendo de a poco, y permitan que otras personas trabajen en eso y se logre crear microempresas con la producción de dulces quiteños.
- Establecer un registro detallado de las preparaciones remarcando la cantidad, clasificación, y estado en el que se encuentren, es decir sean estas obsoletas o vigentes en la actualidad, y preservar y alimentar dicho registro para conocimiento de las futuras generaciones, de manera que cada claustro y monasterio establezca su propio material bibliográfico de recetarios que viva físicamente y no solo en la preservación del recuerdo de sus preparaciones.
- Mejorar el empaque y presentación de los dulces y postres tradicionales quiteños, si bien la situación actual de varios conventos está en estado austero, una pequeña modificación en la forma, color o modelo del empaque generaría un gran cambio, particularmente a los turistas deseosos de probar las delicias extranjeras,
- Crear folletos de repostería quiteña, ya que normalmente solo se consiguen libros de cocina ecuatoriana en general y su valor es elevado, y no compensa con una información superficial y rápida sobre la repostería quiteña, estos

folletos servirían para que las personas las puedan adquirir y aprendan sobre la preparación de cada dulce y las hagan en sus hogares.

- finalmente y cumpliendo con el ultimo objetivo planteado en el presente proyecto, se realizó el calendario comparativo y una base de diez fichas técnicas de preparaciones reposteras tradicionales de los monasterios y claustros del centro histórico d Quito.

6. Glosario

Caca de perro: Tostado de dulce, maíz confitado (MCP, 2016)

Canónigos Regulares Formado por canónigos y canonesas regulares quienes recitan en coro el Oficio divino y generalmente tiene a cargo una parroquia (www.vatican.va, 2017).

Champús: Colada ácida hecha de harina de maíz (Gutierrez, 2011)

Clérigos regulares Formado por sacerdotes quienes a la vez son religiosos con votos, tienen un apostolado más activo (www.vatican.va, 2017).

Cocina Barroca Cocina que se desarrolla en el período donde empieza la fusión de los pueblos europeos y americanos que abarca los siglos XVI y XVII (DRAE, 2014).

Cocina Conventual La cocina conventual es un estilo culinario típico de los conventos en el que tradicionalmente se fundieron los ingredientes prehispánicos con los traídos del nuevo mundo. En la época del virreinato se fundaron gran cantidad de conventos y en ellos se dio la creación de gran variedad de platillos tales como los ates, el mole, el rompopo y gran variedad de dulces. (Gonzales, 2014)

Cocinar Es someter a la acción del fuego a distintos tipos de géneros, esa es la definición objetiva. Pero en cocina creemos que es la forma creativa de preparar los alimentos. Depende mucho de factores externos como la cultura, ingesta, el principio del sabor, normas de consumo, disponibilidad de los productos, gustos y preferencias (DRAE, 2014).

Confitería Conventual Establecimiento de aspecto religioso en el que se elaboran y se venden dulces variados pasteles o tortas (DRAE, 2016).

Convento: Monasterio donde viven los religiosos y las religiosas, bajo la regla de su congregación. (RAE, 2014).

Conventual: Pertenciente o relativo al convento. (Real Academia Española, 2017)

Criollo: término criollo era usado originalmente para designar a los **descendientes europeos o africanos nacidos y naturalizados en el continente americano** o también llamada erróneamente Indias orientales (Significados.com, 2017) **Indígena:** aquel que **pertenece a un pueblo originario de una región o territorio** donde su familia, cultura y vivencias son **nativas del**

lugar donde nacieron y han sido transmitidas por varias generaciones (Significados.com, 2017).

Dulces Tradicionales Alimentos elaborados con azúcar, generalmente de pequeño tamaño, que han tenido su permanencia de generación en generación (DRAE, 2014).

Monasterio: Convento o edificio donde vive una comunidad de religiosa (Farlex, 2017)

Orden Religiosa Católica Están compuestas por grupos de personas cuyos individuos están unidos por una regla establecida por el fundador de dicha orden (CDC, 1993).

Órdenes mendicantes Formado por frailes o monjas o hermanas quienes recitan el Oficio divino y tienen participación activa en el apostolado y viven de las limosnas (www.vatican.va, 2017).

Órdenes monásticas Formado por monjes o monjas quienes viven y trabajan en el monasterio y recitan un Oficio común, Oficio divino o "liturgia de las horas". Su vida se conoce como contemplativa (www.vatican.va, 2017).

Pachamama: Deidad de la era precolombina que representa a la tierra (Gutierrez, 2011).

Patrimonio:

Prioste: personaje encargado de presidir y organizar una fiesta popular. (Gutierrez, 2011)

7. Bibliografía

- Abreu, J. L. (2014). El método de la investigación. *Daena: International Journal of Good Conscience*. 9(3)195-204., 195-204.
- Academia Aragonesa de Gastronomía. (2014). *los alimentos que llegaron de América*. Huesca: Academia Aragonesa de Gastronomía.
- Almacén de clásicas. (diciembre de 2012). Obtenido de Almacén de clásicas: http://almacendeclassicas.blogspot.com/2012/12/la-cocina-de-los-romanos_9.html
- Azcoytia, C. (16 de Octubre de 2013). *Historia de la cocina y la gastronomía*. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/es/historia-de-los-alimentos-que-llevaron-los-europeos-a-america>
- Behar Rivero, D. (2008). *Introducción a la Metodología de la Investigación*. Editorial Shalom.
- Burbano, G. (2016). *Clave Turismo*. Obtenido de Museo del Carmen Alto: <https://claveturismo.com/es/museo-del-carmen-alto/>
- Caillagua, A. P. (2017). *ENSAYO SOBRE LAS INCIDENCIAS DE LA CONQUISTA ESPAÑOLA EN LA ALIMENTACIÓN DEL ECUADOR*. Quito: Hemisferios.
- Cevallos, P. (23 de Marzo de 2018). *Exacto revista digital*. Obtenido de <https://exactodigital.com/las-golosinas-tradicionales-del-centro-historico-quito/>
- Coe, S. (2003). Los europeos se encuentran con la tradición andina. *Conquista y Comida Consecuencia del encuentro de dos mundos. Tercera edición* , 45-56.
- Cuñat, R. (2006). Aplicación de la teoría fundamentada al estudio de creación de empresas. *Decisiones Globales*, 1-13.
- Domingo, X. (2003). La cocina precolombina en España. *Comida y Conquista: consecuencias del encuentro de dos mundos*, 18-22.
- Enciclopedia del Ecuador. (2017). Obtenido de Enciclopedia del Ecuador: <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/quito/>
- Espeixt, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo, una relación singular. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*. Vol. 2 N° 2, 193-213.
- Farlex. (2017). *The Free Dictionary*. Obtenido de <https://es.thefreedictionary.com/monasterio>

- Fernandes Cortez, I. (2016). *Soporte Histórico. Historia de Quito*. Obtenido de DocPlayer: docplayer.es/23673495-Soporte-historico-historia-de-quito.html
- Fernandez, T. (2017). *Catholic.net*. Obtenido de Los mandamientos de la iglesia: <http://es.catholic.net/op/articulos/7209/los-mandamientos-de-la-iglesia.html>
- Gonzales, B. (21 de Noviembre de 2014). *BCN Gastronomía*. Obtenido de <https://bcngastronomia.wordpress.com/2014/11/21/cocina-conventual-que-es-eso/>
- Gutierrez, T. (2011). *Leña Verde*. Quito: Editorial Pedro Jorge Vera de la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.
- Hernández, R., Fernández, C., & y Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana Editores. .
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instrutivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Ediecuatorial.
- Konetzke, R. (2 de Septiembre de 2012). *Scribd*. Obtenido de America Latina: <https://es.scribd.com/doc/104676215/America-Latina-Konetzke>
- Levin, M., & Benitez, A. (2015). *Sor Juana en la cocina*. Mexico: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Lucca, N., & y Berríos, R. (2003). *Investigación cualitativa, fundamentos, diseños y estrategias*. Colombia: Ediciones S. M. .
- Marrero L, E. (2013). *transculturación y estudios culturales. breve aproximación al pensamiento de Fernando Ortiz*. La Habana: Universidad de La Habana.
- Maykut, P., & Morehouse, R. (2000). *Investigación cualitativa una guía práctica y filosófica*. España: Barcelona Hurtado.
- MCP. (8 de Julio de 2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Caca_de_perro
- Minchala, B. (2017). *Técnicas e ingredientes de la Gastronomía Prehispánica de la región inerandina ecuatoriana aplicada a la cocina contemporánea*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Molina, C. (8 de julio de 2013). *Laboratorio Gastronómico*. Obtenido de <http://gastronomia-el.espe.edu.ec/2013/07/receta-estandar/>
- Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Quito: USFQ.

- Naranjo, J. (2015). *Influencia de la gastronomía española en la cultura gastronómica de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Naturarla. (2016). *Naturarla, inspiración para tu día a día*. Obtenido de <https://www.naturarla.es/dulce-historia-de-la-reposteria>
- One Church. (2017). *One Church*. Obtenido de Cristo fundó una sola Iglesia: https://olrl.org/apologetics/onechurch_s.shtml
- Pacheco, A. (2000). *Historia del Covento del Carmen Alto*. Quito: Abya - Yala.
- Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria; historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.
- Pazos, S. (2005). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador), protocolos cocina tradicional y formas de preparación*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- postres para todos. (20 de Diciembre de 2012). Obtenido de <http://postresparatodos.over-blog.es/article-historia-de-la-reposteria-113646631.html>
- Quinapallo, A., Tello, M., & Vivas, K. (14 de Diciembre de 2013). *Academia.edu*. Obtenido de https://www.academia.edu/18762384/INFORME_DULCES_TRADICIONAL_ES_DEL_CENTRO_HISTORICO_DE_QUITO?auto=download
- Quito Informa. (1 de Agosto de 2019). Obtenido de Quito informa: <http://www.quitoinforma.gob.ec/2019/08/01/sabor-y-tradicion-en-la-xxi-edicion-de-la-feria-de-dulces/#respond>
- Real Academia Española. (2017). *Real Academia Española RAE*. Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=AgN3bcJ>
- Salvador Iara, J., & Historia, e. c. (2001). El nuevo mundo. En *Historia de la Iglesia Católica en el Ecuador* (pág. 130). Quito: producciones digitales Abya-Yala.
- Significados.com. (Octubre de 2017). *Significados.com*. Obtenido de <https://www.significados.com/indigena/>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas Alimentarios y Patrimonio Alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34.
- Uribe, K. (Mayo de 2017). *La Iglesia Católica y su influencia en la sociedad quiteña durante la implantación colonial, del siglo XVI*. Quito: Universidad

Central. Obtenido de la Iglesia catolica y su influencia en la sociedad quiteña durante la implantacion colonial, del siglo XVI: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/11033/1/T-UCE-0010-1634.pdf>

Vasco, K. (2013). *Investigacion de la respotefia y confiteriatradicional de la ciudad de Quito y elaboracion de un recetario*. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.

Veinitimilla, A. B. (2018). Dulces de Quito en peligro de extincion: el caramelo de mistela. *the foodie Studies*, 1-63.

Velasco, C. (2012). *Ruta Turistica vivencial gastornomica enfocada a los dulces tradicionales de la Ciudad de Quito*. Quito.

8. ANEXOS

8.1. Entrevistas

Monasterio de Santa Catalina de Siena

En el monasterio de Santa Catalina de Siena se realiza la entrevista a Sor Mercedes, de unos 60 años aproximadamente, habla acerca de los productos que ofertan y la historia de algunos de sus postres

1. ¿Cómo se originó el convento?

Somos Dominicanas, la fundación se hace en el Ecuador, fundado por una señora viuda, en el tiempo de los españoles, el esposo de ella viene para una fundación en el oriente y le da mal de orines y muere el señor y la señora española tenía ya tres hijas, y se queda con las tres hijas entonces ella escribe a los reyes de España y les dice que ella está sola y que no tiene a nadie entonces ahí la reina de España le manda un dinero.

Ya con eso hace como una fundación para niñas huérfanas y se unen a ella otras señoras de ahí de la sociedad, entonces hacen ahí como un beaterio, viudas, beatas y las niñas huérfanas y empiezan así, y luego después hacen una fundación solo para monasterio, ya nada de viudas casadas ni huérfanas, primero había sido por santa clara y luego vienen acá porque aquí en esta casa la una parte había sido del hermano de Santa Teresa de Ávila una española, y como le digo nuestra fundadora era española entonces había ese vínculo, entonces le cuentan a ellos pero dicen que era bastante era hasta la escuela sucre tenía sus terrenos grandes, ocho dueños y se ponen de acuerdo y dicen vamos vendiéndoles a estas monjitas y dicen que al llegar al siglo

2. ¿Hace cuántos años se preparan los dulces y postres tradicionales de Quito en este monasterio?

Nosotros tenemos 450 años de la fundación, entonces ellas como digo tradición las monjitas siempre hicieron, sus jarabes sus cremas claro ahora ya es más porque como estamos con la doctora y la gente ya nos dice porque no hace una

cremita para la los quemados, y realizamos una crema de zanahoria amarilla, las hostias el vino de consagrar y bocaditos, dulces, cremitas.

3. ¿Cuáles son las preparaciones confiteras y reposteras que se realizan en festividades religiosas en el convento?

Nosotras cada año hacemos las empanadas de santa catalina, en el Día de santa catalina, de que se diferencia de las otras es el mejido, con mejido especial, que nuestras madres han sabido hacer, que nosotros hacemos para regar en la misa de la fiesta de la santa, ese mejido es especial yo no sé hacer solo se ir a ayudar pero yo les veo lo que preparan siquiera es ocho días antes es el queso amasado, entonces ese queso les envuelven en unos manteles limpios claro, y les ponen ahí unos diez y les ponen encima con una pesa para que salga el suero y cada día les están cambiando hasta que sale sequito eso hay que rallar, y con pan de dulce, las trenzas de dulce cuando no hay tiempo de hacer esas se compra, pero es el pan de dulce, le remojan, y con el queso y solo las yemas de huevo, primero las yemas tienen que batir a mano en la batea, ese es el secreto como hacían nuestras madres antiguas, porque antes que batidora había antes, pero ellas decían que no le sale igual que si usted le hace en la batidora que cuando hace a mano, son secretos, y lo mismo es lo de la leña usted cocina a leña y la comida sale más concentrada. Que con el gas o eléctrico no es lo mismo.

Para navidad hacen también cremas de cacao, hacen de menta, de frutilla de ahí en navidad nos daban esas cremas, pero no es para la piel sino para servirse, los vinos el vino de aquí dicen una vez de mi casa, cuando no había el vino aquí, el vino de consagrar que se llama, pero también llevan para servirse porque no lleva alcohol.

Entonces me dicen uy mijita que dice el vino nos fuimos a comprar donde otras madres, que se va a comparar con el vino de ustedes dicen, métodos antiguos de preparación, y el vino no se ha cambiado es la misma preparación.

4. ¿Qué preparaciones conoce usted de antes de la colonia?

El locro, que se hacía con zapallo y papa, siempre el locro y a mí me encanta saber de historia no, todas las preparaciones eran más españolas porque las

fundadoras eran españolas y una vez cuando estaban haciendo unos arreglos de unas paredes húmedas descubrimos que era la única casa que tenía agua, que consiguen escribiendo una carta y por el rey de España que traigan el agua del pichincha y hacen a chorrera, y de ahí todas las personas se abastecían del agua.

5. ¿Qué entiende usted por sincretismo religioso alimentario?

No, la verdad no, no sé qué es.

6. ¿Qué ingredientes utilizan diariamente de origen europeo?

Eso sí no sé, porque más es de aquí, la miel de abeja, por ejemplo. Vera lo que las monjitas vinieron de donde se habían educado, donde las Madres de la Caridad, francesas, dice que estas madres les enseñaron a las monjitas a hacer muchas cosas, como la crema de cacao, el canario, que es la yema, con trago, le ponen azúcar se le bate bien, antes era manual ahora le hacen con batidora, hasta con leche le hacen y queda riquísimo.

Igual esta monjita francesa hacía whisky, champagne, la cerveza de los padres dominicos que en cambio hacían la cerveza, y las monjitas en cambio aprendieron los dulces.

7. ¿Cuáles son los principales aportes de la cocina originada en el convento que influyó en la alimentación de Quito?

La gelatina reconstituyente, gelatina de pichón, cuando era novicia me dio una anemia terrible...diez libras bajé, y me dieron esa gelatina que le digo y me salvó, y con eso me curaron, me abrió el apetito ya no me desmayaba, ayuda a los huesos.

Los dulces de manzana de duraznos, los dulces de la zanahoria amarilla, que se hacía con forma de la zanahoria, todo eso se hacía y se daba, ahora claro es menos.

8. ¿Qué procedimientos y técnicas se han modificado con el pasar del tiempo, métodos de conservación, refrigeración y cocción?

Todas las preparaciones son recetas de nuestras madres antiguas, la doctora nos ayudó a generalizar las recetas, a sacar el registro sanitario, se compró la

batidora, que antes se batía a mano en la batea y era muy pesado, ahora hacemos más rápido, aunque como le digo, nuestras madres dicen no sale igual, el vino con el molino eléctrico, de ahí no es mucho lo que se hace pero ya con el horno y así, ya se hace más rápido.

9. ¿Los principales utensilios para elaborar postres y dulces cuáles son?

Cuando yo estaba de priora tuve que hacer conseguí que me haga un señor un molino de madera nada de metal, de madera, y ahora le hicimos poner un motor porque antes nos demorábamos, bastante, ya ve que nos tocaba aplastar y aplastar y nos quedábamos rendidas le prometo, entonces nos dijeron que había un señor muy hábil, un señor carpintero, en Ibarra, hicimos el viaje entonces le explique lo que queríamos, no que le triture la pepa sino que solo le vaya exprimiendo, y que claro ese juguito tenía que pasar a otro contenedor, y me hizo, ahora hacemos rapidísimo porque es eléctrico y no le tritura la pepa porque si le tritura la pepa sabe amargo, los otros si le trituran la pepa entonces ya no es lo mismo, es por eso que es un secreto,

El queso para el mejido de la empanada aún se hace con las pesas de antes, pero los bizcochos los panes ya con la batidora esa grande, esa es la que con ayuda de nuestras madres que se unieron nos ayudaron a comprar el equipo.

Las hostias, se hace en planchas tenemos dos la una que es americana que nos mandaron nuestras monjitas dominicas, doce monasterios que tenían ellas entonces han dicho no nosotras vamos a reunir dinero y les compramos todo el equipo, entonces ellas nos mandaron la batidora, la humedecedora y la plancha de hacer as hostias, porque antes, humedecíamos nosotros ahí no más, y ahora tenemos la humedecedora y las planchas

La humedecedora es como decir una refrigeradora que funciona con agua y con luz, abajo se le pone el agua y con ese vapor le humedece, antes no teníamos eso teníamos que poner atrás de los vidrios imagínese, las hostias así era un trabajo terrible, cuando era maestra de novicias y estaba a cargo de esto tenía que levantarme a las dos y media, de la mañana para tener las hostias para que ellas luego me ayuden a cortar, y nos mandaron el equipo completo con la cortadora, la parta de una se aplasta y es a pedal entonces de una se aplasta y

salen 28 hostias, lo que antes era de una en una se redujo más de la mitad ...ir contando funditas de 100 de 200, no se cambió el precio, porque dicen no, nosotros no trabajamos por negocio sino por ayudarnos a vivir.

Monasterio de San Francisco

1. ¿Cómo se originó el monasterio?

No aplica

2. ¿Hace cuántos años se preparan los dulces y postres tradicionales de Quito en este monasterio?

No se preparaban pero se preparaba la cerveza

3. ¿Cuáles son las preparaciones confiteras y reposteras que se realizan en festividades religiosas en el convento?

Ninguna

4. ¿Qué preparaciones conoce usted de antes de la colonia?

Desconozco no soy especialista culinario

5. ¿Qué entiende usted por sincretismo religioso alimentario?

Si nos remontamos a la llegada de los primeros europeos, con todo ese bagaje religioso que vino desde occidente, era la imposición de una cultura dominante hacia esta cultura nativa, y dentro de esta imposición cultural los temas de las costumbres son fundamentales, y dentro de esta el aspecto alimentario, la transformación de esta, desde el hábito alimenticio desde los incas, desde los quitus, era a base del grano, del maíz, de la papa de la fruta, y claro.

La tradición cultural europea viene a imponer su nuevo estilo culinario desde las reses, las vacas los cerdos. Desde ese sentido se podría entender como un sincretismo alimentario que fue de la mano con el tema religioso, todo aspecto y toda manifestación cultural tuvo como un eje primordial el tema religioso.

6. ¿Qué ingredientes utilizan diariamente de origen europeo?

El trigo fue algo fundamenta, fue parte de la historia de este convento, Fray Jodoco Rique tiene la historia de haber sembrado la primer semilla de trigo en Sudamérica, además de ser el ingrediente principal para la elaboración del pan, de la masa, de la hostia.

Además de ser parte de la elaboración de la cerveza, es como una especie de emblema por su simbolismo.

7. ¿Cuáles son los principales aportes de la cocina originada en el convento que influyó en la alimentación de Quito?

De aquí del convento de San Francisco ninguno, con excepción del tema de la cerveza, que es una de las tradiciones más importantes del convento franciscano, recientes investigaciones determinaron de que aquí no fue la primera cervecería del país, esta empieza a funcionar a mediados del siglo XIX, eso no quiere decir que los frailes antes de ello no bebían cerveza, la fábrica en si empieza a mediados del siglo XIX, los frailes consumían de manera interna, casera y rustica.

8. ¿Qué procedimientos y técnicas se han modificado con el pasar del tiempo, métodos de conservación, refrigeración y cocción?

La utilización de las fuentes eléctricas los aparatos, antes del boom de la modernización la casa quiteña tenia cuartos fríos, que servía como cuartos de enfriamiento, que se tiene data que eran llenos con hielo traídos de los nevados, donde se depositaban alimentos para que no se desperdicien o se dañen con el tiempo.

Todo monasterio y todo convento contaban como regla general con una huerta, donde el convento se abastecía con su propia cosecha, antes el convento franciscano tuvo a más de 100 frailes, entonces muchos de ellos europeos, pocos criollos, algunos italianos. Para alimentar a la gran cantidad de frailes los espacios, la cocina el refectorio era grande.

9. ¿Los principales utensilios para elaborar postres y dulces cuáles son?

No aplica.

8.2. Recetario

No. RECETA	1		
NOMBRE DE LA RECETA	Obleas		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Postre		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina	1	taza	Mezclar
Vainilla	c/n		
Azúcar	2	cucharadas	
Aceite	1	chorrito	
Agua	1/2	taza	
PROCEDIMIENTO			
Batir los ingredientes hasta crear una mezcla homogénea			
Cuando esté lista la masa se calienta una plancha eléctrica circular			
Cuando esté en la temperatura ideal se coloca la masa			
Se recortan los bordes sobrantes			
Se deja cocinar por un minuto y se retira.			

No. RECETA	2		
NOMBRE DE LA RECETA	Canarias		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Postre		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Huevos			separar las claras
Azúcar			
Licor			cualquier tipo
PROCEDIMIENTO			
Batir las claras de huevo con el azúcar y algun tipo de licor o leche			
Se desconoce las cantidades exactas y la forma de preparación especifica debido a que a disminuido su preparacion actualmente.			

No. RECETA	3		
NOMBRE DE LA RECETA	Turrónes		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Postre		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	250	ml	
Azúcar	129	g	
Miel de abeja	225	g	
Huevos	2	und	Claras a punto de nieve
Maní	225	g	Tostado y picado
Hostias	c/n		
PROCEDIMIENTO			
Hervir a fuego lento el agua con el azúcar y la miel de abeja hasta obtener punto de bola suave a una temperatura de 112°C a 115°C			
Añadir las dos claras de huevo previamente batidas a punto de nieve, pico firme			
Seguir batiendo y agregar las nueces			
Una vez hecha la preparación colocar entre hostias			

No. RECETA	4		
NOMBRE DE LA RECETA	Colaciones		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA			
CIUDAD/REGIÓN			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Agua	500	ml	
Azúcar	675	g	
Maní	300	g	
PROCEDIMIENTO			
Realizar una miel con el agua y azúcar hasta punto bola suave			
Tostar el maní y batir el maní con la miel durante 2 horas			
Ir agregando la miel poco a poco hasta que se adhiera por completo y se formen pequeñas bolas blancas			

No. RECETA	5		
NOMBRE DE LA RECETA	Mistelas		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Confite		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Azúcar	3 a 4	libras	Se realiza un almíbar
Agua	c/n		
Licor	c/n		
Escencia			
Colorante			
Harina			
PROCEDIMIENTO			
<p>Primero se prepara la harina que funciona como molde. Se la coloca sobre cajas de madera y se usan plantillas de la forma de animales, botellas o pasa bocas. Estas dejan la marca sobre las harinas para luego colocar el caramelo. Luego se prepara el almíbar. Ahí se añade la esencia y colorante. Entonces se coloca la mezcla en los moldes. Se cubre con la misma composición de harina. Se deja reposar y se espera 12 horas. Una vez que se han secado, se los da la vuelta y se deja en reposo durante 12 horas más. En este tiempo se cocina el caramelo. Una vez que han transcurrido 24 horas se escarba los caramelos con brocha para retirar la harina y evitar que se rompan por su delicado exterior. Se deja secar los caramelos por momentos</p>			

No. RECETA	6		
NOMBRE DE LA RECETA	Quesadillas		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Postre		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Masa			
Huevo	1	und	
Mantequilla	5	g	Derretida
Harina	240	g	
Sal	c/n	g	Se disuelve en agua
Agua	30	ml	
Relleno			
Yemas de huevo	4	und	
Queso	250	g	Rallado
Azúcar impalpable	250	g	
Maicena	15	g	
PROCEDIMIENTO			
Realizar la masa, hasta que quede homogénea			
Para el relleno batir las yemas, agregar la maicena y batir			
Agregar el queso y seguir batiendo hasta que quede esponjosa la masa			
Extender la masa, estirar y cortar en círculos			
Colocar el relleno en el centro y doblar los bordes alrededor			
Hornear por 30 minutos y dejar enfriar.			

No. RECETA	7		
NOMBRE DE LA RECETA	Pristiños		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Postre		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Harina	250	g	
Sal	c/n	g	
Polvo de hornear	2	g	
Mantequilla	60	g	
Agua	70	ml	
Aceite	500	ml	
Miel de panela	400	ml	
PROCEDIMIENTO			
Cernir la harina con la sal y el polvo de hornear			
Mezclar la harina con la mantequilla hasta que la mezcla este arenosa			
Agregar poco a poco el agua			
Amasar 10 minutos hasta tener una masa elástica			
Cubrirla con papel film y dejar reposar 30 minutos			
Extender la masa con un rodillo hasta que tenga 3 milímetros de espesor			
Cortar la masa en tiras. Cerrar la tira formando un aro			
Freír los pristiños en abundante aceite			
Servir con miel de panela			

No. RECETA	8		
NOMBRE DE LA RECETA	Amor con hambre		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Galleta		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Mantequilla	125	g	
Manteca vegetal	125	g	
Azúcar	150	g	
Huevo	1	und	
Yemas	2	und	
Harina	500	g	
Polvo de hornear	1 1/2	cdta.	
Escencia vainilla	2	ml	
Colorante amarillo	2	gotas	
PROCEDIMIENTO			
Cremar la mantequilla con el azúcar y la manteca vegetal			
Mezclar todos los secos.			
Incorporar las dos mezclas.			
Cuando este lista la masa y consistente dar forma de bolita			
Colocar en una lata con un poco de aceite y aplastar			
Pintar			
Hornear			

No. RECETA	9		
NOMBRE DE LA RECETA	Ante de arroz		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Postre		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Arroz	250	g	
Leche	1000	ml	
Claras de huevo	200	g	
Manteca	500	g	
Almíbar			
Azúcar	500	g	
Agua	500	ml	
Vino de Málaga	30	ml	
Clavo de olor	1	und	
Canela	1	rama	
PROCEDIMIENTO			
Cocinar el arroz y leche hasta que esten suaves y enfriar en mesón			
Hacer el almíbar, y antes de están en su punto colocar vino y especias			
Retirar del fuego y dejar reposar			
Cortar en pedacitos pqueños la coccion del arroz			
Bañar los pedacitos con la clara y freirlos en manteca			
Pasar por el almibar			

No. RECETA	10		
NOMBRE DE LA RECETA	Limonos rellenos		
NÚMERO DE PAX			
TIPO DE RECETA	Confite		
CIUDAD/REGIÓN	Quito		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE
Limón	500	g	
Azúcar	250	g	
Agua	250	ml	
Manjar	250	g	
Azúcar impalpable	100	g	
PROCEDIMIENTO			
Sacar la pulpa de los limones			
Desaguar por dos días, cambiando el agua diariamente una o dos veces			
Realizar un almibar y colocar las cáscaras de limón			
Dejar cocinar hasta que estén suaves			
Sacar del almibar y colocar en una rejilla, dejar secar			
Tomar dos cascara juntarlas y rellenarlas con manjar			
Espolvorear azúcar impalpable			