



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

“REGISTRO GASTRONÓMICO DE LOS DULCES
TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO
PROVINCIA DE PICHINCHA, AÑO 2015”.

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

NATALY DE LOS ANGELES ROBAYO SANTACRUZ

RIOBAMBA-ECUADOR

2016

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Nataly de los Angeles Robayo Santacruz; declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Atentamente:



Nataly de los Angeles Robayo Santacruz
C.I: 050297965-1

CERTIFICADO

El presente Trabajo de Titulación "REGISTRO GASTRONÓMICO DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA, AÑO 2015" ha sido revisado y se autoriza su presentación.



Lcdo. Manuel Jaramillo
DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

El Trabajo de Titulación "REGISTRO GASTRONÓMICO DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA, AÑO 2015", de responsabilidad de Nataly de los Angeles Robayo Santacruz ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lcdo. Manuel Jaramillo

DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN



Lcda. Yesseña Castillo

MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN



Riobamba 30 de Mayo 2016

AGRADECIMIENTO

A la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO, por abrirme las puertas para poder crecer en el ámbito profesional, por brindarme una vida llena de aprendizaje, experiencias y sobre todo felicidad.

Profesores.

Gracias al Lcdo. Manuel Jaramillo y Lcda. Yesseña Castillo miembro del trabajo de titulación, les agradezco por todo el apoyo brindado a lo largo de la carrera, por su tiempo, amistad y por los conocimientos que me transmitieron.

NATALY DE LOS ANGELES

DEDICATORIA

El trabajo de titulación se lo dedico a mis padres quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moral y psicológicamente en todo el transcurso de mi vida.

A mi hermana Lorena por ser un ejemplo de estudio y apoyarme en los momentos más difíciles de mi vida. A José por ser un gran apoyo a lo largo de mi carrera. A todos ellos por llenar mi vida de grandes momentos que hemos compartido.

Y a Dios, quien me ha guiado y me ha mostrado el camino a seguir y ha sido mi inspiración para alcanzar mis metas y superar los obstáculos que se me han presentado.

NATALY DE LOS ANGELES

RESUMEN

Esta investigación propone: elaborar un registro gastronómico tomando en cuenta que es una recopilación de los saberes ancestrales de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito; se elaboró un registro gastronómico identificando, investigando y documentando la información obtenida de las cuales se desarrollo el registro, tomando en cuenta características de una investigación de tipo bibliográfica, descriptiva, no experimental de corte transversal. Se recibió la información aplicando la entrevista como un instrumento, de la cual, fue dirigida hacia los 8 diferentes propietarios de los establecimientos del Centro Histórico, quienes se encargan de la elaboración de los diferentes dulces tradicionales. También se llenó las fichas A4 de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) donde su información quedó registrada con, datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, historia, ingredientes, elaboración, interlocutores, anexos, datos de control y la valoración sobre la importancia para la comunidad con el fin de que los dulces tradicionales del Centro Histórico queden plasmados en la memoria y a la vez en las fichas de las cuales fueron revisadas y aprobadas por el Ing. Edison Solórzano Director del (INPC). El registro gastronómico contribuirá a la identidad gastronómica y al enriquecimiento cultural del Centro histórico de Quito dando como factibilidad de movimiento al turístico y económico de quienes manejan los dulces tradicionales.

Palabras claves: registro gastronómico, saberes ancestrales, dulces tradicionales.



SUMMARY

This research aims to develop a gastronomic record considering that is a compilation of ancestral knowledge of traditional sweets Historic Centre of Quito, a gastronomic record was developed by identifying, researching and documenting the information, taking into account the characteristics of a bibliographic, descriptive, and cross-sectional non-experimental research. The information was received using the interview as an instrument, which was directed towards the 8 different owners of the establishments in the Historic Centre, who are responsible for the making of the different traditional sweets. A4 sheets record the National Institute of Cultural Heritage (INPC) were filled, where information was recorded with location data, reference photography, identification data, history, ingredients, preparation, partners, annexes, control data and also filled on the importance to the community so that traditional sweets from the Historical Center remain reflected in memory and at the same time reflected on sheets which were reviewed and approved by Ing. Edison Solórzano principal (INPC). The gastronomic record will contribute to the gastronomic identity and cultural enrichment of the Historic Centre of Quito resulting in feasibility of tourism movement and of those who manage the traditional sweets.

KEYWORDS: Gastronomic Record, Ancestral Knowledge, Traditional Sweets.



INDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	II
CERTIFICADO	III
CERTIFICACIÓN	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
SUMMARY	VIII
INDICE DE CONTENIDOS	IX
ÍNDICE DE MAPA.....	XII
ÍNDICE DE TABLA.....	XIII
ÍNDICE DE FICHA	XIV
ÍNDICE DE CUADROS	XV
ÍNDICE DE ANEXOS	XVII
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	2
A) GENERAL.....	2
B) ESPECÍFICOS.....	2
III. MARCO TEÓRICO	3
1. QUE ES EL REGISTRO	3
1.1. TIPOS DE REGISTROS	3
1.1.1. REGISTRO MERCANTIL	3
1.1.2. REGISTRO DE ENTIDADES LOCALES	4
1.1.3. REGISTRO ADMINISTRATIVO.....	4
2. GASTRONOMÍA Y CULTURA.....	5
2.1. GASTRONOMÍA	5
2.2. TIPOS DE GASTRONOMÍA.....	6
2.2.1. GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	6
2.2.2. GASTRONOMÍA NO TRADICIONAL	7
2.3. QUE ES CULTURA.....	8
2.4. CULTURA GASTRONÓMICA	8
3. DULCES	9

3.1. ORIGEN DE LOS DULCES.....	10
3.1.1. DULCES CARACTERÍSTICOS DEL SIGLO XIX E INICIOS DEL XX.....	10
3.1.2. ASPECTOS HISTÓRICOS DE LOS DULCES TRADICIONALES... ..	11
3.1.3. HISTORIA DE LOS DULCES QUITEÑOS	12
3.1.4. DULCES TRADICIONALES DE QUITO	12
3.2. CLASIFICACIÓN DE LOS DULCES TRADICIONALES	13
3.2.1. COLACIONES	13
3.2.2. MISTELAS.....	14
3.2.3. HIGOS CON QUESO	15
3.2.4. MAÍZ CONFITADO.....	15
3.2.5. PRISTIÑOS	16
3.2.6. QUESADILLAS.....	16
3.2.7. HIGOS CONFITADOS.....	17
3.2.8. CHIMBORAZO	17
3.2.9. ESPUMILLA.....	18
3.2.10. SUSPIRO	18
3.2.11. ROMPE MUELAS.....	19
3.2.12. HOSTIAS	20
3.3. QUITO PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD.....	21
3.3.1. CENTRO HISTÓRICO DE QUITO	22
4. FICHA DE REGISTRO DEL INPC.....	23
4.1. ESTRUCTURA DE LA FICHA DE REGISTRO.....	23
4.1.1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA FICHA DEL INPC.....	24
4.1.2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	24
4.1.3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN.....	25
4.1.4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	26
4.1.5. VALORACIÓN	27
4.1.6. INTERLOCUTORES.....	28
4.1.7. ANEXOS.....	28
4.1.8. DATOS DE CONTROL.....	28
A. MARCO CONCEPTUAL	29
B. MARCO LEGAL	31
IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS	33

V. METODOLOGÍA.....	34
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	34
B. VARIABLES.....	35
1. Identificación.....	35
2. Definición.....	35
3. OPERACIONALIZACIÓN.....	36
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	38
D. GRUPO DE ESTUDIO.....	40
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	42
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	44
VII. CONCLUSIONES.....	98
VIII. RECOMENDACIONES.....	99
IX. PROPUESTA.....	100
X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	121
XI. ANEXOS.....	125

ÍNDICE DE MAPA

Mapa N° 01

Ubicación geográfica del objeto de estudio.....35

ÍNDICE DE TABLA

Tabla N° 01

Operacionalización.....37

ÍNDICE DE FICHA

Ficha N° 01

Ficha de campo.....46

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 01	
Codificación.....	47-49
Cuadro N° 02	
Cuadro de respuestas	50-53
Cuadro N° 03	
Colaciones.....	62-64
Cuadro N° 04	
Mistelas.....	65-67
Cuadro N° 05	
Higos con Queso.....	68-70
Cuadro N° 06	
Pristiños.....	71-73
Cuadro N° 07	
Higos Confitados	74-76
Cuadro N° 08	
Maíz Confitado	77-79
Cuadro N° 09	
Rompe Muelas.....	80-82
Cuadro N° 10	
Quesadillas.....	83-85
Cuadro N° 11	
Chimborazo.....	86-88

Cuadro N° 12

Suspiro.....89-91

Cuadro N° 13

Espumilla.....92-94

Cuadro N° 14

Hostia.....95-97

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 01

Ficha de Campo.....125

Anexo N° 02

Ficha técnica.....126

Anexo N° 03

Ficha A4 (INPC).....127-129

Anexo N° 04

Fotos.....130-135

Anexo N° 05

Certificado del INPC.....136

I. INTRODUCCIÓN

El registro gastronómico es la recopilación de saberes ancestrales salvaguardo el patrimonio inmaterial, se entiende como un proceso metodológico que busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, transmisión, comunicación y protección a través de la identificación, he impulsa la innovación del sector artesano.

En los últimos años se ha ido perdiendo la tradición de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, por el desconocimiento de las personas, y porque se está perdiendo la cultura en la gente. Por la introducción de nuevos delicatessen que han ingresado al mercado de tal manera que se han aislado los dulces tradicionales, este impacto se ve reflejado en los niños, jóvenes y adultos mayores que muchos de ellos pierden el interés y la iniciativa de consumir y promocionarlos.

Por esta razón se ha visto la necesidad de realizar un registro gastronómico de los dulces tradicionales el cual sirve para ilustrar la identidad gastronómica y a su vez conocer sobre su origen, elaboración, historia, ingredientes y procedimiento de los dulces tradicionales y evitar que nuestras tradiciones se pierdan con el pasar del tiempo, la misma que beneficiará a todas las personas del Centro Histórico de Quito.

Una vez realizada la investigación necesaria sobre la historia de los dulces, se presenta el registro de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, en las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y a su vez se proporcionará un registro gastronómico.

II. OBJETIVOS

A) GENERAL

Elaborar un registro gastronómico de los dulces tradicionales del centro histórico de Quito.

B) ESPECÍFICOS

- Identificar los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

- Investigar la historia, métodos y técnicas para la elaboración de los dulces tradicionales.

- Registrar en las fichas A4 del INPC y documentar la información a través de una registro gastronómica de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

III. MARCO TEÓRICO

1. QUE ES EL REGISTRO

Según (CULTURAL, 2011, pág. 26) El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación.

Según (RUBIO. ROCIO, 2005) El registro, en bases de datos, debe permitir la inclusión de información con carácter confidencial, códigos de ética y protocolos de acceso a la información convenidos con las comunidades y colectividades, lo que facilitaría una mayor participación de comunidades que considera que alguna información relacionada con su PCI de carácter religioso, “sagrado”, o de acceso restringido a especialistas del conocimiento, no debe ser de dominio público, pero que tienen interés en documentar y preservar este patrimonio en estos medios para las generaciones del futuro.

1.1. TIPOS DE REGISTROS

De acuerdo a la literatura investigada existen diferentes tipos de registros entre los cuales tenemos:

1.1.1. REGISTRO MERCANTIL

Según (VILLAR. CELIA, 2001, pág. 1250) Los registros mercantiles territoriales, situados básicamente en las capitales de provincia se ocupan de la inscripción de los empresarios y demás sujetos establecidos por la Ley y de los actos y contratos determinados por el reglamento del registro mercantil.

1.1.2. REGISTRO DE ENTIDADES LOCALES

Según (VILLAR. CELIA, 2001, pág. 1250) Las corporaciones locales constituirán los registros de su personal propio coordinados con los de los registros determinaran las nóminas a efectos de la debida justificación de todas las retribuciones. De intereses las corporaciones locales constituirán un registro de intereses en el que se inscribirán todas las declaraciones sobre bienes y actividades privadas de los miembros de dichos locales.

1.1.3. REGISTRO ADMINISTRATIVO

Según (VILLAR. CELIA, 2001) La ley impone la informatización de los registros administrativos, proveyendo que a través de convenios interadministrativos se asegure la necesaria intercomunicación entre los mismos, para lo que es preciso la compatibilidad informática y la transmisión telemática de asientos, solicitudes, escritos, comunicaciones y documento. Todo ello se corresponde con la incorporación de las nuevas tecnologías en el funcionamiento de las administraciones públicas y en particular, de los registros administrativos.

1.1.4. REGISTRO GASTRONÓMICO

Una vez buscado en las bibliografías llegamos a un análisis: El registro gastronómico es la documentación o información de una base de datos, con el fin de conservar y utilizar de manera adecuada la información proporcionada por las personas del Centro Histórico de Quito, por el conocimiento y práctica relacionada con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos así también como la historia y la cultura.

2. GASTRONOMÍA Y CULTURA

Según (JORDÁ J, 2007) Conjunto de conocimientos y “savoir faire”, en el campo de la cocina, bebidas y servicio y aplicarlos, cuando sea lógico, necesario, conveniente y posible.

2.1. GASTRONOMÍA

Según (MARTÍNEZ MONZÓ, 2011) Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a ésta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. La gastronomía además permite:

- La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto.
- Saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se sirven.
- La utilización con mucho cariño de los conocimientos culinarios del cocinero para dar satisfacción a sus comensales.

Según (JORDÁ J, 2007) Gastronomía, palabra que fue primeramente aceptada por la Academia de las Letras Francesas a principios del siglo XIX, y de ahí al resto del mundo, significa ni más ni menos que “ El Arte del bien comer y el bien beber “. También aunque no tan habitual, se la conoce como Gastrología, o sea el conjunto de actividades o conocimientos relacionados con la gaster, que significa vientre, y nomos que significa ley o norma.

Se llama gastrónomo a la persona que entiende de gastronomía, es decir, de todo lo que normalmente se relaciona con el buen comer y beber, y que sabe apreciar tanto la comida preparada por él, como la ofrecida por los demás.

No se debe confundir un gastrónomo, gourmet, o sibarita, por un gourmand pues este último es simplemente un “engullidor” de comida, sin el refinamiento y la exigencia del paladar bien educado, y que disfruta de la comida y la bebida en el estómago, y no en la boca, paladar, nariz o lengua. También se puede encontrar la palabra gastronómada, que sería el viajero o turista que va en busca del deleite del paladar o el gastronauta, especialista en buscar nuevos sabores o también gastrósofo que sería un filósofo de la ciencia gastronómica.

2.2. TIPOS DE GASTRONOMÍA

2.2.1. GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Según (BARRERA PAZOS, 2010) Creemos de vital importancia para poder abordar las diferentes manifestaciones de nuestras cocinas tradicionales, dialogar y reflexionar que debemos entender y asumir por cocina tradicional, entendida como la capacidad y expresión creadora de la colectividad humana en esta llamada post modernidad, donde entre otras perversiones se pasa el tiempo y no se vive, y en la que sentimos que el valor de lo moderno y contemporáneo las más de las veces, se contraponen a la tradición, que es visita, sentida y valorada como el pasado, lo que debe ser superado.

En tal sentido, hoy toma una gran e impostergable importancia el preguntarnos qué papel juega y debe jugar la tradición, con todas las vinculaciones e implicaciones que ella tiene en nuestros procesos socioculturales, y nosotros como parte integrante de dichos procesos. Esto nos remite a la forma cómo hemos vivido, aprendido y asumido nuestra historia y las expresiones culturales que en el tiempo y territorio se construyen. La tradición está en lo material y en lo inmaterial, en lo tangible e intangible, como dos manifestaciones de un

mismo rostro. Las cocinas tradicionales de nuestras regiones son Patrimonio cultural.

Según (UNIGARRO SOLARTE, 2010) Tradicional puede ser objeto de largas y complejas disquisiciones, cuya reproducción y evaluación aquí no tendría mucho interés. Por lo tanto, proponemos que, para partir, se considere tradicional a lo “típico” y, en materia de cocina, que se considere lo tradicional o típico aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar. Se trata de una definición no muy precisa y cargada de alguna medida de subjetividad, pero que alude, al cabo, a lo que queda grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Y lo que queda en la memoria es lo que, de generación en generación, ha sido objeto de repetición y de insistencia, lo que nos remite derechamente al concepto de tradición que, cualquiera sea su complejidad, comporta siempre la idea de entrega por una generación a la siguiente de algo que se destaca por ponerse en ello énfasis, es decir, insistencia y repetición.

2.2.2. GASTRONOMÍA NO TRADICIONAL

Una vez investigado en las bibliografías se ha llegado al análisis del término no tradicional que significa: No tradicional no es común ni transitorio, consiste en que no va de generación en generación por el hecho que si se elabora un dulce tradicional, al dulce se le agrega otro ingrediente este ya no sería un dulce tradicional, sino pasaría a ser un dulce no tradicional por el simple hecho de agregar tan solo un ingrediente el cual perdería su origen y a su vez su historia y cultura gastronómica.

2.3. QUE ES CULTURA

Según (BENÍTEZ. LILYAN, 1986) La cultura se manifiesta a través de todos los modos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e inmateriales. La cultura es el distintivo del hombre, él la crea, la usa y es afectado por ella. La cultura no existe sin los nombres que son sus creadores, recreadores y portadores. Como definición operativa podemos decir que cultura es todo lo que crea el nombre al interactuar con su medio físico y social y que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico.

Según (BARRERA PAZOS, 2010) La cultura no es estática ya que en las mentes de los seres humanos se configuran nuevas ideas, o modificaciones a las representaciones preexistentes, por lo que la cultura se ve modificada, enriquecida o también recortada y cercenada por desusos, o por imposiciones externas que contribuyen a eliminar rasgos propios. La cultura que se manifiesta de modo real en instituciones y también en artefactos, en condiciones de hacer (el radio, una olla de barro o de presión, una tumba, un techo, un pantalón, un corte de cebollas,) se enuncia también, como lo veremos, en un modo particular de concebir la muerte, de tratar a los muertos, de proyectar lo que les pasará o no en su viaje y de las provisiones que habrán de acompañarlos.

2.4. CULTURA GASTRONÓMICA

Según (BARRERA PAZOS, 2010) Se consideró imprescindible dotar a los educandos de conocimientos sobre conceptos alimentarios y gastronómicos, cuyo uso colonial y aun periodístico diera lugar a confusiones o errores, e igualmente ofrecer en esta asignatura una historia panorámica del oficio

culinario, desde los tiempos prehistóricos hasta los más recientes. Como generalmente los textos de historia de la cocina y de la gastronomía no son más que el recuento de ese pasado casi exclusivamente feriado a Francia, se suministran rasgos culturales correspondientes a esos temas en culturas distintas a la francesa. Esto permite que el alumno sitúe el oficio que pretende ejercer dentro de una veraz y comprensiva perspectiva histórica.

Especial énfasis se pone en la historia y regionalización alimentaria del país, de forma que se tenga una idea clara del elenco de los platos tradicionales, de sus orígenes y de las zonas en que usualmente se consumen. Como resultado de tales indagaciones debe cada alumno escoger un plato típico para profundizarlo en su conocimiento, practicar su elaboración y presentarlo conforme a los patrones de la vida contemporánea, como su trabajo final. Esta prueba consiste no solamente en la preparación y presentación del condumio escogido, sino también en la entrega de un breve recuento de la historia del plato y su receta. Esta última ha de redactarse siguiendo las pautas prescritas en un instrumento hecho en el centro, pues se considera muy importante el dominio del lenguaje y la lógica operativa para tal efecto.

3. DULCES

Según (MARTIN. ALONSO, 1958, pág. 375) Que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la miel, el azúcar; pero para la (FUNDACIÓN, 2015) El dulce es uno de los cinco sabores básicos y de los únicos que es aceptado de manera global por todas las culturas y etnias de la tierra como uno de los sabores más placenteros. Se detecta principalmente en las papilas gustativas de la punta de la lengua.

3.1. ORIGEN DE LOS DULCES

Según (NOVILLO RAMEIX, 2006, pág. 11) Hay narraciones registradas en la memoria de artesanos actuales sobre el origen de algunos dulces o sobre el por qué estos adquirieron nombres singulares. Aunque los informantes pueden recurrir a la inventiva generando dudas con respecto a la veracidad de sus versiones, estas finalmente, contribuyen a reafirmar una identidad local, sustentada en la identificación de un dulce como propio de un determinado barrio o sector quiteño. No es casual que se identifiquen las colaciones con San Roque o los helados de paila con la heladería San Agustín: la gente guarda en su memoria referencias o testimonios socialmente transmitidos sobre el lugar en el cual fueron preparados por primera vez dichos dulces, justificando así la identidad local de los mismos.

3.1.1. DULCES CARACTERÍSTICOS DEL SIGLO XIX E INICIOS DEL XX

Según (NOVILLO RAMEIX, 2006, pág. 9) El secretario del Conde Ruiz de Castilla, William Bennet Stevenson, menciona en su libro de viajes de 1808 la preparación de golosinas encara meladas o secas que se hacían a base de limas, limones, naranjas y las desaparecidas cidras cosechadas en los huertos de los conventos o casas quiteñas, donde se recolectan naranjas, limas y limones directamente de los árboles, cuando tiene aproximadamente el tamaño de las avellanas, luego se las conserva con todo cuidado y finalmente se les encaramela. Lo que en Quito se considera con toda justicia una labor de confitería es la conservación de la cáscara de las cidras grandes, las que posteriormente son llenadas con naranjas, limones, limas e higos acaramelados.

3.1.2. ASPECTOS HISTÓRICOS DE LOS DULCES TRADICIONALES

Según (NOVILLO RAMEIX, 2006, pág. 5) Los dulces de una localidad o región geográfica son tradicionales, porque en su preparación se reconocen ciertos saberes culinarios que han logrado mantenerse por largos años en un contexto socio- cultural.

La influencia de la cultura indígena en la cocina quiteña, particularmente en la preparación de dulces tradicionales, ha sido poco significativa. Aunque seguramente la presencia de árboles frutales definió el consumo de una variedad de frutas como alimentos naturales dulces en la dieta de las comunidades indígenas.

En Quito, la preparación de dulces, entendidos como cualquier fruta o alimento cocinado, combinado o mezclado con azúcar o almíbar ha tenido una marcada influencia de la cocina europea, principalmente española, la cual obviamente, se ha sumado a determinadas “invenciones locales” sobre la base de productos e ingredientes originarios de la zona, desde tiempos coloniales.

Algunos dulces que se describen en estas fuentes ya no se preparan actualmente, mientras que otros, si bien con técnicas, medidas o toques distintos a los originales, continúan elaborándose hoy en día, sea porque sus recetas han sido transmitidas oralmente de generación en generación, o porque han sido publicadas en recetarios de cocina como mecanismo para mantener la tradición culinaria.

3.1.3. HISTORIA DE LOS DULCES QUITEÑOS

Según (MOYA, 1993, pág. 169) A un paso del Palacio de Carondelet está el Monasterio; se debe cruzar una calle que es un delgado río de símbolos y se llega al silencio. La madre Cortina del Altar de los Ángeles solía escaparse al coro de la iglesia para espiar por una abertura que daba a la calle, justo al pie de la Virgen del Buen Suceso; para mirar hasta debía retirar el manto azul de la imagen, cosa que se convirtió en un penoso pecadillo, el punto de vista era tan alto que de la gente apenas se podían ver cabellos, sombreros y charoles cubiertos con manteles floreados.

La vida de la madre Cortina tenía el olor de los azahares de limones y naranjos fue un albo sueño, para transformarse en una burbuja dorada que flotaba entre los pilares del claustro; pero para (MOYA, 1993, pág. 170) En la cocina el trabajo era duro, aunque la cocina era el lugar más alegre del convento; las monjas ancianas eran pacientes por obligación, pues debían enseñar la repostería, confitería y dulcería a las jóvenes.

3.1.4. DULCES TRADICIONALES DE QUITO

Según (DIOSES, 2009, pág. 1) El Centro de Quito, se caracteriza por poseer una riqueza gastronómica única, que proviene de la mezcla de la cocina indígena y española, el aroma y el sabor de una de las más antiguas tradiciones, están escondidos en pequeños rincones de esta hermosa ciudad; pero para (Quiteña, 2007) El olor a panela y azúcar emana de cada uno de los puestos de venta de dulces tradicionales de Quito, y es que la preparación de colaciones, mistelas, buñuelos con miel, pristiños, higos con queso, alfajores,

espumilla, Chimborazo, roscón y otras delicias del paladar quiteño es una tradición familiar que se transmite a través de las generaciones.

3.2. CLASIFICACIÓN DE LOS DULCES TRADICIONALES

Según (NOVILLO RAMEIX, 2006, pág. 12) Los dulces tradicionales de Quito, es decir, aquellos en cuya elaboración se reconocen conocimientos culinarios que, gracias a diferentes mecanismos de socialización, han permanecido por largos períodos de tiempo en el contexto cultural de los habitantes quiteños.

3.2.1. COLACIONES

Según (MOYA, 1993, pág. 338) Su nombre se debe a que años atrás, las bolitas blancas eran parte indispensable del cucayo de los estudiantes. Es por eso que fueron bautizadas definitivamente como colaciones, en la Bolívar o calle de la Buena Ventura se encuentra el local más dulce de la Carita de Dios: Colaciones Cruz Verde, en donde Don Luis Banda Espinosa prepara estos regalos para el paladar de grandes y chicos.

El arte de la preparación viene de ancestros Don Luis heredó la habilidad y el gusto por este trabajo de su madre, la señora María Hortencia Espinosa, quien desde los dieciocho años hasta el final de sus días, dedico su vida a endulzar la vida de sus paisanos; pero para (BARRERA. JULIO PAZOS, 2008) El Cabildo organizaba cada año la fiesta de la Pascua del Espíritu Santo. En acta del 8 de mayo de 1606, la corporación edilicia dispuso que se invitara al presidente de la Audiencia y a los oidores y resolvió “que se les dé colación a dichos señores a costa de los propios de la ciudad”. No dice cuántos fondos propios debían gastarse.

La práctica de ofrecer colación fue recurrente lo confirma una ordenanza del 30 de enero de 1612. En ella se prohíbe a los pulperos que vendan colación. Puede explicarse la medida con solo anotar que los pulperos, por disposición del Cabildo, vendían jamón y tocino. Como la colación incluía estos fiambres, los pulperos pudieron ampliar su negocio con dulces y pastas.

La costumbre de la colación se mantuvo hasta el siglo XVIII. Con motivo de la llegada a Quito de don Juan Pio Montúfar y Frasso, quien fuera nombrado presidente, gobernador y capitán general de la Real Audiencia de Quito, el Cabildo auspicio el festejo. Ordeno al depositario general, como se lee en acta del 10 de mayo de 1754, organizar el servicio de la golosina.

3.2.2. MISTELAS

Según (PAZOS BARRERA, 2008, pág. 307) Son una especialidad que va desapareciendo en el Ecuador, consiste en confites huecos coloreados, en formas caprichosas- peces, estrellas, figuras geométricas- de pasta de azúcar sumamente delgada que contienen licor endulzado o mistela; pero para (CABASCANGO, 2012) Probar caramelos con relleno de chicle o frutas es común, pero los rellenos de licor son llamativos para los ciudadanos.

Alicia Heredia recuerda que su padre le solía brindar este dulce de pequeña, es parte de mi infancia, no me mareaba porque son poquitas las dosis que tiene de licor.

Alex Jiménez es uno de los integrantes de la familia que mantiene viva esta tradición capitalina que según menciona es parte de la leyenda del Gallo de la Catedral y el Padre Almeida.

Marco Jiménez, padre de Alex, cuenta que estos dulces surgieron en la época de la Colonia, como las mujeres no podían probar licor, se las ingeniaron para que lo hagan y no se marearan.

3.2.3. HIGOS CON QUESO

Según (QUITO. TURISMO, 2014) Los higos llegaron a Quito desde Asia Menor a través de los españoles, se dice que para que brillen como ónix se debe añadir un poco de mantequilla en la cocción, además, la canela en rama les da un sabor delicioso.

En Ecuador, los higos quedarían incompletos sin el acompañamiento de queso fresco, para disminuir el posible empalago. Este postre se sirve especialmente en Semana Santa y como golosina durante todo el año.

3.2.4. MAÍZ CONFITADO

Según (NETO, 1964, pág. 106) Maíz tostado y envuelto en capa de panela, también se hace con tostado frito sin sal y cubierto de raspadura o panela; pero para (TELLO, 2012) Antonio Encalada quien elabora dulces hace más de 30 años, nos cuenta que su vida siempre ha sido un dulce, desde muy pequeño aprendió a elaborar, tostado de dulce, más conocido como la caca de perro. “Los jóvenes de hoy muy poco conocen sobre la gastronomía antigua, por ejemplo la caca de perro es muy poco conocida por ellos, antes nuestras madres sabían preparar la caca de perro en nuestros hogares, esa tradición se ha perdido, es por eso que los jóvenes conocen muy poco acerca de este producto tan delicioso y nutritivo; pero para (BARRERA. JULIO PAZOS, 2008, pág. 257) Aschu-ishpa: Plato indígena cuyo nombre quichua significa Caca de

perro, en razón del aspecto que tiene. Son bolas o bolitas de maíz tostado, ligeramente molido, y melaza. Si el nombre es desagradable, el majar no lo es.

3.2.5. PRISTIÑOS

Según (NETO, 1964, pág. 350) Pedazos de masa de harina de trigo cortado a manera de roscas o estrellas, con huevos y fritos en manteca, constituyen golosinas, servidos con miel de panela, principalmente en la navidad quiteña, el vocablo viene del latín, pistus, majado, batido. Es un dulce que principalmente se consume por semana santa y simboliza la corona de espina de Cristo.

3.2.6. QUESADILLAS

Según (RESEÑA HISTORICA DE LA PANADERIA SAN JUAN , 2015) Las quesadillas son un dulce a base de queso de ahí su nombre, se conoce que se originaron de un postre de origen árabe llamado almojábana más o menos en el año 1.600.

Este se difundió a través de España principalmente en las Islas Canarias adaptándose a los ingredientes de esa época, donde toma el nombre de quesadillas, con la conquista llega a América, donde toma varias derivaciones como en México y centro América, las de sal; al llegar al Ecuador se adaptan a los ingredientes que existen y aparecen las Quesadillas Dulces, muy parecidas a las originales.

La receta utilizada hoy en día, es la creación mejorada de Juan Cobo León, a eso debe la diferencia en calidad y sabor.

3.2.7. HIGOS CONFITADOS

Según (PATRIMONIO, 2013, pág. 191) La heladería San Agustín es uno de los rincones más tradicionales y queridos del Centro Histórico de Quito, durante más de seis generaciones ha endulzado el paladar de los quiteños con jugos naturales, raspados de hielo , helados de paila y un sinnúmero de golosinas quiteñas como delicados he higos enconfitados.

Abrió sus puertas al público en 1858 de la mano de la señora Juana Torres de Barba, quien lo administró durante cincuenta años.

De igual forma, la heladería San Agustín busca rescatar platos tradicionales. Para esto han ingresado al calendario gastronómico quiteño, que se basa en el calendario ritual que rige a la ciudad desde la época colonial.

3.2.8. CHIMBORAZO

Según (TELEAMAZONAS, 2013) En busca de los tradicionales Chimborazos de dulces llegamos hasta la panadería San Juan en el centro norte de Quito allí encontramos a Irene Jiménez, preparando este riquísimo postre, los ingredientes para preparar este dulce son: mantequilla, harina, azúcar, huevos, leche, esencias y polvo de hornear y para el merengue azúcar y claras de huevo. En 25 minutos a media hora ya están listos los chimborazos, hasta eso se elabora el merengue para enconfitar el chimborazo dejar 12 horas para que se seque los chimborazos son realmente deliciosos.

3.2.9. ESPUMILLA

Según (MUSEO DE LA CIUDAD D.M.Q, 2006, pág. 9) Este es uno de los postres característicos de la venta ambulante en el centro de Quito, aunque también se lo encuentra en algunas cafeterías de la capital; pero para (NETO, 1964, pág. 201) Postre hecho con claras de huevo batido con azúcar, limón y alguna esencia. Se sirve con grageas espolvoreadas: pero para (DIARIO., 2013) Se le atribuye y reconoce a María Cullispuma, de origen chimboracense que hace 33 años llegó a la ciudad de Cuenca, luego de trabajar como empleada doméstica en Quito, quien vendió por primera vez la espumilla de guayaba (fruta tropical y aromática). El año 2009 el artista cuencano Fernando Toledo, la pintó en un cuadro que lo expuso en una Bienal convirtiéndola en una figura de cultura popular cuencana.

3.2.10. SUSPIRO

Según (NETO, 1964, pág. 390) Bocadillos de claras de huevo batidas con azúcar en estado de merengue y asados al horno: pero para (CHEJIN, 2014) Este rico dulce, ha traspasado el tiempo y actualmente se lo sigue haciendo y permanece en la memoria de la infancia y trae los recuerdos de la época. De consistencia blanda y ligera, considerado un potaje tradicional: pero para (NARVÁEZ TORRES, 2013) El suspiro de monja es un dulce que viene de España, Doña Carmela Torres Iglesias quien desde hace algunas décadas se dedica a la elaboración de este dulce y a su posterior comercialización, cuenta que existe una leyenda sobre el suspiro, mismo que lleva este nombre por su delicadeza y ligereza, características que lo hacen similar al viento. Se dice que este frágil dulce debe su nombre a una aspiración prolongada que

dejo escapar una religiosa mientras elaboraba un banquete, logrando con ello que el resto del convento hablara sobre el mismo, y bautizaran al dulce en ese momento confeccionado como suspiro.

3.2.11. ROMPE MUELAS

Según (GACETA., 2015) En la avenida 5 de Junio y río Langoa, Paúl Cortez, se dedica a la elaboración de los tradicionales “rompe muelas” o “saca calzas”, la finalidad es que la población recuerde su niñez degustando un dulce; existe variedad de sabores que son elaborados artesanalmente, este trabajo ha pasado de generación en generación y el inicio de la actividad empieza hace 80 años atrás, recordó que su abuelita Hermelinda trabajaba vendiendo las chocolinas en el antiguo teatro Rex, su padre también se dedicó a esta labor. Paúl dijo que de sus 6 hermanos, él tomo la batuta y la venta del caramelo le permitió terminar sus estudios universitarios.

Cuando obtuvo su ingeniería dejo por un momento el oficio, pero al formar parte de algunas instituciones “me fui dando cuenta que este tipo de emprendimientos no deben quedarse estancados”, entonces nuevamente retomó la elaboración del caramelo con el objetivo de dar un valor agregado al producto, sea con nuevas presentaciones o para mejorar la calidad. Es así que en su hogar adecuó un espacio específico para la fabricación de este caramelo y al ingresar ya se percibe el aroma de la golosina que es preparado generalmente en la mañana, antiguamente el confite era considerado como el “saca calzas” o “rompe muelas”, porque se pegaba el dulce en los dientes, con ello se dio cuenta que en el cambio de temperatura lograba mejorar la calidad y la duración del mismo con la necesidad de diversificar con mil sabores y

desarrollar dos calidades, sea duro o suave, “ eso hizo de que poco a poco me vaya entusiasmando, pese a las complicaciones que existían”, el objetivo es que cada iniciativa de un trabajo a más personas; a la vez mantener la tradición, modernizarlo y buscar nuevos mercados “para que la proyección de la familia no se quede estancada”.

3.2.12 HOSTIAS

Según (AMELINA, 2015) En el monasterio del Carmen Alto ubicado en el Centro de Quito las monjas elaboran las hostias la Madre Verónica de Santa Fás Priora del Monasterio del Carmen Alto, es la encargada de realizar con 4 madres del claustro de la elaboración de las hostias que están hechas de agua y harina que significa trabajar en el cuerpo y la sangre de nuestro señor es decir fabricar esas hostias que se convertirán en el cuerpo de nuestro señor, el primer paso es batir estos dos ingredientes, se necesita 16 litros de agua y 16 libras de harina luego de esta mezcla que se inicia a las 4:30 am de la mañana, y a las 8:30 am bajo una temperatura de 170 grados y sobre una plancha se empiezan a dar forma a estas hostias, ya está lista para empezar una cocción, se va poniendo un chorro de la mezcla en la plancha y se cierra la plancha, posterior mente se le deja secar por unos días, luego estas planchas deben ir a una máquina de humectación para obtener así una figura nítida luego se le saca y se pone en unos cartones y se pone en fundas porque la funda nos ayuda a mantener la humedad para que no se hagan tiesas, se manda por una cortadora se enfunda y se vende.

3.3. QUITO PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Según (EFEMÉRIDES) Quito, la capital, ciudad patrimonio, cuna de la libertad, esencia de la democracia, templo de la Patria, su trayectoria histórica la predestina como la más progresista de América. En efecto Quito se proyecta como uno de los más característicos y finales testimonios de arte hispano en América y de aquel producto de la fusión de este con el talento indígena, el arte criollo. Pocas ciudades en el mundo y entre ellas alguna otra capital Latinoamérica han conservado en su colonial fisonomía una manifestación multifacético del arte americano en los siglos XVIII. Los templos y conventos, monumentos arquitectónicos, imágenes vividas e intactas del arte de toda época histórica, recogen muchos de ellos paisajes trascendentales de la Historia Ecuatoriana en sus diversas fases “Salve Cruce Líber” esto detonante del movimiento que condujo al Primer Grito de la Independencia en el Continente y convirtiera a Quito en Luz de América. Esta ciudad por estas y otras fundamentales consideraciones, ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad. Según (PAZOS. BARRERA, 2008, pág. 13) La dicha ciudad está asentada en una casi ladera al pie de una sierra grande, alta y larga, de muchas lenguas al nacimiento del sol. Vista de la línea equinoccial cuatro lenguas, de la otra parte tiene algunas fuentes de agua en abundancia, que hace de la dicha sierra, de que se provee la ciudad y se riegan las huertas, tiene algunas cavas, que allí dicen quebradas, a los arrabales y en la ciudad las cuales se pasan por puentes, tuvieron los ingas que poblaron este sitio por fortalezas las dichas quebradas, y así los españoles cuando conquistaron aquella provincia, poblaron en el dicho sitio y se aprovecharon de las casas y edificios que hallaron de los dichos indios.

3.3.1. CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Según (QUITO , 2014) Desde inicios de diciembre, el ambiente en la ciudad se torna festivo, el 6 de este mes se celebra la fundación de Quito y en torno hay programaciones especiales durante todo el mes. Parte de ello es la gastronomía y los postres, bocadillos ideales para acompañar sobre la mesa, un paseo por las tradicionales calles de la ciudad, para refrescarse del sol de la capital o simplemente para hacer una parada de media tarde.

Según (DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, 1996, pág. 85) El Centro Histórico de Quito, es la cuna del nacimiento de la nacionalidad ecuatoriana. La ciudad de Quito se yergua sobre el ancestro arqueológico donde habitaban los primeros pobladores, los “quitus”, que escogieron los entornos del Centro Histórico, como un preludeo estratégico para hacer de él un cerrado fortín. Este conjunto de valores, que se llaman religión arte, ciencia y vida han quedado plasmados en el Centro Histórico de Quito, como para recordar a la posteridad el paso de una cultura multifacética: pre inca, incásica, colonial y republicana.

Según (QUITO, 2014) En el Centro Histórico de Quito existen detalles muy llamativos que se han mantenido por más de 500 años y que reflejan el alma de la ciudad, como la Calle de las Siete Cruces, la Cuesta del Suspiro, el Arco de la Reina, la Plaza de San Francisco, las plazas de material volcánico, grandes edificios republicanos, monasterios, conventos, iglesias que adornan la estética barroca y gótica porque no es solo una exposición monumental, sino una estructura viva, donde la modernidad no ha anulado las formas tradicionales de ser de los quiteños, de tal manera le han llevado a esta bella y

franciscana ciudad a ser candidata para convertirse en una de las 7 Ciudades Maravilla del Mundo”.

4. FICHA DE REGISTRO DEL INPC

4.1. ESTRUCTURA DE LA FICHA DE REGISTRO

Según (CULTURAL, 2011, pág. 31) La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial. La información está organizada en.

- **Áreas:** Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente.
- **Campos:** Datos específicos que aportan información sobre el bien registrado.

Los campos se encuentran escritos en altas y bajas. Estos pueden ser:

- Campos cerrados: Datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de información.
- Campos abiertos: En este tipo de campos se utiliza texto abierto, de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien. Los textos se escriben en altas y bajas, tomando en cuenta las normas gramaticales y ortográficas vigentes.
- Campos mixtos: Es la combinación de campos cerrados con campos abiertos.

En este tipo de campos se inicia con la selección de uno de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto.

4.1.1. DATOS DE LOCALIZACIÓN DE LA FICHA DEL INPC

Según (CULTURA, 2011, pág. 37) Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, localidad), de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

- **Provincia.** Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.
- **Cantón.** Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón
- **Parroquia.** Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre de la parroquia respectiva. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- **Localidad.** Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneja al interior de la parroquia urbana o rural.

4.1.2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Según (CULTURA, 2011, pág. 38) Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada.

El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual.

Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones.

- **Descripción de la fotografía.** Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.
- **Código fotográfico.** Identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

4.1.3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Según (CULTURA, 2011, págs. 38,39) Permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica.

- **Denominación.** Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información.

En todos los casos, se especificará el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, respetando los signos de puntuación.

- **Grupo Social.** Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación.
- **Lengua.** Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se registró la manifestación.
- **Subámbito.** Corresponde a las categorías más concretas del ámbito.
- **Detalle del subámbito.** Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación cultural.

4.1.4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Según (CULTURA, 2011, págs. 39,40,41) Área para describir la manifestación registrada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes.

Para llenar la descripción se deberán seguir los siguientes parámetros.

- Mantener una estructura lógica en el texto descrito.
- Redactar en forma clara el texto de la descripción
- Visibilizar las principales características de la manifestación describiendo los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.
- Priorizar la descripción de los procedimientos inherentes a la manifestación.

Tener total concordancia con el ámbito, subámbito y el detalle del subámbito.

Relacionar los vínculos de la manifestación con otros ámbitos del patrimonio (material e inmaterial) y con otros elementos del entorno (elementos de la naturaleza y de la cultura que permiten su expresión y recreación).

Parámetros particulares:

- Origen.
- Proceso secuencial o cronológico de la manifestación.
- Identificación y descripción de personajes.
- Contextualización de la manifestación.
- Identificación y descripción de elementos (indumentaria, herramientas, accesorios, materiales, ingredientes, etc., su procedencia, uso, forma adquisición.
- Detalle del modelo organizativo.

En el caso de manifestaciones de la tradición oral (transcripción de versos, leyendas, cuentos entre otros), se realizarán las aclaraciones necesarias para su comprensión.

En el caso de técnicas artesanales tradicionales, detallar el o los procedimientos técnicos completos.

La descripción no tendrá límite de extensión.

- **Fecha o período.** Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación. **Anual:** Se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el Detalle de la periodicidad.
- **Continua:** Se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especialidad temporal.
- **Ocasional:** Se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización.
- **Otra:** Se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores.
- **Detalle de la periodicidad.** Campo abierto para precisar la fecha o período en el que la se realiza la manifestación.

4.1.5. VALORACIÓN

Según (CULTURAL, 2011, pág. 42) Describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de transcendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

4.1.6. INTERLOCUTORES

Según (CULTURAL, 2011, pág. 43) Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

- Apellidos y nombres
- Dirección
- Teléfono
- Sexo
- Edad

4.1.7. ANEXOS

Según (CULTURAL, 2011, pág. 44) En la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

- Textos
- Fotografías
- Videos
- Audio

4.1.8. DATOS DE CONTROL

Según (CULTURAL, 2011, pág. 45) Para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el registro y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

- Entidad investigadora

A. MARCO CONCEPTUAL

1. **Agua de azar:** Agua preparada con el producto obtenido de la destilación de flores del naranjo.(PAZOS BARRERA. JULIO, 2010)
2. **Almíbar:** Solución azucarada que ha sido calentada. Los hay de medio punto, bien subido, espeso, suelta, caramelo, punto de caramelo. (PAZOS BARRERA. JULIO, 2010)
3. **Antepasado:** Dicho del tiempo, anterior a otro ya pasado.(ALONSO, 1958)
4. **Azúcar:** Edulcorante soluble y presente en forma de cristales que se encuentran en las frutas, la miel, el maíz, la caña de azúcar y la remolacha azucarera. (JORDÁ J, 2007)
5. **Caca de perro:** Maíz tostado y envuelto en capa de panela.(NETO, 1964)
6. **Confitado:** Consiste en el cocinado del producto con su propia grasa o una grasa añadida, y su posterior mantenimiento, perfectamente cubierto con la grasa, de esta forma el producto queda aislado del exterior por una grasa que impide la entrada de microorganismos. (JORDÁ J, 2007)
7. **Confites:** Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente, cordimarianamente en forma de bolillas de varios tamaños. (JORDÁ J, 2007)
8. **Costumbre:** Manera habitual de obrar una persona, animal o colectividad, establecida por un largo uso o adquirida por la repetición de actos de la misma especie. (BARRERA PAZOS, 2010)

- 9. Cultura:** Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo o a una época. (PAZOS BARRERA. JULIO, 2010)
- 10. Deshidratación:** Consiste en hacer perder el agua al producto, de esta manera se hace muy difícil el desarrollo de microorganismo, ya que estos necesitan cierto grado de humedad para sobrevivir. (ARMENDÁRIZ SANZ, 2006)
- 11. Forzados:** Se somete al producto a corrientes de aire o calor de manera artificial.(ARMENDÁRIZ SANZ, 2006)
- 12. Generación:** Se conoce como generación en genealogía al total de seres que forman parte de la línea de sucesión anterior o posterior de un individuo de referencia. (ALONSO, 1958)
- 13. Herencia:** Cosas vinculadas, pertenencias neutro plural de haerére estar adherido. En castellano sufrió en su sentido el influjo de heredad, heredero y su familia pasando a significar bienes y derecho que se heredan.(ALONSO, 1958)
- 14. Naturales:** Sometiendo al producto a una exposición al sol y/o a corrientes de aire en ambientes secos.(ARMENDÁRIZ SANZ, 2006)
- 15. Raspadura:** Panela, chancaca, piloncillo.(NETO, 1964)
- 16. Secado en placas:** Troceado, el género se introduce en horno con chorro de aire caliente.(NETO, 1964)
- 17. Tradicional:** Lo tradicional se asocia con ideas de nutrición, con la costumbre, con una zona específica, con un período significativo de tiempo y principalmente con determinados alimentos. (PAZOS BARRERA. JULIO, 2010)

B. MARCO LEGAL

La actual investigación está fundamentada **En la Constitución de la República del Ecuador, en el Régimen del buen vivir, capítulo primero Sección Quinta – Cultura en el Art. 377.**-El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantizara el ejercicio pleno de los derechos culturales. Así mismo en el **Art.- 379** Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, de salvaguarda del Estado, entre otros:

1.- Los documentos, objetivos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

Ley de Patrimonio Cultural Decreto No. 2600 de 9 de Junio de 1978, en el Art. 4.- El instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país.
- b) Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada.

El Plan del buen vivir objetivo 5 **“Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad”** Esto hace que se promueva todo patrimonio cultural en el estado Ecuatoriano, con un mayor interés para el desarrollo de esta investigación; según las políticas que enuncia el plan del buen vivir en la política y lineamientos.

Política 5.2 El preservar, valorar, fomentar y resignificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión.

- a. Fomentar el dialogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos.
- b. Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones.

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cuáles son los dulces tradicionales que se elaboran, en el Centro Histórico de Quito?

- ¿Cuál es el método adecuado para investigar la historia, métodos y técnicas de los dulces tradicionales?

- ¿Cómo se puede dar a conocer la información de los dulces tradicionales?

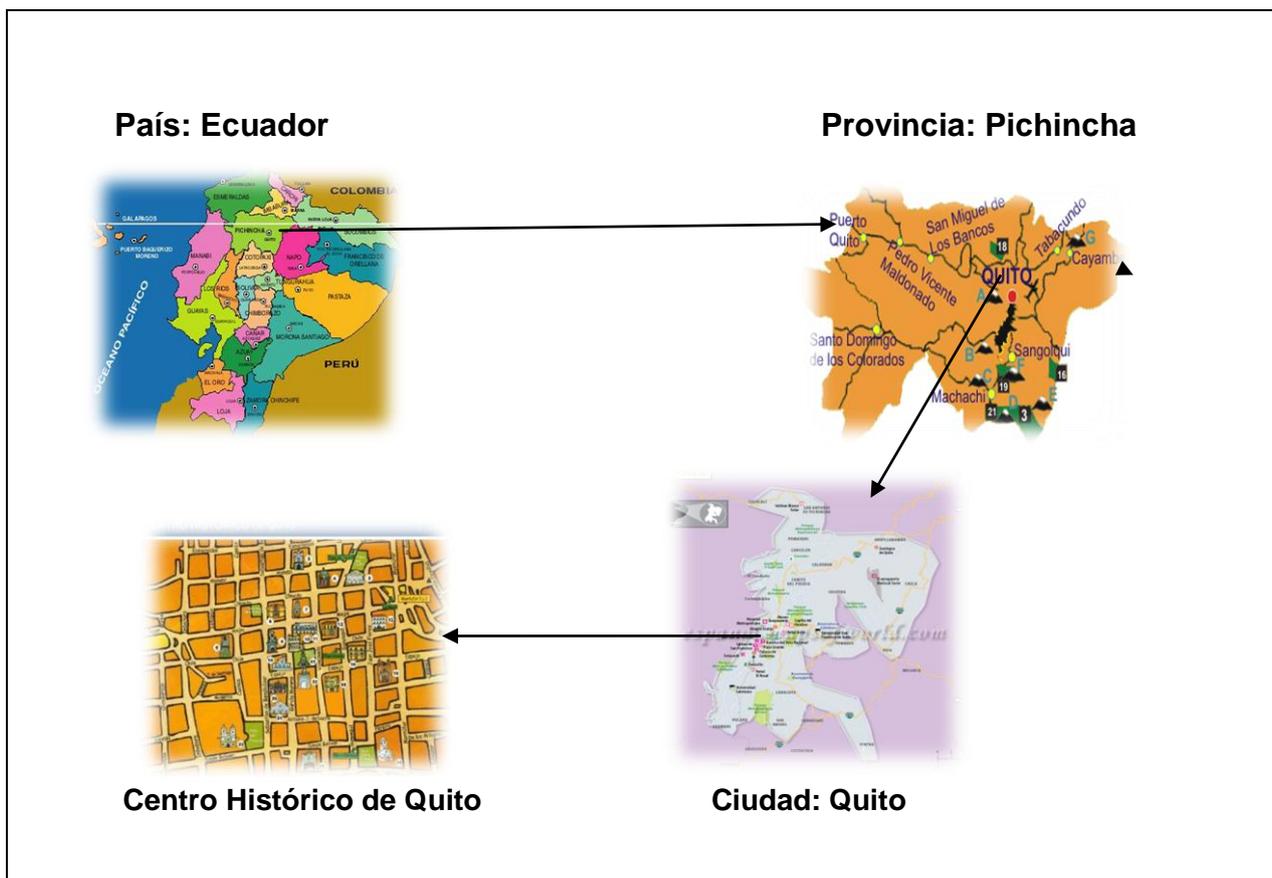
V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La elaboración del Registro Gastronómico de los Dulces Tradicionales se desarrolló en la región sierra del Ecuador, provincia de Pichincha, Cantón Quito, Centro Histórico de Quito.

En la presente investigación tuvo una duración de 6 meses, en la cual se identificó los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, así como la documentación para el registro gastronómico mediante la ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y posteriormente se diseñe un registro con los ingredientes y preparaciones del lugar.

MAPA 1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA



Fuente:
<http://www.forosperu.net/temas/ecuador-y-bolivia>.
Realizado por: Robayo N, (2015)

B. VARIABLES

1. Identificación

- **Variable dependiente:** Dulces Tradicionales del Centro Histórico de Quito
- **Variable independiente:** Registro Gastronómico

2. Definición

- **Dulces Tradicionales**

Es un alimento que causa cierta sensación suave y agradable al paladar con la miel y el azúcar, propios de un sector, las historias de los artesanos coinciden en una cosa, que la tradición de los dulces no debe perderse porque forma parte de la cultura del quiteño, cada uno dedica su mayor esfuerzo para poder deleitar el paladar de los “chullas” porque saben que también degustan una parte de la historia de la ciudad.

- **Registro Gastronómico**

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación.

3. OPERACIONALIZACIÓN

Tabla 01

Nombre: OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLE DEPENDIENTE	ESCALA	INDICADOR
<p style="text-align: center;">DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO</p>	<p>DULCES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Colaciones • Mistelas • Higos con queso • Maíz confitado (Caca de perro) • Pristiños • Quesadillas • Higos confitados • Chimborazo • Espumilla • Suspiros • Rompe muelas • Hostias
	<p>MÉTODOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fritura • Cocción • Horneado
	<p>TÉCNICAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caramelización • Tostado • Batido • Confitado
	<p>COSTUMBRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Navidad • Fiestas de Quito

VARIABLE INDEPENDIENTE	ESCALA	INDICADOR
REGISTRO GASTRONÓMICO	ESTRUCTURA	<ul style="list-style-type: none"> • Lugar • Material Fotográfico • Nombre del dulce • Descripción de los dulces • Nombre de los Artesanos • Perdida del producto • Dirección • Producto • Videos • Experiencias • Investigador

Elaborado por: Robayo, N. (2015)

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Para la presente investigación de dulces tradicionales se utilizó: el tipo de investigación descriptiva, no experimental, y de corte transversal.

Investigación bibliográfica:

Se obtuvo información de revistas, periódicos, vídeos, historias de vidas de cada uno de los artesanos con la finalidad de recopilar información.

Investigación Descriptiva:

Según (LEIVAZEA.FRANCISCO, 2010) Es lo que estudia, analiza o describe la realidad presente, actual, en cuanto a hechos, personas, situaciones, etc.

Según (ÁVILA BARAY, 2006) Tipo de investigación que describe de modo sistemático las características de una población, situación o área de interés.

Aquí los investigadores recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

Investigación no experimental:

Según (SAMPIERI.ROBERTO) Es lo que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, se trata de investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos. La investigación no experimental es cualquier investigación en la que resulta imposible

manipular variables o asignar aleatoriamente a los sujetos o las condiciones. De hecho, no hay condiciones o estímulos a los cuales se expongan los sujetos del estudio. Los sujetos son observados en su ambiente natural, en su realidad.

El presente trabajo investigativo es no experimental porque se evaluó los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, para plasmar en la ficha del INPC y efectuar el registro gastronómico.

Investigación de corte transversal: Toma una instancia de corte transversal en el tiempo, en un momento determinado, lo que permite extraer conclusiones acerca de los fenómenos a través de un momento dado. La investigación es de corte transversal, ya que solo se realizó en un periodo de tiempo, y se presentó la investigación planteada.

Métodos y técnicas de investigación:

- **Teórico.**-(LUIZ, 2001)Son aquellos que permiten revelar las relaciones esenciales del objeto de investigación, son fundamentales para la comprensión de los hechos y para la formulación de la investigación. Los métodos teóricos potencian la posibilidad de realización del salto cualitativo que permite ascender del acondicionamiento de información, explicar las causas y formular las preguntas de investigación.
- **Empírico.**-Los métodos de investigación empírica conlleva al investigador a una serie de procedimientos prácticos con el objeto y los medios de investigación que permiten revelar las características fundamentales y relaciones esenciales del objeto; que son accesibles a la contemplación sensorial.

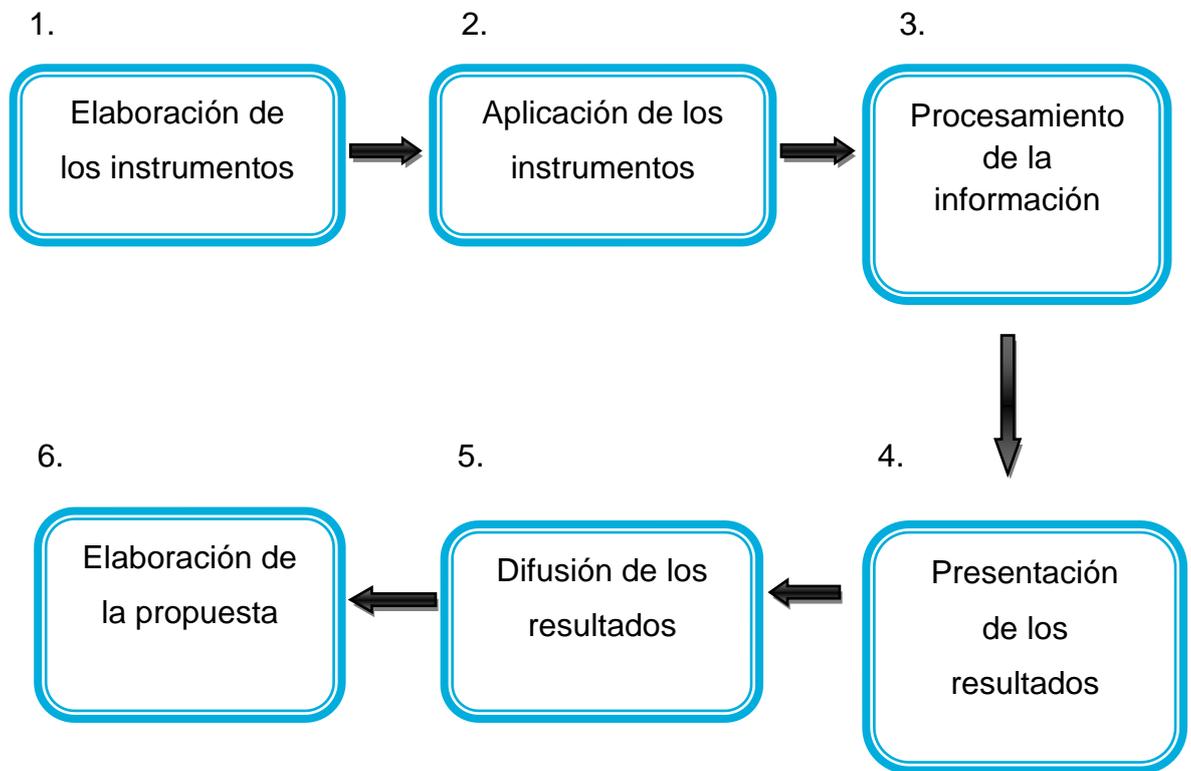
- **Instrumento “Entrevista”** Según (LEIVA ZEA, 2010) Es una técnica para obtener datos que consiste en un diálogo entre dos personas: el entrevistador (investigador) y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de éste, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación. La entrevista es una técnica antigua, pues ha sido utilizada desde hace mucho en psicología y, desde su notable desarrollo, en sociología y en educación. De hecho, en estas ciencias, la entrevista constituye una técnica indispensable porque permite obtener datos que de otro modo sería muy difícil conseguir.

D. GRUPO DE ESTUDIO

El grupo de estudio al que se aplicó la entrevista fue dirigido a los 8 propietarios de los establecimientos más representativos que se encargan de la elaboración de los diferentes dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito donde Don Luis Banda elabora las colaciones y lo expende en su propio negocio, así como Don Antonio Jiménez elabora las mistelas, y vende a ciertos locales por el hecho que no tiene un local propio, José Andrés Chaguaro quien en su propio negocio se encarga de elaborar los higos con queso, pristiños y los higos confitados todas sus elaboraciones las realiza con las rectas antiguas que tiene de su abuela y ha pasado de generación en generación, hasta la actualidad el encargado es Don José Andrés Chaguaro, otro que elabora es Don Antonio Encalada el dulce que elabora es el maíz confitado más conocido como la “caca de perro” en su local conocido como lo auténtico y lo tradicional. Paúl Cortez elabora los rompe muelas, lastimosamente no cuenta con un local

el vende de vendedor ambulante, otra artesana que elabora es la señora Hortensia Quintana ella elabora la quesadilla, chimborazo, suspiro ella los expende de su local conocido como las "Quesadillas de San Juan", Ana Chacha elabora la espumilla y no cuenta con un local es una vendedora ambulante, el ultimo artesano es Miguel Obles el elabora las hostias tampoco cuenta con su local y solo hace su dulce para entregar a ciertos locales, todos ellos nos dieron su relatos y todos tienen el mismo pensamiento que se está perdiendo el consumo por el hecho que al mercado ha ingresado tantos dulces, pero los dulces tradicionales tienen una historia y un origen que nunca debe perderse.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



1. Elaboración de los instrumentos:

Elaboración de las entrevistas con la que se recopiló la información necesaria para prescribir cuáles son los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, la cual se obtuvo la información breve para la elaboración del registro gastronómico.

2. Aplicación de los instrumentos:

Se realizó entrevistas a los artesanos de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, y a los comerciantes que los expenden.

3. Procesamiento de la información:

Se visitó a los diferentes productores de dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, a realizar la recopilación de información de la historia, métodos y técnicas que utilizan en la elaboración de los dulces.

4. Presentación de los resultados:

Se estudia los resultados de los instrumentos aplicados a cada artesano o comerciante que distribuye el producto.

5. Difusión de resultados:

Con la información obtenida y analizada se procederá a llenar las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura INPC.

6. Elaboración de la propuesta:

Una vez llenadas las fichas del INPC, se procederá a realizar el registro gastronómico que se basa en la historia, métodos y técnicas y elaboración de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La historia de esta hermosa ciudad colonial de leyendas, está todavía viva en la memoria de sus habitantes, Quito posee el Centro Histórico más representativo del Ecuador y el más grande de América, conformado por un extenso casco colonial que incluye variedad de iglesias, capillas, monasterios y conventos, así como plazas, museos, casonas, por toda esta riqueza natural, arquitectónica y cultural la Unesco reconoció universalmente a la Capital del Ecuador como Primer Patrimonio Cultural de la Humanidad, son las características de fusión con lo indígena lo que convierten a su arte en una mezcla única en el mundo.

Quito trata de conservar su Centro Histórico y fundirlo armónicamente con el resto de las ciudades son destacables, mucho del patrimonio de la ciudad se conserva en los hogares, en las tradiciones en la gastronomía, enriqueciendo el patrimonio inmaterial de los quiteños, degustar verdaderos dulces con asombroso colorido y sabor es un pequeño gusto que te lo puedes dar, también Quito es un destino ideal para quienes no solo se deleitan con los dulces propios de esta ciudad, sino con la oportunidad de conocer los secretos de su preparación.

La gastronomía está llena de tradiciones que se modifican constantemente con el paso del tiempo, las relacionadas a la elaboración de los dulces no son la excepción, sin embargo muchos dulceros de Quito consideran a la elaboración tradicional como un valor agregado a sus preparaciones, lo que refuerza el valor patrimonial de estos productos.

En esta unidad se presentan los resultados obtenidos al aplicar los instrumentos.

- a.** Ficha de campo se aplicó en el museo de la ciudad para identificar cuáles son los dulces tradicionales del centro histórico de Quito.
- b.** Entrevista aplicada a 8 personas (Propietarios de los establecimientos de dulces tradicionales, y quienes distribuyen a otros locales de expendio). ya que conocen sobre los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.
- c.** Con la información obtenida se llenara las fichas del INPC, aplicada a los artesanos que elaboran los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

De esta manera se conoce los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

La ficha de campo nos ayudó para corroborar la información a investigar más a fondo sobre los dulces tradicionales de Quito y poder ampliar la información en la entrevista, nos ayudó a determinar cuáles son los dulces tradicionales, que tiempo elaboran, una reseña histórica, que ingredientes utilizan para elaborar, los procedimiento, saber que aceptabilidad tiene en el mercado. La ficha del INPC nos determina los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito como, lugar, localidad, denominación, procedencia del saber, importancia para la comunidad, descripción del producto y foto del dulce tradicional.

A. DULCES TRADICIONALES QUE SE EXPENDEN EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.

Nombre: Identificación de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito

FICHA DE CAMPO				
Tema de Investigación: Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito				
Nombre de la Investigadora: Robayo Santacruz Nataly de los Angeles				
Lugar: Museo de la Ciudad de Quito		Fecha: 15-11-2015		Hora: 2pm
Datos de la Fuente:				Observaciones
Nombre	Edad	Sexo	Ocupación	La ficha de campo ayudo a identificar cuáles son los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, por ende nos dirigimos al Museo de la Ciudad donde los artesanos dulceros pertenecen a la fundación y son convocados a participar en las ferias de dulces tradicionales que se realizan en fechas de fiestas de Quito y navidad, aquí se pudo verificar cuales son los dulces tradicionales que elaboran cada uno de los artesanos, por tal razón con la información adquirida nos ayudó a dar inicio a la investigación, para obtener los resultados que fortalezcan el registro gastronómico.
Luis Banda	54	M	Artesano	
Marco Antonio Jiménez	74	M	Artesano	
José Andrés Chaguaro	35	M	Artesano	
Antonio Encalada	58	M	Artesano	
Paul Cortez	55	M	Artesano	
Hortensia Quintana	56	F	Artesana	
Ana Chacha	57	F	Artesana	
Miguel Obles	50	M	Artesano	

Elaborado por: Robayo, N. (2015)

Cuadro 01

CODIFICACIÓN

Artesanos que elaboran los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

NOMBRE	DULCE QUE ELABORA	FOTO
Luis Banda	Colaciones	
Antonio Jiménez	Mistelas	
José Andrés Chaguaro	Higos con Queso	

<p>José Andrés Chaguaro</p>	<p>Higos confitados (caca de burro)</p>	
<p>José Andrés Chaguaro</p>	<p>Pristiños</p>	
<p>Antonio Encalada</p>	<p>Maíz confitado (caca de perro),</p>	
<p>Paúl Cortez</p>	<p>Rompe muelas</p>	

<p>Hortencia Quintana</p>	<p>Quesadillas</p>	
<p>Hortencia Quintana</p>	<p>Chimborazo</p>	
<p>Hortencia Quintana</p>	<p>Suspiro</p>	
<p>Ana Chacha</p>	<p>Espumilla</p>	
<p>Miguel Obles</p>	<p>Hostias</p>	

Elaborado por: Robayo, N. (2015)

Cuadro 02

CUADRO DE RESPUESTAS

Dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito

Preguntas	RESPUESTAS											
Nombre de los Artesanos	Luis Banda	Marco Antonio Jiménez	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	Antonio Encalada	Paúl Cortez	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Ana Chacha	Miguel Obles
Nombre del Local	Las colaciones de la Cruz Verde	Mistelas	Heladería San Agustín	Heladería San Agustín	Heladería San Agustín	Lo auténtico y tradicional	Ventas ambulantes	Quesadillas de San Juan	Quesadillas de San Juan	Quesadillas de San Juan	Ventas ambulantes	Dulces Artesanos
¿Mencione que dulce elabora?	Colaciones	Mistela	Higos con queso	Pristiños	Higos Confitados	Maíz Confitado	Rompe muelas	Quesadillas	Chimborazo	Suspiro	Espumilla	Hostias

Preguntas	RESPUESTAS											
	Nombre de los Artesanos	Luis Banda	Marco Antonio Jiménez	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	Antonio Encalada	Paúl Cortez	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Ana Chacha
¿Conoce el origen de su dulce?	Su origen comenzó en el año de 1915, aprendió la abuela de la familia, de sus tías llamadas Santander.	Surgieron desde la época de la colonia, donde las mujeres no podían beber licor.	Surgió desde Asia menor a través de los españoles, la comida quiteña es lampreada, sal y dulce.	Se da por la semana santa, simboliza la corona de espinas de Cristo, traído por los españoles.	Se originó desde la época de la colonia, También se le conoce como caca de burro y se elabora más en los conventos.	Nace desde la época de 1923 y se conoce como la colación de los pobres porque es un plato indígena.	Se inicia hace 80 años es un producto muy laborioso de hacer porque lleva horas la preparación	Se inicia hace 72 años nació en la ronda en el año de 1935 por el Señor Juan cobo, se lo hacía en casas millonarias.	Se inicia desde 1935 se originó desde la época de la colonia y su duración de secado es de 8 horas.	Se inicia desde años atrás es un dulce muy delicado y se lo comía solo en casas millonarias.	Se originó desde muchos años, se lo elabora manual y es muy duro su proceso de elaboración.	Su origen empieza desde los conventos desde la época de los españoles.
¿Cuántos años lleva elaborando su producto?	Desde el año 1918 por 90 años se elabora esta golosina, Don Luis es la tercera generación.	Desde los 65 años elabora la deliciosa mistela hasta la actualidad	Se lleva elaborando 40 años y se prepara más en la época de semana santa	Lleva elaborando hace 40 años y se los prepara más en la época de semana santa.	Desde 1865 se empezó a laborar, ya son 50 años que los elabora.	Elabora más de 30 años desde que su padre le enseñó.	Se elabora hace 40 años, hasta la actualidad.	Son 65 años, que va elaborando el producto hasta el último día de su vida.	Se elabora 50 años el dulce para deleitar el paladar a toda la gente.	Lleva elaborando 30 años desde que aprendió hacer hasta la actualidad.	Lleva elaborando 25 años, la receta fue herencia de su madre.	Se elabora hace 60 años en los conventos del Carmen Alto hasta la actualidad

Preguntas	RESPUESTAS											
Nombre de los Artesanos	Luis Banda	Marco Antonio Jiménez	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	Antonio Encalada	Paúl Cortez	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Ana Chacha	Miguel Obles
<p>Describe la elaboración de su producto</p> <p>■ Técnicas</p> <p>■ Métodos</p>	<p>Tostar el maní durante media hora, luego pelarlo y limpiarlo. Después pasar a la paila de bronce y se va vertiendo el caramelo poco a poco mientras se va moviendo la paila hasta que se va formando unas bolitas de dulce blanco.</p>	<p>Mezclar el agua con el azúcar, llevarlo al fuego hasta que este un caramelización para después agregar el licor de whisky o anís, colocar en los moldes el almíbar y dejar secar por 12 horas las capas del caramelo.</p>	<p>Desaguar los higos por lo menos dos días en agua, después hacer un corte en forma de cruz, poner a cocinar en un poco de agua, aparte hacer la miel que consiste en agua y panela ya cuando está listo le incorpora al higo cocinado.</p>	<p>Hervir el agua con anís ,canela, media cuchara de limón, sal y azúcar: sacar del fuego y dejar que se enfríe, cernir la harina agregar el polvo de hornear mezclar con la mantequilla y los huevos agregar el agua y amasar para después hacer las figuras y freír</p>	<p>Desaguar los higos, cocinar después hacer un almíbar con azúcar y agregar a los higos por ultimo dejar secar y agregar el pigmento verde dejar secar por unas 4 horas</p>	<p>Tostar el tostado después agregar la panela rallada he ir meciedo para que no se quemé, dejar enfriar y listo lo pueden consumir</p>	<p>Poner una olla con agua y azúcar dejar hacer un almíbar y agregar aromas líquidos, se vierte el caramelo en la mesa de frio después se agrega sabores de frutas y seguir mezclando hasta que la masa se endurezca, se empieza hacer las figuras y se va cortando.</p>	<p>Mezclar los huevos, margarina y la harina hacer una masa y dejarla reposar, cortar la masa de 5cm para agregar el relleno, que está hecho a base de yemas de huevo, azúcar impalpable almidón de papa y queso, rellenar la masa doblar las orillas y hornear .</p>	<p>Creinar la mantequilla con el azúcar incorporarlas esencias y los huevos dejar batir, y poner la leche después poner harina y el polvo de hornear poner la masa en una manga y agregar a los moldes y hornear. Merengue claras de huevo y azúcar batir y la otra parte hacer caramelo y confitar el chimborazo dejar 12 horas de secado.</p>	<p>Separar las claras de las yemas batir hasta que esté a punto de nieve e incorporar el azúcar refinada y un poco de limón batir la mezcla, poner en una manga la preparación de ahí ir poniendo en la lata, precalentar el horno y hornear.</p>	<p>Primero cocinar la guayaba después estrimirla para sacar todo el jugo. Mezclar el azúcar con las claras de huevo mezclar y agregar la guayaba batir por media hora agregar la otra parte de la guayaba y batir hasta que este su forma es artesanal.</p>	<p>Mezclar la harina con el agua, tiene que ser una harina muy especial para que no se dañe la masa, se empieza a trabajar en los hornos, se pone un cucharon de masa sobre la plancha hasta que este después se pasa a otro lado donde se humedece se corta y están listas para la venta.</p>

Preguntas	RESPUESTAS											
	Nombre de los Artesanos	Luis Banda	Marco Antonio Jiménez	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	José Andrés Chaguaro	Antonio Encalada	Paúl Cortez	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Hortensia Quintana	Ana Chacha
¿Qué ingredientes utiliza para su producto?	Azúcar Maní Agua Limón	Azúcar Agua Licor	Higos Panela Limón Agua	Harina Agua Azúcar Sal Polvo de hornear Panela Especies de dulce	Higos Azúcar Colorante verde	Maíz Panela	Azúcar Sabores de frutas Aromas líquidos	Harina Margarina Huevos Yemas de huevos Azúcar impalpable Almidón de papa Queso	Mantequilla Harina Huevos Leche Polvo de hornear Azúcar Claras de huevo Es cencía	Claras de huevo Azúcar	Claras de huevo Azúcar Pulpa de guayaba	Harina Agua
¿Sería importante realizar un registro sobre los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito?	Si porque nos ayuda a que la gente conozca mas sobre la historia de los dulces.	Nos ayudaría a tener mayores ingresos.	Nos ayudaría a tener mayor publicidad y evitar que se pierda el origen de los dulces.	Sería de gran importancia así los dulces no se perderían con le asar del tiempo.	Nos ayuda a que sepan dónde comprar y disfrutar de un exquisito dulce.	Sería de gran importancia tener un registro de los dulces donde este plasmado su historia.	Nos serviría como un informativo para los turistas que visitan nuestro país.	Sería de gran importancia el tener una constancia de cuáles son los dulces que hay en el Centro Histórico de Quito.	Nos serviría para documentar y preservar este patrimonio para las nuevas generaciones.	Sería de gran importancia para que los estudiantes de escuelas, colegios conozcan el origen de los dulces.	Nos ayuda a que todos los que viven en Quito consuman lo que los artesanos elaboran.	Nos ayuda a no perder nuestras costumbres ancestrales y primero consumir lo nuestro antes que otros dulces que han ingresado en el mercado.

Elaborado por: Robayo, N. (2015)

ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se puede determinar que las personas que preparan los dulces tradicionales, tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos, debido a que llevan años elaborando sus dulces tradicionales y tienen una gran trayectoria en el mercado.

a. COLACIONES

Según(LUIS, 2015) Las colaciones inicio su madre Hortencia Espinosa, quien inicio la tradición de las colaciones de la Cruz Verde, en las calles Bolívar e Imbabura en el año de 1918, por 90 años estas golosinas han venido haciéndose a la manera tradicional. Las colaciones de la Cruz Verde, tras casi un siglo, es uno de los pocos bastiones de la cultura culinaria tradicional de Quito, que trata de endulzar el paladar de toda la gente quiteña aunque se está perdiendo el consumo, por el ingreso de muchos dulces que ahora elaboran, por fábricas y no artesanalmente como lo hace el señor Luis cada mañana desde las 7:00 am prende el fogón a gas, y tuesta el maní durante media hora, al otro costado, enciende el carbón y coloca la paila de cobre que tiene un parche en la parte inferior, mezcla el agua con azúcar, mientras una pequeña figura de la Virgen Inmaculada, patrona del lugar, parecía admirarlo en ese ritual de elaborar colaciones clásicas, el sentir el aroma a dulce endulza nuestra vida, Don Luis es la tercera generación y espera que sus hijos sigan con esa tradición.

b. MISTELAS

Según (JIMENEZ, 2015) Don Marco Antonio Jiménez, cuenta la historia que un hombre comía todos los días las famosas mistelas y cada noche lanzaba improperios al gallito de la catedral en Quito debido a la embriaguez que le causaba este tradicional dulce relleno de licor, son muchas las leyendas que hablan sobre las famosas mistelas, este dulce se preparaba desde la época de la colonia, antes en las reuniones sociales se les daba a las mujeres un licor suave de frutas que se llamaba mistelas, mientras que los caballeros tomaban licor, de ahí poco a poco se fue transformando este en caramelo de ahí viene el nombre de caramelo de mistela; la elaboración de la mistela ha pasado de generación en generación primero fue el abuelo, después paso a aprender la madre, y de ahí aprendieron los hijos todos saben hacer pero el único que la sigue elaborando es Don Marco Antonio Jiménez, y su preparación es muy difícil de hacer, el secado del dulce es de 12 horas hay que tener mucho cuidado porque es muy frágil, y se rompe con facilidad, es de igual manera al momento de degustar una de estas mistelas la sensación que le da al paladar es única ya que es un dulce especial que al momento de tener contacto con la saliva el dulce se esparce en la boca produciendo una sensación de exquisitez, es por esto que es necesario incentivar el consumo de las mistelas y no permitir que desaparezca el dulce tradicional.

c. HIGOS CON QUESO

Según (CHAGUARO, 2015) Los higos con queso es el dulce de la semana santa, representa a Eva porque está cubierta con una hoja de higo esas eran las creencias de los Cristianos, por tal motivo se consume higos con queso en semana santa, pero también se lo puede consumir todo el año, los higos fueron introducidos por los españoles en la época de la colonia, el secreto para elaborar un bueno higo con queso es el desamargado de unos 2 a 3 días para de ahí mandar a una cocción, se lo cocina por 30 minutos mientras que aparte se hace el almíbar, se le acompaña con queso porque la comida quiteña se caracteriza por ser lampreada y porque necesitamos calorías por el hecho que estamos a 2800m de altura, lo ideal es darle sostenibilidad entre más se hace y se lo consuma, no se perderá el dulce tradicional.

d. PRISTIÑOS

Según (CHAGUARO, 2015) Es un dulce de la semana santa simboliza la corona de espina de Cristo por las figuras, es una de las creencias que tenían los Cristianos, nos cuenta Don José Andrés que también se los degusta en las fechas de Navidad, pero en esa fecha se debería de degustar el dulce conocido como los buñuelos que va acompañado de un almíbar de miel que es hecho a base de panela, mientras que en la heladería San Agustín se lleva elaborando más de 40 años, porque tiene una trayectoria de mucha historia es un lugar donde podemos encontrar y degustar de este exquisito dulce, lo esencial es que se lo pueda encontrar con facilidad, lo primordial es consumir así se evitara sé que pierda con el pasar del tiempo.

e. HIGOS CONFITADOS

Según (CHAGUARO, 2015) Se originó desde la época de la colonia, las monjas eran quienes lo elaboran en los conventos, también se le conoce con el nombre de “caca de burro” en la actualidad solo encontramos higos confitados de color verde es porque siempre en la pastelería lo utilizan y es más fácil sacar esos pigmentos, es un dulce que se está perdiendo por el simple hecho que ahora los jóvenes, niños no conocen del dulce y tampoco de su historia, lo indispensable es hacerlos conocer y que degusten de un dulce tradicional para poder dar sostenibilidad al producto.

f. MAÍZ CONFITADO

Según (ENCALADA, 2015) Don Antonio quien elabora este dulce hace más de 30 años, cuenta que aprendió desde muy pequeño a elaborar, tostado de dulce, más conocido como la caca de perro, algo muy triste que ve ahora es que a muchos de los jóvenes de hoy, muy poco conocen sobre la gastronomía antigua, algo que nunca se debería de perder, de tal forma que si antes se preparaba en casa este dulce lo sabían cómo hacer, pero ahora ya no lo saben hacer y peor lo conocen, de tal forma que se está perdiendo esta tradición, un producto muy delicioso y nutritivo.

g. ROMPE MUELAS

Según (CORTEZ, 2015) Don Paúl cuenta su anécdota de como su abuelita fue la promotora de hacer los dulces rompe muelas, antiguamente se le conocía como el “saca calzas” porque es un caramelo duro de romper y también porque es duro de diluirlo cuando se lo está saboreando, su abuela siempre le inculco pero Don Paúl Cortez pensaba que no le iba a dar buenos recursos económicos él se graduó de la Universidad y cuando su abuelita falleció pues nadie ya no lo elaboraba hasta que un día por cosas de la vida don Paúl formo parte de un grupo de emprendedores fue ahí donde se dio cuenta que el dulce que elaboraba su abuelita era un dulce tradicional de tantos años, fue donde él empezó hacerlos es un dulce que se demora en hacer, pero el saber que a muchas personas les gusta y muchas veces forma parte de la infancia de todas las personas que lo han degustado eso le satisface y todas las mañanas lo elabora con mucho cariño y espera seguirlo haciendo hasta el último día de su vida.

h. QUESADILLAS

Según (QUINTANA, 2015) La panadería tiene 79 años y la comenzó su abuelo en la Ronda en 1935, la señora Hortensia sigue haciendo la receta que hacia su abuelo la señora Hortensia cuenta un poco de cómo su abuelo aprendió hacer las quesadillas él era oriundo de Machingui y llego a Quito muy muchacho, después de la muerte de sus padres entro a trabajar en muchas panaderías luego experimentaba y mejoraba las recetas hasta que emprendió con su propia panadería, fue ahí donde empezó con el negocio

De las quesadillas hasta la actualidad que ahora se hacen cargo sus hijas y nietas, para no perder la tradición. La reparación de las quesadillas es ardua se demora en producirse de 6 a 7 horas, porque la masa tiene que reposar varias horas antes de entrar al horno. El nombre de las quesadillas se debe a su ingrediente principal que es el queso, el poder degustar un dulce tan rico es lo bueno y no dejar que se pierda con el pasar del tiempo.

i. CHIMBORAZO

Según (QUINTANA, 2015) En busca de los tradicionales chimborazos empezó desde 1980, por las hermanas Rosa y Blanca Quintana que toman el rumbo de empezar con la elaboración de los dulces chimborazos, muy pocos lo conocen no es un dulce que se lo encuentra en cualquier lugar, la elaboración de la masa nos llevaría unos 25 minutos a media hora pero el merengue que va sobre hay que dejar alrededor de 12 horas para que se seque los Chimborazos, son realmente muy deliciosos, pero lo malo es que la gente ya no lo consume y eso ocasionaría que el producto se vaya perdiendo con el pasar del tiempo y eso nos ocasiona que un dulce tradicional se pierda del mercado, por tal motivo que se necesita un registro en donde la gente sepa los lugares de expendio que se puede encontrar y deleitar tan rico dulce.

j. SUSPIRO

Según (QUINTANA, 2015) Es un dulce que viene desde España, ha traspasado mucho tiempo, la historia de cómo se empezó hacer fue porque antiguamente las monjas fueron las promotoras de la elaboración fue por

una aspiración prolongada que una religiosa dejó escapar entonces empezaron hablar del dulce para saber qué nombre ponerlo, nadie entendía por qué suspiro la religiosa al momento de hacer el dulce, fue ahí donde una de las religiosas dijo bauticemos al dulce como suspiro, donde todas las religiosas estuvieron de acuerdo, cuenta la señora Hortensia que es un dulce muy delicado el proceso es fácil de hacerlo pero como todo dulce se está perdiendo simplemente por el hecho de no degustar este exquisito dulce se perderá como muchos otros que ya no se lo degustan, evitemos que se pierda demos sostenibilidad al producto para que siempre perdure en nuestra memoria.

k. ESPUMILLA

Según (CHACHA, 2015) La espumilla es un dulce que se lo elabora artesanalmente por unas 2 horas, sus ingredientes principales es la guayaba, es una fruta de rico sabor, posee propiedades nutricionales, es ideal para las dietas tiene buena cantidad de vitamina C, ayuda a la visión porque contiene vitamina A, también protege el sistema nervioso y también reduce los riesgos de infección en el cuerpo humano, pero ahora muchas personas lo hacen con máquinas y no utilizan los ingredientes adecuados por tal motivo no sabe el mismo sabor, que una espumilla artesanal esto afecta a los artesanos que elaboran todos los días y también hace que muchas de las personas no compren el producto, si queremos mantener vivas las tradiciones de los dulces tradicionales, no hay que permitir que se pierda, el

dar a un niño que deguste una espumilla ayudamos a que tenga en su memoria viva el sabor original que como es una espumilla artesanal.

I. HOSTIAS

Según (OBLES, 2015) Es un dulce desde hace muchos años que lo elaboran las monjas en los conventos, desde ahí se lo utiliza para la consagración de las misas que los padres dan, pero con el pasar del tiempo se lo puede consumir, la elaboración es de muchas horas porque el proceso es largo de hacer, una de las cosas más importantes es que hay que tener una medida exacta y también tiene que ser una harina especial, si no se sigue este proceso la masa no sale es un poco recelosa al momento de hacerlo después se pasa a la plancha donde se hornea, la hostia tiene un largo proceso después de haber pasado por la plancha se manda a un cuarto frío, eso nos ayude a que se mantenga con la humedad y no se rompa con facilidad ya que es un dulce muy delicado de hacer pero cuando se lo saborea es muy delicado que se trocea con facilidad, el cual a muchas personas les gusta por ser delicado, dulces como estos hay que cuidar y evitar que se pierda en la memoria de los quiteños.

A. HISTORIA MÉTODOS Y TÉCNICAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.

Documentar los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito Mediante la ficha A4 de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).

Cuadro 03

Nombre: Colaciones



Gobierno Nacional de la República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
 DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
 FICHA DE INVENTARIO
 A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
 CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0001

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)776366.29 Y (Sur)9975664.12 Z (Altitud) 2852 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: COLACIONES DE LA CRUZ VERDE

Código fotográfico: P5220164.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
COLACIONES DE LA CRUZ VERDE	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Las colaciones es un dulce que años atrás se utilizaba como un cucayo donde las personas llevaban a sus trabajos, este dulce ya se lleva elaborando desde el año de 1918, este dulce se ha venido forjando a la manera tradicional, como es en la paila de bronce que tiene más de 100 años donde se hacen las colaciones; tras casi un siglo, es uno de los pocos bastiones de la cultura culinaria tradicional de Quito, que trata de endulzar el paladar de toda la gente quiteña, Sr. Luis es la tercera generación y espera que sus hijos sigan con esa tradición.

Para las colaciones se necesita los siguientes ingredientes:

- Azúcar
- Maní
- Agua
- Limón

Elaboración:

- 1.- Preparar la miel con el azúcar y el agua.
- 2.- Poner el maní en la paila de cobre
- 3.- Agregar poco a poco la miel sobre el maní
- 4.- Darle movimiento a la paila para evitar que se pegue
- 5.- Durante 3 horas hasta que se forme la colación

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las colaciones forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, este dulce tradicional se debería seguir consumiendo para que no únicamente se mantenga en las memorias de los adultos mayores al contrario puedan ser comercializados a los niños en la etapa escolar, de esta manera se lograría incentivar el consumo a nuevas generaciones.

Sensibilidad al cambio	
X	Manifestaciones Vigentes
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables
	Manifestaciones de la memoria

Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
LUIS BANDA	Oe8-97 de la calle Bolívar, entre Chimborazo e Imbabura.		M	54

7. ANEXOS

	
Preparación del caramelo. Foto por: Karina Oñate	Caramelización del maní con el almíbar. Foto por: Karina Oñate
	
Producto para empacar. Foto por: Karina Oñate	Producto final para la venta. Foto por: Karina Oñate

8. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO, KARINA OÑATE	

Cuadro 04

Nombre: Mistelas



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO:

IM-23-03-16-0002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)778568.09 Y (Sur)9974077.63 Z (Altitud) 2956 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: MISTELAS

Código fotográfico: IMG3752.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
MISTELAS	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
<p>Desde hace años atrás cuenta la historia que un hombre comía todos los días las famosas mistelas y cada noche lanzaba improperios al gallito de la catedral en Quito debido a la embriagues que le causaba este tradicional dulce relleno de licor, son muchas las leyendas que hablan sobre las famosas mistelas, también este dulce se preparaba desde la época de la colonia, antes en las reuniones sociales se les daba a las mujeres un licor suave de frutas que se llamaba mistelas, mientras que los caballeros tomaban licor, de ahí poco a poco se fue transformando en caramelo de ahí se originó el nombre de caramelo de mistela; la elaboración de la mistela ha pasado de generación en generación y su preparación es muy difícil de hacer, el secado del dulce es de 12 horas hay que tener mucho cuidado porque es muy frágil, y se rompe con facilidad, es de igual manera al momento de degustar una de estas mistelas la sensación que le da al paladar es única ya que es un dulce especial que al momento de tener contacto con la saliva el dulce se esparce en la boca produciendo una sensación de exquisitez.</p> <p>Para las mistelas se necesita los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Azúcar ➤ Agua ➤ Licor Whisky ➤ Anís <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Mezclar el agua con el azúcar. 2.- Mandar al fuego hasta que este un caramelo para después agregar el licor de whisky o anís. 3.- Colocar en los moldes que están con harina el almíbar de mistela. 4.- Dejar secar por 6 horas un lado, después dar la vuelta al otro lado y dejar 6 horas más. 5.- Sacar de los moldes con cuidado para empaquetar. 	
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	N \ A
X Continúa	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	
5. VALORACIÓN	
Importancia para la comunidad	
La mistela forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, por ser un producto de gran importancia para los Quiteños, al cual se lo debe de dar sostenibilidad en el mercado.	

Sensibilidad al cambio	
X	Manifestaciones Vigentes
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables
	Manifestaciones de la memoria

Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MARCO ANTONIO JIMÉNEZ	Barrio Monjas Alto calle covi	0997311830	M	74

7. ANEXOS



Preparación de la mistela.
Foto por: Nataly Robayo



Secado de la mistela.
Foto por: Nataly Robayo



Empaque de la mistela.
Foto por: Nataly Robayo



Producto final para la venta.
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO	

Cuadro 05

Nombre: Higos con Queso



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)777112.70 Y (Sur)9975638.11 Z (Altitud) 2822 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: HIGOS CON QUESO

Código fotográfico: 12884636_1256771757683938_1365866327_n.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
HIGOS CON QUESO	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Cuenta la historia que los higos con queso es el dulce de la semana santa, representa a Eva porque está cubierta con una hoja de higo esas eran las creencias de los Cristianos, por tal motivo se consume higos con queso en semana santa, pero también se lo puede consumir todo el año, los higos fueron introducidos por los españoles en la época de la colonia, el secreto para elaborar un bueno higo con queso es el desamargado de unos 2 a 3 días, se le acompaña con queso porque la comida quiteña se caracteriza por ser lampreada y porque necesitamos calorías por el hecho que estamos a 2822m de altura, lo ideal es darle sostenibilidad.

Para los higos con queso se necesita los siguientes ingredientes:

- Higos
- Panela
- Agua
- Limón
- Especies dulces

Elaboración:

- 1.- Cortar las puntas de los higos y desaguar.
- 2.- Cortar los higos en cruz.
- 3.- Cocinar los higos por 45 minutos.
- 4.- Hacer la miel con panela y agua con su sus respectivas especies dulces.
- 5.- Mezclar los higos con la miel.
- 6.- Servir los higos calientes con queso.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	N \ A
X Continua	
Ocasional	
Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial debería seguirse manteniendo en la memoria de todos los Quiteños entre más se hace y se lo consuma, no se perderá el dulce tradicional.

Sensibilidad al cambio	
X	Manifestaciones Vigentes
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables
	Manifestaciones de la memoria

Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
JOSÉ ANDRÉS CHAGUARO	Guayaquil N5-59 MEJIA	02285082	M	35

7. ANEXOS



Higos grudos.
Foto por: Nataly Robayo



Hacer el Almíbar de panela.
Foto por: Nataly Robayo



Cocinar los higos y agregar la panela.
Foto por: Nataly Robayo



Higos listos para la venta.
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO, KARINA OÑATE	

Cuadro 06

Nombre: Pristiños



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)777112.70 Y (Sur)9975638.11 Z (Altitud) 2822 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PRISTIÑOS

Código fotográfico:IMG_3178.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
PRISTIÑOS	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Hace muchos años atrás cuenta la historia que es un dulce de la semana santa que simboliza la corona de espina de Cristo por las figuras, es una de las creencias que tenían los Cristianos, también se los degusta en las fechas de Navidad, pero en esa fecha se debería de degustar el dulce conocido como los buñuelos que va acompañado de un almíbar de miel que es hecho a base de panela, mientras que en la heladería San Agustín se lleva elaborando más de 40 años, porque tiene una trayectoria de mucha historia es un lugar donde podemos encontrar y degustar de este exquisito dulce, lo esencial es que se lo pueda encontrar con facilidad, lo primordial es consumir así se evitara sé que pierda con el pasar del tiempo.

Para los pristiños se necesita los siguientes ingredientes:

- Harina
- Agua
- Azúcar
- Polvo de hornear
- Limón
- Panela
- Anís
- Sal
- Mantequilla
- Rama de canela

Elaboración:

- 1.- Hervir el agua con anís, jugo de limón, sal y azúcar, retirar y dejar enfriar.
- 2.- Color la mezcla poco a poco sobre la harina cernida junto con el polvo de hornear.
- 3.- Adicionar la mantequilla, formar una masa suave, cortar en rectángulos de 10cm por 4cm.
- 4.- Cortar los fillos y unir los extremos formando una corona, freír en aceite.
- 5.- Hervir el agua con la panela y la rama de canela y el jugo de limón.
- 6.- Dejar espesar un poco y retirar del fuego.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Los Pristiños forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, se debería seguirse elaborando y consumiendo con el fin de seguir manteniendo vivo los dulces.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
JOSÉ ANDRÉS CHAGUARO	Guayaquil N5-59 MEJIA	02285082	M	35

7. ANEXOS



Cernir la harina para los pristiños.
Foto por: Nataly Robayo



Medir el azúcar para agregar a los pristiños
Foto por: Nataly Robayo



Amasar la masa para que se ablandara
Foto por: Nataly Robayo



Pristiños listos adicionando la miel
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO	

Cuadro 07

Nombre: Higos Confitados



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)777112.70 Y (Sur)9975638.11 Z (Altitud) 2822 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: HIGOS CONFITADOS

Código fotográfico:IMG_3164.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
HIGOS CONFITADOS	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Se originó desde la época de la colonia, las monjas eran quienes lo elaboran en los conventos, también se le conoce con el nombre de “caca de burro” en la actualidad solo encontramos higos confitados de color verde es porque siempre en la pastelería lo utilizan y es más fácil sacar esos pigmentos, es un dulce que se está perdiendo por el simple hecho que ahora los jóvenes, niños no conocen del dulce y tampoco de su historia, lo indispensable es hacerlos conocer y que degusten de un dulce tradicional para poder dar sostenibilidad al producto.

Para los higos confitados se necesita los siguientes ingredientes:

- Higos
- Azúcar
- Agua
- Pigmento verde

Elaboración:

- 1.- Cortar las puntas de los higos y desaguar.
- 2.- Cortar los higos en cruz.
- 3.- Cocinar los higos por 45 minutos.
- 4.- Hacer el almíbar con el azúcar.
- 5.- Mezclar los higos con el almíbar
- 6.- Agregar poco a poco he ir moviendo los higos en la paila.
- 7.- Agregar el pigmento verde.
- 8.- Seguir dando movimiento hasta que se forme en un caramelo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial debería seguirse manteniendo en la memoria de todos los Quiteños

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
JOSÉ ANDRÉS CHAGUARO	Guayaquil N5-59 y MEJIA	02285082	M	35

7. ANEXOS



Seleccionar los higos
Foto por: Nataly Robayo



Medir el azúcar para el almíbar
Foto por: Nataly Robayo



Higos enfundados
Foto por: Nataly Robayo



Higos confitados listos para la venta
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO, KARINA OÑATE	

Cuadro 08

Nombre: Maíz Confitado



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 775766.55 Y (Sur) 9973952.35 Z (Altitud) 2826 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: MAÍZ CONFITADO

Código fotográfico: IMG_3049.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
MAÍZ CONFITADO	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Hace muchos años se elabora este dulce, donde nos cuentan que aprendieron desde muy pequeños a elaborar, tostado de dulce, más conocido como la caca de perro, algo muy triste que se ve ahora es que a muchos de los jóvenes de hoy, muy poco conocen sobre la gastronomía antigua, algo que nunca se debería de perder, es el inculcar hacer este dulce desde nuestros hogares, es un dulce que en la antigüedad las personas del campo llevaban para comer y lo decían “cucayo” porque es un dulce muy nutritivo. De tal forma que si antes se preparaba en casa este dulce lo sabían cómo hacer, pero ahora ya no lo saben hacer y peor lo conocen, de tal forma que se está perdiendo esta tradición, un producto muy delicioso y nutritivo.

Para él tostado confitado se necesita los siguientes ingredientes:

- Maíz
- Panela

Elaboración:

- 1.- Tostar el tostado en la paila.
- 2.- Agregar la panela rallada.
- 3.- Mecer cada 5 minutos para evitar que se asiente.
- 4.- Dejar enfriar para después empacar.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El maíz confitado forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial es un producto muy rico y nutritivo para las personas de todas las edades y el seguir degustando evita que se pierda de la memoria de los Quiteños.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ANTONIO ENCALADA	Necochea 7227 y Huancavilca	0987748079	M	58

7. ANEXOS



Tostado para hacer el maíz confitado
Foto por: Nataly Robayo



Panela para mezclar con le tostado
Foto por: Nataly Robayo



Mecer el maíz con la panela
Foto por: Nataly Robayo



Maíz confitado listo para la venta
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO	

Cuadro 09

Nombre: Rompe Muelas



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 764382.97 Y (Sur) 9896770.40 Z (Altitud) 2772 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: ROMPE MUELAS

Código fotográfico:12968780_986649751371245_466578082_n.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
ROMPE MUELAS	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

La familia de Paúl cuenta su anécdota de como su abuelita fue la promotora de hacer los dulces rompe muelas, antiguamente se le conocía como el “saca calzas” porque es un caramelo duro de romper y también porque es duro de diluirlo cuando se lo está saboreando, su abuela siempre le inculco pero Don Paúl Cortez pensaba que no le iba a dar buenos recursos económicos él se graduó de la Universidad y cuando su abuelita falleció pues nadie ya no lo elaboraba hasta que un día por cosas de la vida don Paúl formo parte de un grupo de emprendedores fue ahí donde se dio cuenta que el dulce que elaboraba su abuelita era un dulce tradicional de tantos años, fue donde él empezó hacerlos es un dulce que se demora en hacer, pero el saber que a muchas personas les gusta y muchas veces forma parte de la infancia de todas las personas que lo han degustado eso le satisface y todas las mañanas lo elabora con mucho cariño y espera seguirlo haciendo hasta el último día de su vida.

Para él rompe muelas se necesita los siguientes ingredientes:

- Azúcar
- Aromas líquidos
- Sabores de frutas

Elaboración:

- 1.- Poner en la olla agua y azúcar.
- 2.- Dejar hacer un almíbar he ir meciendo cada rato para evitar que se queme el caramelo.
- 3.- Agregar los aromas líquidos.
- 4.- Verter el caramelo en la mesa de frio.
- 5.- Agregar los sabores de frutas y seguir mezclando hasta que la masa se endurezca.
- 6.- Empezar hacer las figuras y se va cortando.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial debería seguirse manteniendo en la memoria de todos los Quiteños

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
PAÚL CORTEZ	Av. 5 de Junio y río Langoa		M	55

7. ANEXOS



Caramelización del azúcar
Foto por: Nataly Robayo

Sabores de frutas para el caramelo
Foto por: Nataly Robayo



Hacer las figuras de caramelo
Foto por: Nataly Robayo

Rompe muelas listo para su expendio
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO	

Cuadro 10

Nombre: Quesadillas



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 777593.53 Y (Sur) 9976643.10 Z (Altitud) 2836 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: QUESADILLAS

Código fotográfico: 2014_0102_004721_017.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
QUESADILLAS	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
<p>Desde hace muchos años la panadería comenzó en la Ronda en 1935, la señora Hortensia sigue haciendo la receta que hacía su abuelo, cuenta un poco de cómo su abuelo aprendió hacer las quesadillas él era oriundo de Machingui y llegó a Quito muy muchacho, después de la muerte de sus padres entró a trabajar en muchas panaderías luego experimentaba y mejoraba las recetas hasta que emprendió con su propia panadería, fue ahí donde empezó con el negocio de las quesadillas hasta la actualidad que ahora se hace cargo sus hijas y nietas, para no perder la tradición ellas son la tercera generación. La reparación de las quesadillas es ardua se demora en producirse de 6 a 7 horas, porque la masa tiene que reposar varias horas antes de entrar al horno. El nombre de las quesadillas debe a su ingrediente principal que es el queso, el poder degustar un dulce tan rico es lo bueno y no dejar que se pierda con el pasar del tiempo.</p> <p>Para las quesadillas se necesita los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina ➤ Huevos ➤ Margarina <p>Relleno</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Yemas de huevo ➤ Azúcar impalpable ➤ Almidón de papa ➤ Queso <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Mezclar los huevos, margarina y la harina. 2.- Hacer una masa y dejar reposar. 3.- Hacer el relleno con las yemas, azúcar impalpable, almidón de papa y queso. 4.- Después estirar la masa y cortar de 5cm, agregar el relleno previamente hecho. 5.- Doblar las orillas de las quesadillas en 5 partes. 6.- Hornear. 	
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	N \ A
X Continúa	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las quesadillas forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial es un producto muy antiguo que tiene el Centro Histórico de Quito el cual debería seguirse manteniendo vivo en todos los Quiteños.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HORTENSIA QUINTANA	Deifilio TorresN13-140 calle México	02281197	F	56

7. ANEXOS



Mezclar la harina con los ingredientes
Foto por: Nataly Robayo



Relleno de la quesadilla
Foto por: Nataly Robayo



Quesadillas horneadas
Foto por: Nataly Robayo



Dueña, la que expende la quesadilla
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY

Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY

Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016

Revisado por: EDISON SOLÓRZANO

Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016

Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO

Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016

Registro fotográfico: NATALY ROBAYO

Cuadro 11

Nombre: Chimborazo



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 777593.53 Y (Sur) 9976643.10 Z (Altitud) 2836 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CHIMBORAZO

Código fotográfico: 2014_0102_004651_016.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
CHIMBORAZO	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
<p>Desde hace años atrás nos cuenta la historia de los tradicionales chimborazos empezó desde 1980, por las hermanas Rosa y Blanca que toman el rumbo de empezar con la elaboración de los dulces chimborazos, muy pocos lo conocen, no es un dulce que se lo encuentra en cualquier lugar.</p> <p>Su nombre de chimborazo es porque se parece al nevado de chimborazo, al rato de poner la crema queda con su forma de un nevado. El merengue que va sobre el chimborazo hay que dejar alrededor de 12 horas para que se seque los Chimborazos, son realmente muy deliciosos, pero lo malo es que la gente ya no lo consume y eso ocasionaría que el producto se vaya perdiendo con el pasar del tiempo y eso nos ocasiona que un dulce tradicional se pierda del mercado.</p> <p>Para los chimborazos se necesita los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina ➤ Huevos ➤ Mantequilla ➤ Leche ➤ Polvo de hornear ➤ Esencias <p>Relleno</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Claras de huevo ➤ Azúcar <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Creinar la mantequilla con el azúcar. 2.- Incorporar la esencia y los huevos dejar batir y agregar la leche. 3.- Agregar la harina y el polvo de hornear. 4.- Poner la masa en una manga y ir agregando a los moldes y hornear. 5.- Hacer el merengue con las claras de huevo y azúcar. 6.- Hacer el caramelo e incorporar a las claras batidas. 7.- Confitar el chimborazo con la crema y dejar secar por 12 horas. 	
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	N \ A
X Continua	
<input type="checkbox"/> Ocasional	
<input type="checkbox"/> Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Los chimborazos forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, es un dulce que tiene una gran trayectoria, si la consumen se evita que se pierda y salga del mercado.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HORTENSIA QUINTANA	Deifilio Torres N13-140 calle México	02281197	F	56

7. ANEXOS



Azúcar para el merengue
Foto por: Nataly Robayo



Claras para el merengue
Foto por: Nataly Robayo



Leche para elaborar las quesadillas
Foto por: Nataly Robayo



Chimborazo listo para la venta
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO, KARINA OÑATE	

Cuadro 12

Nombre: Suspiro



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0010

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 777593.53 Y (Sur) 9976643.10 Z (Altitud) 2836 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: SUSPIRO

Código fotográfico: 2014_0102_005012_026.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
SUSPIRO	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Hace mucho años cuenta la historia que el dulce viene desde España, ha traspasado mucho tiempo, la historia de cómo se empezó hacer fue porque antiguamente las monjas fueron las promotoras de la elaboración fue por una aspiración prolongada que una religiosa dejó escapar entonces empezaron hablar del dulce para saber qué nombre ponerlo, nadie entendía por qué suspiro la religiosa al momento de hacer el dulce, fue ahí donde una de las religiosas dijo bauticemos al dulce como suspiro, donde todas las religiosas estuvieron de acuerdo, cuenta la señora Hortensia que es un dulce muy delicado el proceso es fácil de hacerlo pero como todo dulce se está perdiendo simplemente por el hecho de no degustar este exquisito dulce se perderá como muchos otros que ya no se lo degustan.

Para los suspiros se necesita los siguientes ingredientes:

- Claras de huevos
- Azúcar
- Gotas de limón

Elaboración:

- 1.- Separar las claras de las yemas.
- 2.- Batir las claras hasta que estén a punto de nieve.
- 3.- Incorporar el azúcar y seguir batiendo.
- 4.- Agregar unas gotas de limón y seguir batiendo.
- 5.- Poner en la manga y ir poniendo en la lata.
- 6.- Precalear el horno y hornear.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Los suspiros forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, es un dulce que tiene una gran trayectoria ya que viene desde la época de los españoles la cual no se debería de perder en los ciudadanos Quiteños.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HORTENSIA QUINTANA	Deifilio Torres N13-140 calle México	02281197	F	56

7. ANEXOS



Claras separadas de las yemas
Foto por: Nataly Robayo



Batir las claras hasta formar un merengue
Foto por: Nataly Robayo



Agregar gotas de limón al merengue
Foto por: Nataly Robayo



Suspiro Horneado
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO, KARINA OÑATE	

Cuadro 13

Nombre: Espumilla



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0011

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

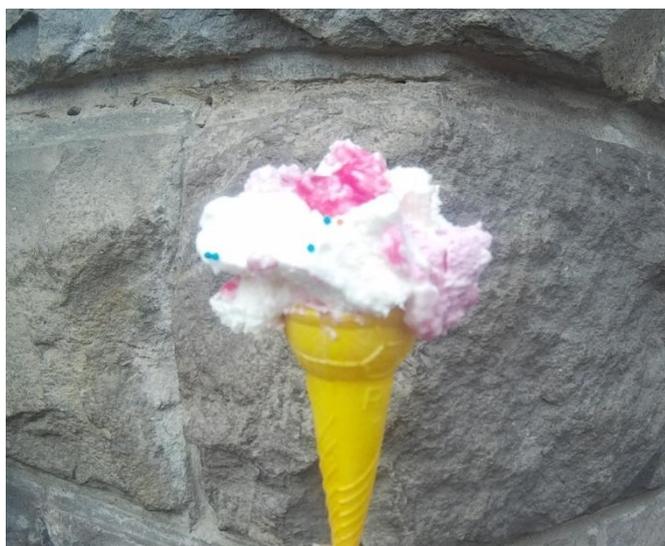
Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 776893.09 Y (Sur) 9975659.16 Z (Altitud) 2830 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: ESPUMILLA

Código fotográfico: 2016_0310_161009_001.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
ESPUMILLA	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Desde hace mucho tiempo la espumilla es un dulce que se lo elabora artesanalmente por unas 2 hora, sus ingredientes principales es la guayaba, es una fruta de rico sabor, que posee propiedades nutricionales, es ideal para las dietas tiene buena cantidad de vitamina C, ayuda a la visión porque contiene vitamina A, también protege el sistema nervioso y también reduce los riesgos de infección en el cuerpo humano, pero ahora muchas personas lo hacen con máquinas y no utilizan los ingredientes adecuados por tal motivo no sabe el mismo sabor, que una espumilla artesanal esto afecta a los artesanos que elaboran todos los días y también hace que muchas de las personas no compren el producto, si queremos mantener vivas las tradiciones de los dulces tradicionales, no hay que permitir que se pierda, el dar a un niño que deguste una espumilla ayudamos a que tenga en su memoria viva el sabor original que como es una espumilla artesanal.

Para la espumilla se necesita los siguientes ingredientes:

- Claras de huevos
- Azúcar
- Pulpa de guayaba
- Grajeas

Elaboración:

- 1.- Cocinar la guayaba.
- 2.- Exprimir la guayaba para sacar el sumo.
- 3.- Mezclar el azúcar con las claras de huevo hasta que se forme una espuma.
- 4.- Agregar poco a poco el zumo de guayaba y seguir batiendo.
- 5.- Poner lo restante del zumo de guayaba y batir por media hora.
- 6.- Poner en el cono con las grajeas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La espumilla forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial es un dulce muy valioso, que a la mayoría de los quiteños todavía lo sigue degustando y es de gran importancia para los niños, jóvenes y adultos mayores.

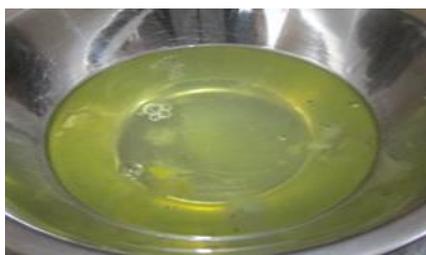
Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ANA CHACHA	Plaza de la independencia		F	57

7. ANEXOS



Claras separadas de las yemas
Foto por: Nataly Robayo



Batir las claras hasta formar una espuma
Foto por: Nataly Robayo



Espumilla lista para la venta
Foto por: Nataly Robayo



Degustando la espumilla
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO, KARINA OÑATE	

Cuadro 14

Nombre: Hostia



Gobierno Nacional de
La República del Ecuador

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

IM-23-03-16-0012

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: PICHINCHA

Cantón: QUITO

Parroquia: MATRIZ

Localidad: CENTRO HISTÓRICO DE QUITO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 776577.43 Y (Sur) 9975370.48 Z (Altitud) 2837 M.S.N.M

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: HOSTIA

Código fotográfico: IMG_3170_.JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
HOSTIA	
Grupo social	Lengua (s)
MEDIA	ESPAÑOL
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA	COTIDIANA

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Es un dulce que se lo elabora desde hace muchos años, las monjas lo realizaban en los conventos, desde ahí se lo utiliza para la consagración de las misas que los padres dan, pero con el pasar del tiempo se lo puede consumir, la elaboración es de muchas horas porque el proceso es largo de hacer, una de las cosas más importantes es que hay que tener una medida exacta y también tiene que ser una harina especial, si no se sigue este proceso la masa no sale es un poco recelosa al momento de hacerlo después se pasa a la plancha donde se hornea, la hostia tiene un largo proceso después de haber pasado por la plancha se manda a un cuarto frío, eso nos ayude a que se mantenga con la humedad y no se rompa con facilidad ya que es un dulce muy delicado de hacer, pero cuando se lo saborea es muy delicado que se trocea con facilidad, el cual a muchas personas les gusta por ser delicado.

Para las hostias se necesita los siguientes ingredientes:

- Harina
- Agua

Elaboración:

- 1.- Mezclar la harina con el agua.
- 2.- Una masa sumí danza.
- 3.- Precalentar la plancha, poner un medio cucharón de masa en la plancha y cerrar.
- 4.- Sacar las hostias y llevar al cuarto de frío para que se humedezca y evitar que se rompa.
- 5.- Sacar del cuarto frío, se corta y se enfunda.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	N \ A
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las hostias forman parte del Patrimonio Cultural Inmaterial, debería seguirse degustando al ser de gran importancia para la ciudadanía.

Sensibilidad al cambio

X	Manifestaciones Vigentes	Se sigue conservando las técnicas tradicionales, ya que no han cambiado el proceso de elaboración.
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MIGUEL OBLES	Vicente Roca fuerte		M	50

7. ANEXOS



Harina para el proceso de las hostias
Foto por: Nataly Robayo



La mezcla de la harina con el agua
Foto por: Nataly Robayo



Cortes de la hostias
Foto por: Nataly Robayo



Hostia enfundada
Foto por: Nataly Robayo

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	
Registrado por: ROBAYO SANTACRUZ NATALY	Fecha de inventario: 23 DE MARZO DEL 2016
Revisado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha revisión: 05 DE ABRIL DEL 2016
Aprobado por: EDISON SOLÓRZANO	Fecha aprobación: 05 DE ABRIL DEL 2016
Registro fotográfico: NATALY ROBAYO	

VII. CONCLUSIONES

- Al identificar los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito se pudo determinar que son 12 dulces que representan el lugar, sirviendo como eje para la determinación e investigación de cada uno de ellos adquiriendo la mayor información posible.

- Al investigar la historia, métodos y técnicas para la elaboración de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, utilizan las técnicas como fritura, caramelización, tostado, cocción, confitado, horneado, batido, los procedimientos de elaboración artesanal se mantienen intactos de tal forma que están registrados en las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)

- Al documentar la información a través de un registro gastronómico de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito se da a conocer los dulces que forman parte de su patrimonio culinario de esta manera se impulsara al consumo de estas preparaciones artesanales para evitar la pérdida del producto del Cantón Quito.

VIII. RECOMENDACIONES

- Al identificar los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito se recomienda que haya futuras investigaciones propuestas, en donde se pueda encontrar información bibliográfica porque así se podrá obtener todos los antecedentes bibliográficos sobre los dulces para sustentar y poder analizar todos los factores a favor de los dulces.

- Se sugiere que para elaborar los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito, hay que llevar a cabo todas las técnicas y métodos que fueron observados y que aplican los artesanos con la finalidad de adquirir buenos resultados de tal forma que están registrados en las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)

- Que la información adquirida sea clara y verídica, con la cual se dará a conocer los dulces tradicionales que forman parte de su patrimonio culinario y que posteriormente será entregada mediante un registro gastronómico con el fin de dar sostenibilidad al producto.

IX. PROPUESTA

B. REGISTRO GASTRONÓMICO DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.

1. Tema: DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO.

2. Objetivos:

- Rescatar las tradiciones gastronómicas de los dulces tradicionales.
- Dar a conocer sobre los lugares de expendio de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito.

3. Antecedentes:

Registrar las tradiciones gastronómicas del Centro Histórico de Quito, surgió para rescatar los dulces de una localidad o región geográfica son tradicionales, porque en su preparación se reconocen ciertos saberes culinarios que han logrado mantenerse por largos años en un contexto socio- cultural específico. La influencia de la cultura indígena en la cocina quiteña, particularmente en la preparación de dulces tradicionales, ha sido poco significativa, aunque seguramente la presencia de árboles frutales definió el consumo de una variedad de frutas como alimentos naturales dulces en la dieta de las comunidades indígenas prehispánicas, es debido a la introducción de la panela en la segunda mitad del siglo XVI que los habitantes de Quito se habituaron al consumo de confites o postres preparados con este ingrediente básico, sobre la base de productos e ingredientes originarios de la zona, desde tiempos coloniales.

4. Introducción

Detrás de la elaboración de los dulces tradicionales, existen familias enteras, y dentro de ellas, historias enteras de lucha y crecimiento de los trabajadores de un país que crece, se desarrolla y que, a través de estos personajes y sus sabores convierten a Ecuador en un país único.

Los dulces tradicionales forman parte de la oferta del Museo de la Ciudad desde hace 15 años, a través de una feria que congrega a docenas de productores de artesanos de dulces y a miles de quiteños y visitantes de todo el país año tras año. Quienes forman parte de la misma, en su mayoría, han heredado el negocio de sus padres, que su vez aprendieron de sus abuelos, bisabuelos y representan la diversidad gastronómica.

Espumillas, colaciones, quesadillas, pristiños, mistelas, rompe muelas, higos con queso, suspiros, maíz confitado, chimborazo, hostias, higo confitado, son algunos de los dulces tradicionales que se mantiene vivos en la memoria y la historia de nuestras ciudades gracias a las familias que de manera entregada transforman el acto de la alimentación en una construcción de saberes, símbolos y sentidos culturales.

5. Desarrollo de la propuesta

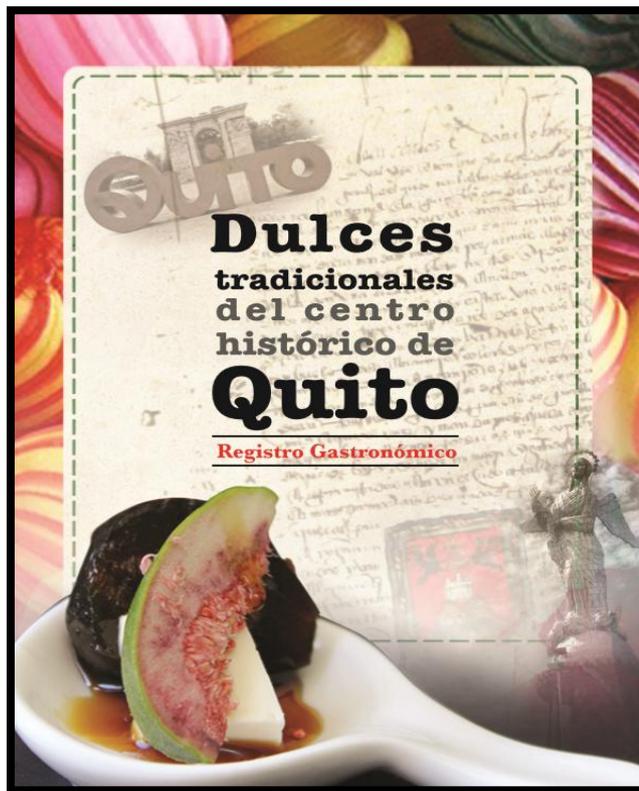
Para la elaboración del registro gastronómico como primer paso se debió hacer la recolección de toda la información bibliográfica.

Este proyecto hace referencia a un registro gastronómico, aquí se recopiló la historia del Centro Histórico de Quito, datos geográficos, historia, anexos, tradiciones, lugares turísticos y dentro de la gastronomía: lo tradicional, historia de los dulces, en qué lugar lo podemos encontrar, ingredientes que utiliza para elaborar los dulces y la preparación de cada uno de los dulces.

En el registro va recopilada la fotografía actual, para despertar el interés de los lectores, de cada uno de los dulces.

5.1. Diseño del registro

5.1.2. Portada y Contraportada



5.1.3. Presentación del Registro.

Biografía



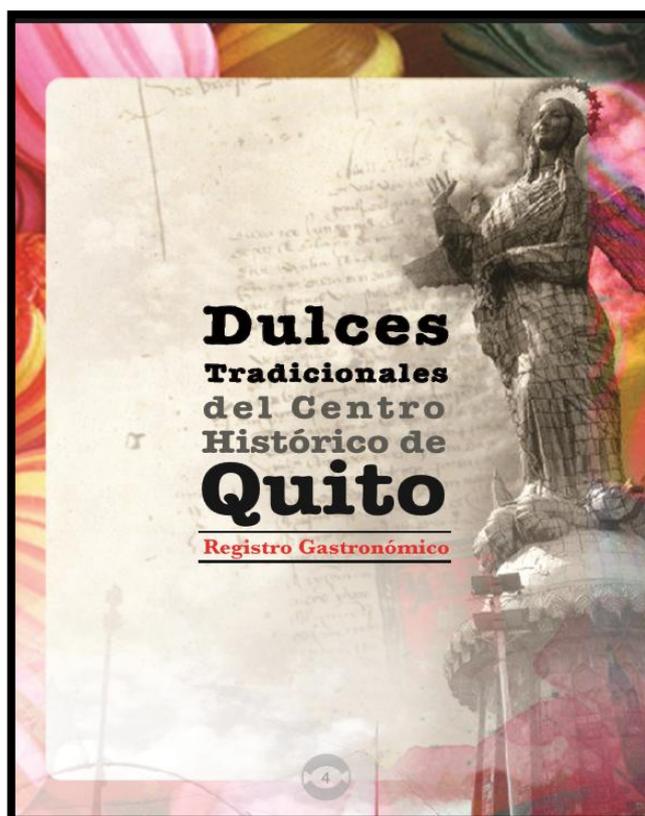
Nataly de los Angeles Robayo Santacruz.
Estudio en la Escuela Superior
Politécnica de Chimborazo, Facultad
de Salud Pública en la Escuela de
Gastronomía.

Me considero una persona responsable,
alegre, respetuosa, amistosa, solidaria y
con metas claras de cumplir mis objeti-
vos.

Dentro de mis planes favoritos esta el
viajar por todo el mundo para poder
aprender otras culturas gastronómicas y
aportar con los conocimientos aprendi-
dos para mi país.

Ldo. Manuel Jaramillo
DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN

Lda. Yessieña Castillo
MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN



**Dulces
Tradicionales
del Centro
Histórico de
Quito**

Registro Gastronómico

4

Presentación

La alimentación es fuente de nutrientes pero especialmente es fuente de emociones y sensaciones, desde una perspectiva fundamental se considera que elaborar un registro gastronómico del Centro Histórico de Quito contribuirá al reconocimiento y potenciación de la diversidad propia del lugar, este será un registro gastronómico que implica que no se pierda en la memoria de los ciudadanos.

La cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito, está llena de historia, arte y tradición particularmente en la preparación de dulces tradicionales, ha sido poco significativa, aunque seguramente la presencia de árboles frutales definió el consumo de una variedad de frutas como alimentos naturales, dulces en la dieta de las comunidades indígenas prehispánicas, es debido a la introducción de la panela en la segunda mitad del siglo XVI que los habitantes de Quito se habituaron al consumo de confites o postres preparados con este ingrediente básico, sobre la base de productos e ingredientes originarios de la zona, desde tiempos coloniales.



Introducción

La gastronomía para la sociedad, se identifica con los dulces tradicionales existentes, en las familias enteras, y dentro de ellas hay historias enteras de lucha y crecimiento de los trabajadores de un país que florece, se desarrolla y que a través de estos personajes se convierten el Ecuador en un país único.

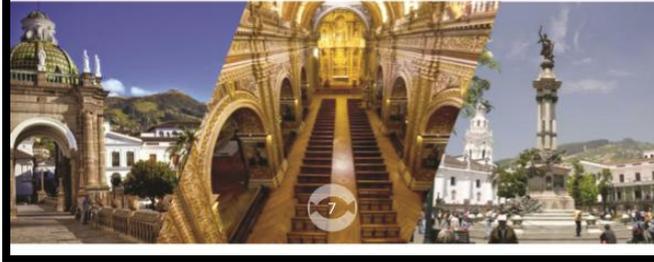
Los dulces tradicionales forman parte del Registro Patrimonial Cultural, donde los artesanos de dulces dan a conocer su producto como son: la espumilla, colaciones, quesadillas, pristiños, mistelas, rompe muelas, higos con queso, suspiro, maíz confitado, Chimborazo, hostias, higos confitados. Miles de quiteños visitan los lugares de expendio; Los vendedores y artesanos que forman parte de la confitería quiteña han heredado el negocio de sus padres que a su vez aprendieron de sus abuelos, bisabuelos y representan la diversidad gastronómica.



Quito Luz de América

El Centro Histórico es un amplio sector de la ciudad que fue levantado sobre las cenizas de la que fuera la capital de la mitad norte del Imperio Inca hasta que el General Rumiñahui la quemara hasta sus cimientos antes que entregarla a los conquistadores españoles.

Quito fue la primera ciudad en el mundo en ser declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por las Naciones Unidas en el año 1978. Su Centro Histórico tiene la magia de transportar a quienes lo visitan a épocas pasadas, mientras se camina por sus calles adoquinadas y por sus aceras empedradas. A inicios del Siglo XX, la ciudad apenas se localizaba al interior de las fronteras del Centro Histórico. Actualmente, este sector constituye apenas una ínfima parte de lo que es toda la ciudad, pero es, sin lugar a dudas, el sector más rico desde el punto de vista histórico y cultural. Algunas de las más famosas batallas independentistas y ejecuciones tuvieron lugar en las mismas plazas en las que hoy día deambulan turistas, transeúntes, vendedores y mendigos.



*Eres la Luz de América, que alumbra
la belleza y color omnipotente, de este
centro del mundo que vislumbra.....*

*¡ Mi ciudad, Patrimonio diferente,
ciudad noble y valiente que deslumbra;
es mi Quito, la flor del continente !*

<http://sinmiedosec.com/lista-de-poemas-a-quito/>
Autor: Christian Andrade

Historia de las Colaciones

Las colaciones son un dulce que años atrás se utilizaban como un cucayo, que las personas llevaban a sus trabajos, este dulce ya se lleva elaborando desde el año de 1918, se ha venido forjando de manera tradicional, como es en la paila de bronce que tiene más de 100 años donde se hacen las colaciones; tras casi un siglo, es uno de los pocos bastiones de la cultura culinaria tradicional de Quito, que trata de endulzar el paladar de toda la gente quiteña, Sr. Luis Banda es la tercera generación y espera que sus hijos sigan con esa tradición.



Colaciones

Ingredientes

- * Azúcar
- * Maní
- * Agua
- * Limón

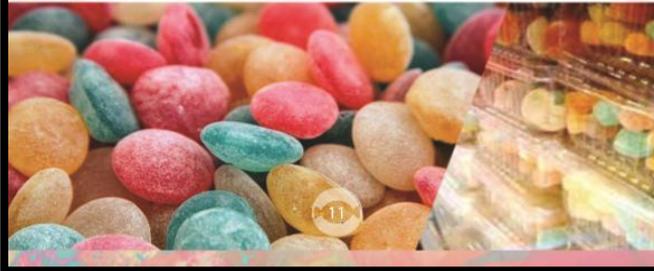
Elaboración

- 1.- Preparar la miel con el azúcar y el agua.
- 2.- Poner el maní en la paila de cobre
- 3.- Agregar poco a poco la miel sobre el maní
- 4.- Darle movimiento a la paila para evitar que se pegue
- 5.- Durante 3 horas hasta que se forme la colación



Historia de las mistelas

Desde hace años atrás cuenta la historia que un hombre comía todos los días las famosas mistelas y cada noche lanzaba improperios al gallito de la catedral en Quito debido a la embriagues que le causaba este tradicional dulce relleno de licor, son muchas las leyendas que hablan sobre las famosas mistelas, también este dulce se preparaba desde la época de la colonia, antes en las reuniones sociales se les daba a las mujeres un licor suave de frutas que se llamaba mistelas, mientras que los caballeros tomaban licor, de ahí poco a poco se fue transformando en caramelo de ahí se originó el nombre de caramelo de mistela; la elaboración de la mistela ha pasado de generación en generación y su preparación es muy difícil de hacer, el secado del dulce es de 12 horas hay que tener mucho cuidado porque es muy frágil, y se rompe con facilidad, es de igual manera al momento de degustar una de estas mistelas la sensación que le da al paladar es única ya que es un dulce especial que al momento de tener contacto con la saliva el dulce se esparce en la boca produciendo una sensación de exquisitez.



Mistelas

Ingredientes

- * Azúcar
- * Agua
- * Licor Whisky
- * Anís

Elaboración

- 1.- Mezclar el agua con el azúcar.
- 2.- Mandar al fuego hasta que este un caramelo para después agregar el licor de whisky o anís.
- 3.- Colocar en los moldes que están con harina el almíbar de mistela.
- 4.- Dejar secar por 6 horas un lado, después dar la vuelta al otro lado y dejar 6 horas más.
- 5.- Sacar de los moldes con cuidado para empaquetar.



Historia de los higos con queso

Cuenta la historia que los higos con queso son el dulce de la semana santa, representa a Eva porque está cubierta con una hoja de higo esas eran las creencias de los Cristianos Católicos, por tal motivo se consume higos con queso en semana santa, pero también se lo puede consumir todo el año, los higos fueron introducidos por los españoles en la época de la colonia, el secreto para elaborar un buen higo con queso "es el des amargado" de 2 a 3 días, se le acompaña con queso porque la comida quiteña se caracteriza por ser lampreada y porque necesitamos calorías por el hecho que estamos a 2822m de altura, lo ideal es darle sostenibilidad.



Higos con Queso

Ingredientes

- * Higos
- * Panela
- * Agua
- * Limón
- * Especies dulces

Elaboración

- 1.- Cortar las puntas y desaguar por dos días.
- 2.- Cortar los higos en cruz.
- 3.- Cocinar los higos por 45 minutos.
- 4.- Hacer la miel con panela y agua con sus respectivas especias dulces.
- 5.- Mezclar los higos con la miel.
- 6.- Servir los higos calientes con queso.



Historia de los Pistiños

Hace muchos años atrás, cuenta la historia, que son dulces de la semana santa y simbolizan la corona de espinas por su forma, es una de las creencias que tienen los Cristianos Católicos, también se los degusta en las fechas de Navidad, pero en esa fecha se debería de degustar el dulce conocido como los buñuelos que va acompañado de un almíbar de miel que es hecho a base de panela, mientras que en la heladería San Agustín se lleva elaborando más de 40 años, porque tiene una trayectoria de mucha historia es un lugar donde podemos encontrar y degustar de este exquisito dulce, lo esencial es que se lo puede encontrar con facilidad, lo primordial es consumir así se evitara se que pierda con el pasar del tiempo.



Pistiños

Ingredientes

- Harina
- Agua
- Azúcar
- Polvo de hornear
- Limón
- Panela
- Anís
- Sal

Elaboración

- 1.- Hervir el agua con anís, jugo de limón, sal y azúcar, retirar y dejar enfriar.
- 2.- Colar la mezcla poco a poco sobre la harina cernida junto con el polvo de hornear.
- 3.- Adicionar la mantequilla, formar una masa suave, cortar en rectángulos de 10cm por 4cm.
- 4.- Cortar los fillos y unir los extremos formando una corona, freír en aceite.
- 5.- Hervir el agua con la panela y la rama de canela y el jugo de limón.
- 6.- Dejar espesar un poco y retirar del fuego.



Historia de los higos confitados

Se originó desde la época de la colonia, las monjas eran quienes lo elaboran en los conventos, también se le conoce con el nombre de "caca de burro" en la actualidad solo encontramos higos confitados de color verde es porque siempre en la pastelería lo utilizan y es más fácil sacar esos pigmentos, es un dulce que se está perdiendo por el simple hecho que ahora los jóvenes, niños no conocen del dulce y tampoco de su historia, lo indispensable es hacerlos conocer y que degusten de un dulce tradicional para poder dar sostenibilidad al producto.



Higos Confitados

Ingredientes

- * Higos
- * Azúcar
- * Agua
- * Pigmento verde

Elaboración

- 1.- Cortar las puntas y desaguar por dos días.
- 2.- Cortar los higos en cruz.
- 3.- Cocinar los higos por 45 minutos.
- 4.- Hacer el almíbar con el azúcar.
- 5.- Mezclar los higos con el almíbar
- 6.- Agregar poco a poco y ir moviendo los higos en la paila.
- 7.- Agregar el pigmento verde.
- 8.- Seguir dando movimiento hasta que se forme en un caramelo.



Historia del maíz confitado

Hace muchos años se elabora este dulce, donde los confiteros cuentan que aprendieron a elaborar tostado de dulce desde muy pequeños, más conocido como la caca de perro, algo muy triste que se ve ahora es que a muchos de los jóvenes de hoy muy poco conocen sobre la gastronomía antigua, algo que nunca se debería de perder es la elaboración de este dulce desde cada uno de los hogares, ya que es un dulce que en la antigüedad las personas del campo llevaban para comer y lo decían "cucayo" porque es un dulce muy nutritivo.

De tal forma que si antes se preparaba en casa, sabían cómo hacer este dulce ya que la elaboración de esta perdiendo en el seno de las familias de tal forma que se está perdiendo esta tradición.



Maíz confitado

Ingredientes

- * Maíz
- * Panela

Elaboración

- 1.- Tostar el tostado en la paila.
- 2.- Agregar la panela rallada.
- 3.- Mecer cada 5 minutos para evitar que se asiente.
- 4.- Dejar enfriar para después empacar.



Historia del rompe muelas

La familia de Paúl Cortez cuenta la anécdota de como su abuelita fue la promotora de hacer los dulces "rompe muelas", antiguamente se le conocía como el "saca calzas" porque es un caramelo duro de romper y también porque es difícil de diluir cuando se lo está saboreando, su abuela siempre le inculcó este conocimiento, pero Don Paúl pensaba que no le iba a dar buenos recursos económicos. El se graduó de la Universidad y cuando su abuelita falleció pues, ya nadie lo elaboraba, hasta que un día por cosas de la vida don Paúl formó parte de un grupo de emprendedores y fue ahí donde se dio cuenta que el dulce que elaboraba su abuelita era un dulce tradicional de tantos años, pero el saber que a muchas personas les gusta y muchas veces forma parte de la infancia de tantas generaciones que lo han degustado, se dio cuenta que su trabajo le enorgullece y satisface, es así que todas las mañanas lo elabora con mucho cariño y espera seguirlo haciendo hasta el último día de su vida.



21

Rompe muelas

Ingredientes

- * Azúcar
- * Aromas líquidos
- * Sabores de frutas

Elaboración

- 1.- Poner en la olla agua y azúcar.
- 2.- Dejar hacer un almíbar he ir meciendo cada rato para evitar que se queme el caramelo.
- 3.- Agregar los aromas líquidos.
- 4.- Verter el caramelo en la mesa de frío.
- 5.- Agregar los sabores de frutas y seguir mezclando hasta que la masa se endurezca.
- 6.- Empezar hacer las figuras y se va cortando.



22

Historia de las quesadillas

Desde hace muchos años la panadería "Las Quesadillas de San Juan" comenzó a atender en la Ronda en 1935, la señora Hortensia Quintana sigue haciendo la receta que hacía su abuelo, cuenta un poco de cómo su antepasado aprendió hacer las quesadillas, "él era oriundo de Machingui y llegó a Quito muy muchacho, después de la muerte de sus padres entró a trabajar en muchas panaderías luego experimentaba y mejoraba las recetas hasta que emprendió con su propia panadería", fue ahí

donde empezó con el negocio de las quesadillas hasta la actualidad que ahora se hacen cargo sus hijas y nietas, para no perder la tradición, ellas son la tercera generación. La preparación de las quesadillas es ardua se demora en producirse de 6 a 7 horas, porque la masa tiene que reposar antes de entrar al horno. El nombre de las quesadillas debe a su ingrediente principal que es el queso, el poder degustar un dulce tan rico, es importante no dejar que se pierda éste conocimiento con el pasar del tiempo.



Quesadillas

Ingredientes

- Harina
- Huevos
- Margarina

Relleno

- Yemas de huevo
- Azúcar Impalpable
- Almidón de papa
- Queso

Elaboración

- 1.- Mezclar los huevos, margarina y la harina.
- 2.- Hacer una masa y dejar reposar.
- 3.- Hacer el relleno con las yemas, azúcar impalpable, almidón de papa y queso.
- 4.- Después estirar la masa y cortar de 5cm, agregar el relleno previamente hecho.
- 5.- Doblar las orillas de las quesadillas en 5 partes.
- 6.- Hornear.



Historia del Chimborazo

Desde hace años atrás nos cuenta la historia de los tradicionales chimborazos aparecieron desde 1980, por las hermanas Rosa y Blanca Quintana, que deciden tomar el rumbo de empezar con la elaboración de los dulces chimborazos, muy pocos lo conocen, no es un dulce que se lo encuentra en cualquier lugar.

El nombre de chimborazo es porque se parece al nevado de Chimborazo, al rato de poner la crema queda con su forma de un nevado. El merengue que va sobre el chimborazo hay que dejar alrededor de 12 horas para que se sequen los chimborazos, son realmente deliciosos, pero lo malo es que la gente ya no los consume y eso ocasionaría que el producto se vaya perdiendo con el pasar del tiempo y eso es causa de que un dulce tradicional se pierda del mercado.



Chimborazo

Ingredientes

- Harina
- Huevos
- Mantequilla
- Leche
- Polvo de hornear
- Esencias

Relleno

- Claras de huevo
- Azúcar

Elaboración

- 1.- Cremar la mantequilla con el azúcar.
- 2.- Incorporar la esencia y los huevos dejar batir y agregar la leche.
- 3.- Agregar la harina y el polvo de hornear.
- 4.- Poner la masa en una manga de repostería agregando a los moldes y hornear.
- 5.- Hacer el merengue con las claras de huevo y azúcar.
- 6.- Hacer el caramelo e incorporar a las claras batidas.
- 7.- Confitar el Chimborazo con la crema y dejar secar por 12 horas.



Historia del suspiro

Hace muchos años cuenta la historia que el dulce viene desde España, ha traspasado mucho tiempo, la historia de cómo se empezó hacer fue porque antiguamente las monjas fueron las promotoras de la elaboración fue por una aspiración prolongada que una religiosa dejó escapar entonces empezaron hablar del

dulce para saber qué nombre ponerle, nadie entendía el porqué suspiro la religiosa al momento de hacer el dulce, fue ahí donde una de las religiosas dijo "bauticemos al dulce como suspiro", donde todas las religiosas estuvieron de acuerdo, cuenta la señora Hortensia Quintana que es un dulce muy delicado el proceso es fácil de hacerlo pero como todo dulce se está perdiendo simplemente por el hecho de no degustar este exquisito dulce se perderá como muchos otros que ya no se lo degustan.



27

Suspiro

Ingredientes

- * Claras de huevos
- * Azúcar
- * Gotas de limón

Elaboración

- 1.- Separar las claras de las yemas.
- 2.- Batir las claras hasta que estén a punto de nieve.
- 3.- Incorporar el azúcar y seguir batiendo.
- 4.- Agregar unas gotas de limón y seguir batiendo.
- 5.- Poner en la manga y ir poniendo en la lata.
- 6.- Precalear el horno y hornear.



28

Historia de la espumilla

Desde hace mucho tiempo la espumilla es un dulce que se elabora artesanalmente por unas 2 hora, sus ingredientes principales son la guayaba, es una fruta de rico sabor, que posee propiedades nutricionales, es ideal para las dietas tiene buena cantidad de vitamina C, ayuda a la visión porque contiene vitamina A, también

protege el sistema nervioso y también reduce los riesgos de infección en el cuerpo humano, pero ahora muchas personas lo hacen con maquinas y no utilizan los ingredientes adecuados, por tal motivo no tiene las mismas características organolépticas (sabor, textura, aroma, consistencia) que una espumilla artesanal, esto afecta a los artesanos que la elaboran todos los días y también hace que muchas de las personas no compren el producto; si queremos mantener vivas las tradiciones de los dulces tradicionales.



Espumilla

Ingredientes

- * Claras de huevos
- * Azúcar
- * Pulpa de guayaba
- * Grajeas

Elaboración

- 1.- Cocinar la guayaba.
- 2.- Exprimir la guayaba para sacar el sumo.
- 3.- Mezclar el azúcar con las claras de huevo hasta que se forme una espuma.
- 4.- Agregar poco a poco el zumo de guayaba y seguir batiendo.
- 5.- Poner lo restante del zumo de guayaba y batir por media hora.
- 6.- Poner en el cono con las grajeas.



Historia de las hostias

Es un dulce que se elabora desde hace muchos años, las monjas las realizaban en los conventos, desde ahí se las utilizan para el sacramento de la comunión de las misas católicas, pero con el

pasar del tiempo comenzó la comercialización para el consumo normal, antes del sacramento de la bendición del pan y el vino; la elaboración requiere muchas horas de trabajo porque el proceso es largo, una de las cosas más importantes es que hay que tener una medida exacta y también tiene que ser una harina especial, si no se sigue este proceso la masa no sale es un poco recelosa al momento de hacerla después se pasa a la plancha donde se hornea, la hostia tiene un largo proceso después de haber pasado por la plancha se manda a un cuarto frío, eso ayuda a que se mantenga con la humedad y no se rompa con facilidad.



Hostias

Ingredientes

- * Harina
- * Agua

Elaboración

- 1.- Mezclar la harina con el agua.
- 2.- Una masa sumí danza.
- 3.- Precalentar la plancha, poner un medio cucharón de masa en la plancha y cerrar.
- 4.- Sacar las hostias y llevar al cuarto de frío para que se humedezca y evitar que se rompa.
- 5.- Sacar del cuarto frío, se corta y se enfunda.



Agradecimiento

Los resultados de este proyecto, están dedicados a todas aquellas personas que, me brindaron su apoyo para la culminación del trabajo. Mis sinceros agradecimientos están dirigidos hacia Luis Banda, Marcó Antonio Jiménez, José Andrés Chaguaro, Antonio Encalada, Paúl Cortez, Ana Chacha, Hortensia Quintana., quienes con su ayuda desinteresada, me manifestaron con la información verídica a la realidad de nuestra necesidad.

Indice

<i>Presentación</i>	5
<i>Introducción</i>	6
<i>Quito Luz de América</i>	7
<i>Historia de las colaciones</i>	9
<i>Colaciones</i>	
<i>Historia de las mistelas</i>	11
<i>Mistelas</i>	
<i>Historia de los higos con queso</i>	13
<i>Higos con queso</i>	
<i>Historia de los pistiños</i>	15
<i>Pistiños</i>	
<i>Historia de los higos confitados</i>	17
<i>Higos confitados</i>	
<i>Historia del maíz confitado</i>	19
<i>Maíz confitado</i>	
<i>Historia del rempe muelas</i>	21
<i>Rempe muelas</i>	

<i>Historia de las quesadillas</i>	23
<i>Quesadillas</i>	
<i>Historia del Chimborazo</i>	25
<i>Chimborazo</i>	
<i>Historia del suspiro</i>	27
<i>Suspiro</i>	
<i>Historia de la espumilla</i>	29
<i>Espumilla</i>	
<i>Historia de las hostias</i>	31
<i>Hostias</i>	
<i>Agradecimiento</i>	34

Créditos

Autora:

Nataly de los Angeles Robayo
Santacruz

Escuela Superior Politécnica de
Chimborazo

Facultad de Salud Pública

Escuela de Gastronomía

Diseño y Diagramación:

Paúl Maldonado

Abril, 2016

X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Gutierrez, A. (1999). *Curso de Métodos de Investigación y Elaboración de la monografía*. Quito: Colegio Técnico Don Bosco.
2. Amelina, E. (2015). *Reportaje Café tv elaboración de las hostias*. Quito: 10-12-2015 <https://www.youtube.com/watch?v=oPr8b073jS8>.
3. Armendáriz Sanz, I. (2006). *Técnicas de Cocina para Profesionales*. Madrid : Paraninfo.
4. Avila Baray,h. (2006). Investigación Descriptiva. *varieduca*.12-12-2015.obtenido de varieduca:<http://varieduca.jimdo.com/art%c3%adculos-de-inter%c3%a9s/la-investigacion-descriptiva/>
5. Barrera Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas,Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporación Nacional.
6. Barrera Pazos, J. (2008). *El Sabor de la Memoria: Historia de la Cocina Quiteña*. Quito: Trama Diseño.
7. Cabascango, V. (2012). Las Mistelas de Licor Mantienen Tradiciones. *ppelverdadero*. obtenido de ppelverdadero. 14-12-2015.obtenido de <http://www.ppelverdadero.com.ec/pp-comerciante/item/las-mistelas-de-licor-mantienen-tradiciones.html>
8. Carrillo Espinosa. M. (1996). *El Sabor de la Tradición: Escenarios y Actores de la Cocina*. Quito: Abya Yala.
9. Chacha, A. (22 de diciembre de 2015). Entrevista. Espumilla (Robayo. N, Entrevistador).Quito
10. Chaguaro, J. A. (15 de diciembre de 2015). Entrevista. Higos con queso (Robayo. N, Entrevistador). Quito
11. Chejin, S. C. (2014). Estudio de los Dulces Tradicionales y su Relación con el Turismo Regional en el Cantón Loja en el año 2014. Propuesta de Creación de una Ruta Turística Gastronómica. Guayaquil - Ecuador.20-12-2015 obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/123456789/1574/1/t-ucsg-pre-esp-aeth-158.pdf>
12. Cortez, P. (20 de diciembre de 2015). Entrevista. Rompe Muelas (Robayo.N , Entrevistador). Quito

13. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.(2011). *Instructivo para ficha de registro e inventario patrimonio*. Quito: Ediecuatorial.
14. Custodia Ruiz, A. (2008). *Métodos y Técnicas de Investigación Científica*.22-12-2015.obtenido de métodos y técnicas de investigación científica:

<http://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion-cientifica/>
15. Dioses, Q. L. (2009). *Centro de Quito*.23-12-2015 obtenido de Centro de Quito: <http://cris-quito.blogspot.com/>
16. Distrito Metropolitano de Quito, f. d. (1996). *Centro Histórico de Quito: Testimonios*. Quito.
17. *Efemérides* .(s.f.) Quito Patrimonio .26-12-2015 obtenido de Efemérides: <http://www.efemerides.ec/1/sep/quito.htm>
18. Encalada, A. (16 de noviembre de 2015). Entrevista. Maíz confitado (Robayo. N, Entrevistador). Quito.
19. Wikipedia. E, (2015). Sabor Dulce. 1-01-2016 obtenido de Wikipedia,la Enciclopedia libre: http://es.wikipedia.org/wiki/sabor_dulce
20. Diario la Gaceta. (3 de agosto de 2015). Rompe Muelas. 5-01-2016.issuu.https://issuu.com/lagaceta1967/docs/3ags015_gaceta.
https://issuu.com/lagaceta1967/docs/3ags015_gaceta:
https://issuu.com/lagaceta1967/docs/3ags015_gaceta
21. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011). *Instructivo para Fichas de Registro Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Ediecuatorial.
22. Jiménez, A. (20 de noviembre de 2015). Entrevista. Mistela (Robayo.N, Entrevistador). Quito.
23. Jordá J, M. (2007). *Cultura Gastronómica. Diccionario Práctico de Gastronomía y Salud*. España: Días de Santos.
24. Ecuador ,Us. La tradición Culinaria Quiteña (27 de agosto de 2007).7-01-2016.obtenido.
http://www.ecuador.us/quito/hotels/quito/la_tradicion_culinaria_quitena/
25. Leiva Zea, F. (2010). Investigación Descriptiva. *Nociones de Metodología de Investigación Científica* . Quinta Edición. Quito.

26. Leiva Zea, F. (2010). *La Entrevista. Nociones de Metodología de Investigación Científica*. Quinta Edición. Quito.
27. Benítez, L. (1986). *Culturas Ecuatorianas Ayer y Hoy*. Quito: Abya-Yala.
28. Banda, L. (10 de 06 de 2015). Colaciones. Entrevista. (Robayo.N, Entrevistador). Quito.
29. Luiz, A. (2001). Método Teórico. *Metodología Científica*. Mexico: mc graw-hill.
30. Martín. A. (1958). Dulce. *Enciclopedia del idioma tomo II*. Madrid: Aguilar.
31. Martínez Monzó, J. (2011). *Identificación de Tendencias Gastronómicas*. Madrid: Síntesis.
32. Moya, M. (1993-09-noviembre). Las Colaciones lo Mejor . *Ultimas Noticias* , pp. 338-339.
33. Museo de la Ciudad Distrito .Metropolitano .Quito. (2006). *Feria de Dulces Tradicionales :veinte dulces tradicionales*. Quito: Flores.
34. Narváez Torres, G. (2013). Propuesta Creativa en la Elaboración y Presentación. Quito - ecuador.
35. Neto, P. D. (1964). Maíz Tostado . *Diccionario del Folklore Ecuatoriano, Tratado del Folklore Ecuatoriano 1*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.
36. Novillo Rameix, V. (2006). *Dulces Tradicionales de Quito*. Quito.
37. Obles, M. (22 de DICIEMBRE de 2015). Entrevista. Hostia (Robayo.N, Entrevistador). Quito.
38. Quintana, H. Reseña Historica de la Panaderia San Juan. (18 de abril de 2015). *La Tradición en Quesadillas*. Quito - Ecuador.
39. Ministerio de Cultura y Patrimonio . (2013). Heladería San Agustín. *Huecas Patrimoniales*. Quito.
40. Pazos Barrera, J. (2008). Las Mistelas . *El Sabor de la Memoria Historia de la Cocina Quiteña*. Quito: Fonsal, Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito.
41. Pazos Barrera. J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporacion Nacional. Quito.
42. Pazos. Barrera, J. (2008). Colaciones. *El Sabor de la Memoria Historia de la Cocina Quiteña*. Quito.

43. Quintana, H. (15 de diciembre de 2015). Entrevista. Quesadillas (Robayo.N, Entrevistador). Quito.
44. Quito. (2014). Los dulces tradicionales. 20-01-2016.obtenido de quito : <http://www.quito.com.ec/la-ciudad/noticias/boletines/los-dulces-tradicionales-de-la-navidad-en-quito>
45. Quito, Turismo. (2014). *Centro Historico*. 22-01-2016 obtenido de <http://quito.com.ec/que-visitar/centro-historico>
46. Quito, Turismo. (2014). Postres dulce de higos con queso. 24-01-2016.obtenido de <http://www.quito.com.ec/que-hacer/rutas/ruta-pululahua/postres-dulce-de-higos-con-queso>
47. Rubio. R. (2005). Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Compendio de Políticas Culturales*. Quito.
48. Sampieri. R. H. (s.f.). *Metodología de la Investigación*. Mexico df.
49. Teleamazonas (29 de agosto de 2013). Que Rico Chimborazo; Un delicioso postre de la gastronomía. Quito - Ecuador.
50. Tello, S. (2012). *Dulces Tradicionales Volvieron a Quito*. 28-01-2016.obtenido de [callejon de palabras: https://callejondepalabras.wordpress.com/2012/09/13/322/](https://callejondepalabras.wordpress.com/2012/09/13/322/)
51. Correo el Diario de Todos . (26 de julio de 2013). El Espumillero. 4-02-2016.obtenido de [http://www.diariocorreo.com.ec/noticia.aspx?idnoticia=9021:](http://www.diariocorreo.com.ec/noticia.aspx?idnoticia=9021)
<http://www.diariocorreo.com.ec/noticia.aspx?idnoticia=9021>
52. Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. María Auxiliadora Balladares U. ed. Quito.
53. Villar. C. (2001). Registro Mercantil . *Diccionario Jurídico Espasa*. España: Espasa Calpe.

XI. ANEXOS

ANEXO N° 01 FICHA DE CAMPO

FICHA DE CAMPO				
Tema de Investigación:				
Nombre de la Investigadora:				
Lugar:		Fecha:		Hora:
Datos de la Fuente:				Observaciones
Nombre	Edad	Sexo	Ocupación	

Elaborado por: Robayo, N. (2015)

ANEXO N° 02 FICHA TÉCNICA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENTREVISTA

Objetivo: Elaborar un registro gastronómico de los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito provincia de Pichincha.

- 1.- Nombre del local.
- 2.- Nombre del propietario.
- 3.- Dulce que elabora.
- 4.- Conoce el origen de su dulce.
- 5.- Cuantos años usted lleva elaborando su producto
- 6.- Describa la elaboración de su producto.
- 7.- Ingredientes que utiliza para su producto.
- 8.- Creé usted que su producto tiene gran acogida en el Centro Histórico.

ANEXO N° 03 FICHA A4 (INPC)



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO



CÓDIGO:

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Cantón:

Parroquia:

Localidad:

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía:

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Grupo social	Lengua (s)
Ámbito	
Subámbito	Detalle del subámbito

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

--	--

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	
Continua	
Ocasional	
Otro	

5. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Sensibilidad al cambio

	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones de la memoria	

6. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

7. ANEXOS

8. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora:

Inventariado por: **Fecha de inventario:**

Revisado por: **Fecha revisión:**

Aprobado por: **Fecha aprobación:**

Registro fotográfico:

ANEXO N° 04

Colaciones de la cruz verde



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO N° 05

Mistelas



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 06

Higos con queso



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 07

Higos confitados



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 08

Pristiños



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 09

Maíz confitado



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 10

Rompe muelas



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 11

Quesadillas



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 12

Chimborazo



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 13

Suspiro



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 14

Espumilla



Fuente: Robayo, N. 2015

ANEXO 15

Hostias



Fuente: Robayo, N. 2015

A petición de la interesada, el Ing. Edison Solórzano, **ANTROPÓLO DEL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL-REGIONAL 3**, tiene a bien:

CERTIFICAR

Que, la Señorita **Robayo Santacruz Nataly de los Angeles**, portadora de la C.I. 050297965-1, desarrolló su tesis de Grado desde el 22 de marzo de 2016 hasta el 05 de abril de 2016, cumpliendo satisfactoriamente para el **INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL REGIONAL 3 EN EL ÁREA DE PATRIMONIO INMATERIAL**, el siguiente tema:

“REGISTRO GASTRONÓMICO DE LOS DULCES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTORICO DE QUITO PROVINCIA DE PICHINCHA AÑO 2015”.

Es todo cuanto puedo indicar en honor a la verdad, pudiendo la interesada hacer uso de este documento como crea conveniente.

Riobamba, 06 de junio de 2016.

Atentamente,



Ing. Edison Solórzano
ANTROPÓLOGO INPC REGIONAL 3

Cuenca:
Benigno Malo No 640
y Juan Jaramillo
"Casa de las Palomas"
Tel: (5937) 2633787

Guayaquil:
Orellana No 200 y Panamá, esquina
Edificio Panamá 1er. Piso alto Ofic. 102
Tel: (5934) 2303 671 / 2568 247
Fax: 2303 671

Leja:
Av. Orillas del Zamora No 0592
y Segundo Puertas Moreno
Tel: (5937) 2660 652

Riobamba:
Calle 5 de Junio y 1ra. Constituyente
Edif. La Gobernación
Telefax: (5933) 2950 597
2966 052 / 2968 507

Portoviejo:
Sucre 405 entre
Morales y Rocafuerte
Tel: 090755869