



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbechini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

Formato para la presentación de informes de Avance de proyectos de investigación

Convocatoria ITSJ 2019

1. Datos Generales del Proyecto	
Unidad Académica	
Carrera:	Gastronomía
Título del Proyecto:	La importancia del saber de los postres y dulces milenarios de la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona.
Director del Proyecto:	Chef David Conrado C. Chef Andrés Altamirado
Monto financiado por la ISTJ:	7.000
Monto financiado con fondos externos:	
2. Resumen del Proyecto (máximo 250 palabras)	
	La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUI que nacen de la tierra, de la



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegrini@itsj Japon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

En tiempo de la iglesia el ingreso del catolicismo en las zonas noroccidentales de Quito, se fusionan las recetas e ingredientes nativos con ingredientes que traían los religiosos y sus recetas. En su momento los padres Franciscanos se asentaron en el valle de Pomasqui. Lugar que bajaban los padres que tenían edades muy avanzadas, presidentes que desterrados llegaron a pernoctar en este sitio, generales que por su salud terminaban sus días en este lugar de reposos, lugar que se lo llamo "CONVALENCIA". Es importante recalcar que sus aguas termales y sus preparaciones que fabricaban como vinos, cervezas, mistelas y dulces que aromatizaban el lugar y agradaban al paladar del visitante de este monasterio que se ubicaba en el sector Villa María.

Planteamiento del Problema

¿De qué manera la importancia del saber de los postres y dulces milenarios de la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona?



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegninj@itsjnapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Pumasaqui tribu milenaria con grandes conocimientos de la tierra y su clima, hicieron una cultura de conocimientos. Su trabajo arduo en el campo hizo que el uso del chaguarmishque marcando uno de los primeros dulces que sus indígenas los tomaban y lo mezclaban con otros productos o cereales obteniendo postres y dulces de su época.

Los tiempos han pasado, los antiguos van partiendo de su tierra y su cielo, sus costumbres, sus preparaciones se llevan con ellos y la falta del rescate de recetas en postres y dulces se pierde con el pasar de las horas. La falta de herederos hace que en este tiempo actual vaya desapareciendo la elaboración de postres y dulces de la parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui. Por lo que, se puede indicar que hasta su momento no existe un compendio que rescate o conserve lo que pertenece por cultura gastronómica a la zona noroccidente de Quito. Elaborar y saber que este documento es una base para encaminar que nuestras raíces antiguas no desaparezcan y en lo actual tenga un compendio de conocimientos que enriquecen el patrimonio de la parroquia y su gastronomía.

ALCANCE O DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

Elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeghini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 – 2 – 2356 368
 Quito - Ecuador

3. Avances en el cumplimiento de los objetivos

Objetivos	Actividades	Avance en porcentaje	Responsable	Comentarios
Objetivo 1 Enriquecer con elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y llegar a conservar los productos de la Zona Noroccidental de Quito.	Elaboración de la guía metodológica Implementación de un recetario	50 %	David Conrado Andrés Altamirano	
Objetivo 2 Proporcionar un libro de recetas que esté al alcance de las personas de la parroquia, para conocer sus orígenes.	Aplicación de Encuesta a docentes	100%	David Conrado Andrés Altamirano	
	Aplicación de Recetas Estandar	100%	David Conrado Andrés Altamirano	
Objetivo 3 Lograr el rescate de recetas que se van perdiendo en	Interpretar resultados	100 %	David Conrado Andrés Altamirano	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

el tiempo de la actualidad	Elaboración del Marco teórico a partir de las variables definidas			
Objetivo 4 Dar a conocer a nuestra juventud la riqueza de postres y dulces milenarios de la parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasquí.	Diseño de recetas estándar según preparación	100 %	David Conrado Andrés Altamirano Zahida Bosmediano Julia Cajas	
Objetivo 5 Incrementar el gusto por preparar postres y dulces que en su tiempo llenaron de unión y reconciliación a familias de muchos sectores de Quito.	Recopilar información a través de encuestas a personas del sector	100%	David Conrado Andrés Altamirano Zahida Bosmediano Julia Cajas	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegrini@itsjappon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 – 2 – 2356 368
 Quito - Ecuador

4. Personal del proyecto

Estudiantes en Convenio de ayuda económica:

Nombre y apellido	Carrera	Pregrado/Prácticas	Inicio de actividades	Observación
Zahida Bosmediano	Gastronomía	si	Abril 2019	
Julia Cajas	Gastronomía	si	Abril 2019	

Personal contratado (honorarios profesionales) para la ejecución del proyecto

Nombre y apellido	¿Es docente/profesor de la ITSJ? (sí ó no)	Si es docente de la ITSJ, indicar la carrera a la que pertenece	Inicio de actividades
David Conrado	SI	GASTRONOMIA	15 / 03 / 2019
Andrés Altamirano	SI	GASTRONOMIA	15 / 03 / 2019

5. Equipos/maquinarias de laboratorio, equipos de computación y licencias para software adquiridos por el proyecto ITSJAPÓN

Estado (en trámite de compra, instalado, en funcionamiento)	Observaciones



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

Equipo/Maquinaria		
Computadora	En funcionamiento	
Impresora	En funcionamiento	
Camara Fotográfica	En funcionamiento	
Equipo de computación		
Computadora	En funcionamiento	
Impresora	En funcionamiento	
Camara Fotográfica	En funcionamiento	
Licencias de software		
Otros		

6. Ejecución del Proyecto

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUI que nacen de la tierra, de la siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

En tiempo de la iglesia el ingreso del catolicismo en las zonas noroccidentes de Quito, se



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnint@itsjapon.edu.ec
Av. Mariela de Veintimilla
Telf: 593 – 2 – 2356 368
Quito - Ecuador

fusionan las recetas e ingredientes nativos con ingredientes que traían los religiosos y sus recetas. En su momento los padres Franciscanos se asentaron en el valle de Pomasqui. Lugar que bajaban los padres que tenían edades muy avanzadas, presidentes que desterrados llegaron a pernoctar es este sitio, generales que por su salud terminaban sus días en este lugar de reposos, lugar que se lo llamo "CONVALENCIA". Es importante recalcar que sus aguas termales y sus preparaciones que fabricaban como vinos, cervezas, mistelas y dulces que aromatizaban el lugar y agradaban al paladar del visitante de este monasterio que se ubicaba en el sector Villa María.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre su sabores dulces de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia y sobre todo la forma de preparar sus postres y dulces de su época.

ALCANCE O DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

Elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

La importancia de la recuperación de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y Santa Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

Según los resultados presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en las encuestas realizadas entre abril 2011 hasta marzo 2012 arrojan los



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeghini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

siguientes resultados.

Figura 1

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: El ingreso total promedio mensual en el área urbana es de 1046.30, mientras en el área rural es de 567.10 dólares.

El gasto mensual en el área urbana es de 943.20, mientras en el área rural es de 526.20 dólares.

Basándose en los datos de la tabla anterior el INEC realizó la investigación sobre cuáles son los gastos mensuales que se hacen con el ingreso mensual en las zonas urbanas y rurales de todo el país.

Tabla 1. Estructura del gasto corriente de consumo monetario mensual.

DIVISIONES	GASTO CORRIENTE MENSUAL (DÓLARES)	%
Alimentos y bebidas no alcohólicas	584.496.341	24.40
Transporte	349.497.442	14.60
Bienes y servicios diversos	236.381.682	9.90
Prendas de vestir y calzado	190.265.816	7.90
Restaurantes y hoteles	184.727.177	7.70
Salud	179.090.620	7.50



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 – 2 – 2356 368
Quito - Ecuador

Alojamiento y servicios básicos	177.342.239	7.40
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	142.065.518	5.90
Comunicaciones	118.734.692	5.00
Recreación y cultura	109.284.976	4.60
Educación	104.381.478	4.40
Bebidas alcohólicas, tabaco y estupefacientes	17.303.834	0.70
Gastos del consumo del hogar	2.393.571.816	100.00

Alimentos y bebidas no alcohólicas

Transporte

Bienes y servicios diversos

Prendas de vestir y calzado

Restaurantes y hoteles

Salud

Alojamiento y servicios básicos

Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar

Comunicaciones

Recreación y cultura



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegnini@itsjappon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

Educación

Bebidas alcohólicas, tabaco y estupefacientes

Gastos del consumo del hogar

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: el 24.40% del gasto de los hogares es destinado a la adquisición de alimentos y bebidas no alcohólicas, seguido por transporte con el 14.60%.

La tendencia en Quito como en todo el país es siempre gastar en comida, esto es favorable para la conservación de los platos típicos de Pomasqui.

PORCENTAJE DE GASTO DE CONSUMO MENSUAL, SEGÚN SITIO DE COMPRA Y ÁREA GEOGRÁFICA

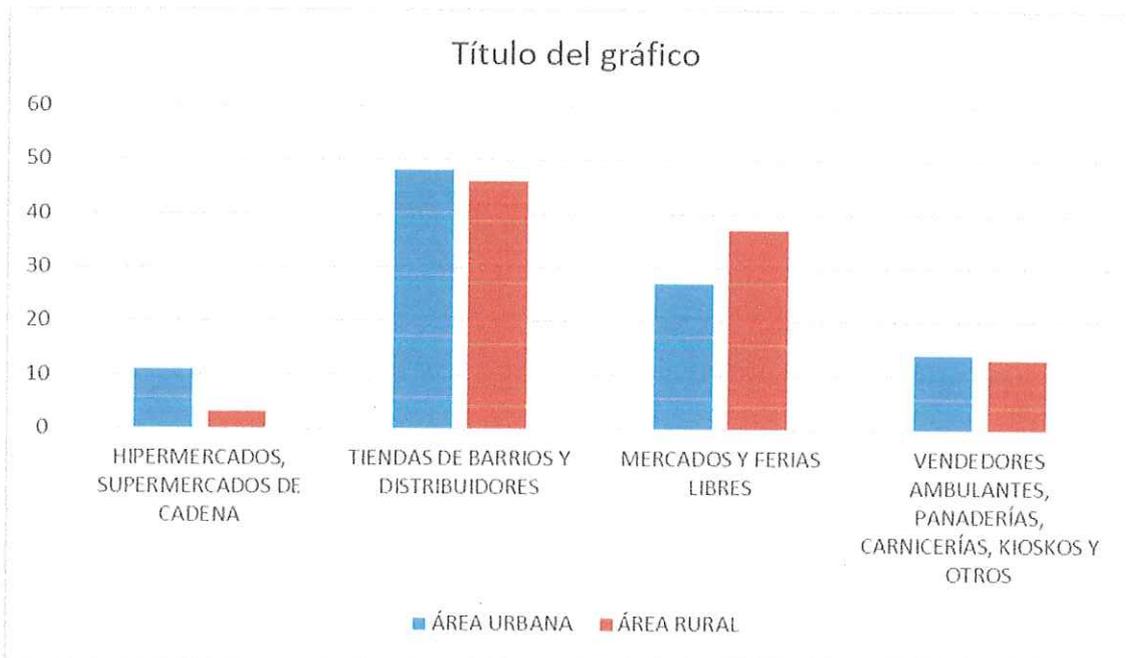


Figura 2

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: Analizando el cuadro podemos ver que en el área rural son más cautos en gastar, pero también podemos ver que el consumo en los mercados es alto y justamente ahí es



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbehnini@itsjappon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

donde se pueden consumir los platos típicos y hortalizas de la zona.

Principales Productos de la zona.

La zona noroccidente de pichincha posee grandes extensiones agrícolas, y estos productos son usados principalmente para el consumo nacional. Los principales cultivos de las tierras altas son: trigo, cebada, maíz, papas, avena, tomates y cebolla; mientras que en el noroccidente se cultiva: plátano, caña de azúcar, palma africana, café, cacao, palmito, etc.

De acuerdo al censo agropecuario de 2000, el cantón Quito posee 48993 unidades productivas agrícolas (UPAs), con una superficie sembrada de 30764 Km². La cobertura de riego con 6919 UPAs alcanza un total de 20067 hectáreas. Según el tipo de cabezas de ganado hay 14191 hectáreas con ganado ovino, 37425 hectáreas con ganado porcino y 115380.51 hectáreas con ganado vacuno, siendo éste último el que más hectáreas tiene con ganado. De acuerdo al destino de la producción, la mayor parte va hacia el intermediario, seguido del consumidor y para el procesador industrial.

SECTORES Indicador Cantidad Actividad Agropecuaria Número de Unidades Productivas Agrícolas y superficie UPAs 48993.03 Superficie Sembrada: 30764.38 Cobertura de riego Total Hectáreas: 20067.00 Total UPAs: 6919.20 Hectáreas con cabezas de ganado por tipo Ovino: 14191.14 Porcino: 37425.92 Vacuno: 115380.51 Destino de la producción (autoabastecimiento, comercio, exportaciones) Consumidor: 3844.86 Exportador: 48.38 Intermediario: 8872.15 Procesador Industrial: 865.80

LAS VERDURAS Y HORTALIZAS DE LA PARROQUIA DE POMASQUI

Acelga

Achicoria

Ajo y ajos frescos



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegni@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

Alcachofa
Apio
Berenjena
Berza o repollo
Borraja
Brócoli
Calabacín
Calabaza
Cebolla
Coles de Bruselas
Coliflor
Espárragos
Espinacas
Hinojo
Judías verdes
Lechuga
Nabo
Pepino
Pimiento
Rábano
Remolacha
Setas
Tomate
Zanahoria

CARNICOS DE LA PARROQUIA DE POMASQUI

CHANCHO

CUY

VACA



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeghini@itsjaponec.edu.ec
Av. Mariela de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

POLLO

Es necesario evidenciar a más de las principales actividades económicas que se realizan en la parroquia, otras actividades que estén generando ingresos económicos y fuentes de empleo dentro de Pomasqui. Las actividades económicas que también se realizan en la parroquia aunque a baja escala son: Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales, entretenimiento y recreación, actividades inmobiliarias, agricultura. De estas actividades se ha podido identificar el número de mujeres y hombres que trabajan en actividades 92 gastronómicas y en empresas como agencias de viajes, las cuales se señalan a continuación:

Tabla 2

Otras actividades económicas	Hombres	Mujeres	Total de personas
Gastronómico	29	39	68
Agencias de Viajes	2	0	2

Estrategias

El proceso de estrategia comprende la recopilación y análisis de información que permita verificar y cuantificar los resultados de las acciones realizadas; además, el progreso en el cumplimiento de la meta propuesta de dar a conocer la gastronomía Pomasqueña. Con este proceso se busca proporcionar alertas tempranas que permitan retroalimentar la gastronomía de los territorios. Se realizará un monitoreo a todas las unidades parroquiales responsables en la ejecución de cada uno de los proyectos establecidos y cumplimientos de manera anual, con la finalidad de ir evaluando con el avance del trabajo realizado y presentar los resultados a la ciudadanía a través de las asambleas de forma anual. Aquí se determinará la eficiencia en ejecución y se realizarán ajustes y complementación de las acciones emprendidas y a tiempo tomar los correctivos que sean necesarios. Entre las estrategias que se han establecido para lograr la equidad, igualdad y garantizar los derechos en la sociedad, se han generado dentro de la planificación nacional, objetivos,



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjpapon.edu.ec
Av. Mariela de Veinlimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

políticas, metas e indicadores que abarquen una de las estrategias que han sido aplicadas desde su producto.

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				TORTA DE ABILLAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
MANTEQUILLA		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
HUEVOS		13	UND.	
VINO		125	ML	
AGUARDIENTE		125	ML	
ANIS		1	GR	
AJONJOLÍ		1	GR	
HARINA DE MAIZ		3,5	LB	
PREPARACIÓN:				
Una libra de mantequilla, una de azúcar y cremar, trece huevos batidos, una copa de vino, otra de aguardiente, un poco de anís y ajonjolí tostado, harina de maíz muy floreado hasta que se pueda amasar. Hornear a 180° grados por 45 minutos.				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec

Av. Marieta de Veintimilla

Tel: 593 - 2 - 2356 368

Quito - Ecuador

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION:					ALFAJOR POMASQUEÑO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		TEMPERATURA DE COCCIÓN:	
4		P.N.	UND.		
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	
AZUCAR		3	LB		
VINO		125	ML		
PEPA DE MELON		30	GR		
AJONJOLI		30	GR		
VINO		125	ML		
CANELA MOLIDA		2	GR		
CLAVO MOLIDO		1	GR		
COSTRA (MAICENA)		1	LB		
HUEVO		2	UND.		
PREPARACIÓN:					
<p>Se clarifican tres libras de azúcar, se da punto hasta que esté haciendo oreja, en un trasto se ponen dieciséis yemas, en esto se pone una onza de ajonjolí tostado, un poco de pepa de melón pelado y tostado, una copa de vino, una pisca de canela molida y lo mismo clavo molido, se mezcla con el almíbar dado punto pero sacada afuera la paila para que no se corte el huevo, estando mezclando se pone la paila al fuego para que dé dos o tres hervores sin dejar de menear, se saca y se va batiendo hasta que esté bien espeso y blanco, se agregará poco a poco costra molida y floreada el tanto de una libra batiéndolo hasta que quede tibio y se extiende en el tablero, enseguida se unta el almíbar batido con yemas, se riega canela molida encima y se corta en bocadillos.</p>					



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
Av. Mariela de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				BIZCOCHOS EMBEBIDOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		16	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR MOLIDA		120	GR	
AGUA SAL		250	ML	
MANTECA		1.5	LB	
LEVADURA		40	GR	
HARINA		2,4	KG	
PREPARACIÓN:				
<p>Se batan dieciséis huevos hasta que estén bien espesos, se pone cuatro onzas de azúcar molida, una taza de agua sal tibia, una libra de manteca tibia, tres manos bien llenas de levadura y la harina necesaria para que no quede dura la masa. De que esté todo mezclado se aumenta media libra de manteca fría y se amasa hasta que se suavice la masa. El horno a 200° grados por 30 minutos.</p>				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsj Japon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				BIZCOCHUELOS BLANCOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		8	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
ALMIDON (HARINA)		420	GR	
AGUARDEINTE		125	ML	
PREPARACIÓN:				
<p>Ocho huevos enteros, ya que estén bien batidos se pone una libra de azúcar bien seca y se sigue batiendo hasta que esté bien espeso, se pone una copa de aguardiente y cerca de poner en el horno se pone 240 gramos de almidón bien seco. El horno en 200° centígrados (en temple de pan de agua), al sacar se riega azúcar floreado.</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				BOMBONES DE CHOCOLATE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbehnini@itsjapen.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Tel: 593 – 2 – 2356 368
 Quito - Ecuador

INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		3	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AGUA		1	L	
NARANJA AGRIA		1/2	L	
ESENCIA DE ALMENDRAS		10	GR	
ESENCIA DE GRANADINA		10	GR	
CARMIN		1	GR	
NUEZ		30	GR	
ALMENDRAS		30	GR	
CASCARA DE NARANJA		1	GR	
POLVO DE VAINILLA		5	GR	
PASAS		15	GR	
CHOCOLATE RASPADO		1/2	LB	
MANTECA DE CACAO		30	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Tres libras de azúcar blanca, se pone un litro de agua y se hace el almíbar, apenas hervido se pone unas gotas de naranja agria, se le va espumando hasta que esté bien puro, se le da punto hasta que al coger un poquito de almíbar en una cuchara y se le mete en el agua fría cuidando no se riegue, queda cuajado el almíbar y se puede formar una bola suave en ese estado se saca y se pone a enfriar el trasto en otra cosa con agua fría, cuando está tibio el almíbar, se bate con una cuchara, cuidando batirle a un solo lado y redondo hasta que se</p>				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsj Japon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 – 2 – 2356 368
Quito - Ecuador

cuaje y quede como masa. Esto que está explicado se llama Fondan. Se divide en tantas partes cuántas esencias y aliños se quiere poner: se hace con esencia de almendras, con esencia de granadina, en esto se pone un poquito de carmín para que se haga rosadito, nuez picada, almendras tostadas, cáscara de naranja cocinadas, polvo de vainilla el valor dos reales (1 libra), pasas. Cada pie del fondant se amasa bien y se va haciendo vueltas que se ponen en una tabla para que se enfríe bien. En un trasto se pone media libra de chocolate raspado y dos reales de manteca de cacao y se deslíe en baño de maría y cuando esta suelto y bien desleído se le va poniendo las bolitas de fondan y con un trinche se saca haciéndole escurrir y se pone en papeles hasta que se enfríe bien.

RECETA ESTANDAR				CHOCLOTANDA DE DULCE (HUMITA DE DULCE)
NOMBRE DE LA PREPARACION:				
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
QUESO		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
MANTECA		1	LB	
HUEVOS		12	UND.	
YEMAS DE YUEVO		4	UND.	
CHOCLO		1/2	LB	
ANIS		2	GR	
HARINA		150	ML	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjappon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

PREPARACIÓN:
Una libra de queso, una de manteca, 12 huevos y 4 yemas y ½ libra de choclo, un poco de anís y una copa de mayorca.

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				COCADAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		2	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
ZANAHORIAS RALLADAS		500	GR	
COCO RALLADO		500	GR	
CARMIN		1	GR	
PREPARACIÓN:				
Se clarifican dos libras de azúcar, se da punto hasta que haga oreja, se pone cidras o zanahorias ralladas y se deja hervir, luego se pone coco rallado y se hace hervir un poco, se saca y se bate largo rato hasta que esté bien blanco, se pone la mitad en el tablero haciendo con las manos una tortilla y se riega encima almíbar dando color con carmín y después se pone la otra mitad de la cocada, cuando está bien frio se corta en bocadillos.				

RECETA ESTANDAR



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

NOMBRE DE LA PREPARACION:				COMPOTA DE FRUTILLA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
CLARAS DE HUEVO		12	UND.	
AGUA DE CANELA		200	ML	
ZUMO DE FRUTILLA		200	ML	
ESENCIA DE ROSAS		1	GR	
LIRIO DE FLORENCIA		2	GR	
PREPARACIÓN:				
Se clarifica una libra de azúcar y se hace almíbar hasta que esté en punto de tela gruesa o bola, se saca y se deja enfriar, en esto se pone 12 claras de huevo batidas, un vaso de agua de canela otro vaso de zumo de frutilla, un real de esencia de rosas o frambuesas y unas gotas de lirio de florenca, mezclado todo se pone en la candela y sin dejar de batir se le dan dos o tres hervores, cuando ya esta como la espumilla se saca y se sirve en copas.				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			COSTRAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:	
4			



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		36	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
LEVADURA		20	GR	
HARINA		5,5	KG	
PREPARACIÓN:				
<p>En 36 huevos se pone una libra de azúcar, esto se bate bien hasta que quede perfectamente blanco, se le aumenta una mano bien llena de levadura, se le pone una porción de harina batiéndola bien cosa que quede la masa un poco compacta, se sigue amasando con harina bien floreada hasta que quede en estado de hacer las costras. (Se usa en otras preparaciones)</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN:				DEDOS DE DAMA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		16	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
SAL		1	GR	
HARINA		1	KG	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeqni1@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

PREPARACIÓN:
Dieciséis huevos se quiebran y separamos las yemas de las claras, en las yemas se pone una libra de azúcar y se bate bien sin dejar hasta que sea hora, en las claras una gota de sal y se bate bien hasta que abunde y en el batidor de alambre quede la clara pegada, entonces se pone dieciocho onzas de harina al mismo tiempo en las claras y en la yemas revolviendo todo bien sin batir, esto se pone en una bolsa con el tubo y se va exprimiendo, encima se riega azúcar molido. El horno en 140 grados (temple de pan de huevo).

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION:					DULCE DE CIDRA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:			
4					
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:	
CIDRAS (LIMON DE CASCARA GRUESA)		5	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	
PIÑA EN CUADRITOS		500	GR		
CHAMBUROS	0				
BABACOS		500	GR		
NARANJILLAS		500	GR		
AGUA		2	LT		
AZUCAR		30	GR		
PREPARACIÓN:					
Se rallan las cidras en bastante agua, éste rallado se desagua cambiando las aguas hasta					



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82
Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsj Japon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

que se quite el amargo, luego se exprime hasta que quede seco, en este estado se pone en el almíbar que de antemano debe estar dado punto de oreja, se da unos tres hervores, se agregan piña en cuadritos, chamburos y naranjillas cernidas, se da punto para poner en cajeta. Éste dulce se puede poner de relleno en naranjillas y granadillas.

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:

NARANJILLAS RELLENAS

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
NARANJILLAS		15	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
DULCE DE CIDRA				

PREPARACIÓN:

Las naranjillas maduras bien amarillas pero que no estén suaves, el ojito que tienen se les quita y por ahí se le saca todo el verde sin lastimar el blanco, ni por fuera, estas naranjillas vacías le dan un hervor en agua hirviendo y se sacan, se estila bien el agua, en estas bolsas se pone el dulce ya explicado llenándolas bien y se tapan en las mismas tapitas, se pone en el almíbar hirlesito y se da punto de tela. Con las granadillas se hace lo mismo con la diferencia de quitar la cáscara gruesa y dejar solo la cáscara blanca y se hace lo mismo que las naranjillas. Se rellena con el dulce de cidra.

RECETA ESTANDAR



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

NOMBRE DE LA PREPARACION:				EMPANADAS DE MOLLETE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		30	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR EN POLVO		120	GR	
MANTECA		120	GR	
VINO		30	ML	
LEVADURA		80	GR	
HARINA		3,5	LB	
HOJAS DE ACHIRA		40	UND.	
MEGUIDO		15	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Bátanse treinta huevos enteros como para bizcochuelo, junto con una libra cuatro onzas de azúcar en polvo, a esta mezcla se le agregará una tacita (de las de café) de manteca tibia, vino dulce dos cucharadas, levadura dos manos llenas y harina tres y media libras. La masa quedará en extremo suelta, para poder labrarse untarán con manteca fría las manos, lo mismo que las hojas de achira o de granadilla, se asan en el horno. El relleno es de mejido generalmente o de lo que se elija "Mejido: queso, panela rallada, gotitas de limon"</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	GALLETAS



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veinimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
MANTECA		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
CLARAS DE HUEVO		60	GR	
SAL MOLIDA		1	GR	
LEVADURA		40	GR	
HARINA		140	GR	
PREPARACIÓN:				
Una libra de manteca, claras de huevo bien batidas, primero se bate mucho la manteca hasta que blanquee, se pone sal molida, una mano de levadura y la harina de modo que quede la masa suelta, se extiende y se corta. Se asa en el horno templado.				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				GELATINA DE LECHE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
LECHE		2	LT	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjpapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Tel: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

TELA DE COLAPEZ		2	GR
ALMENDRAS MOLIDAS		20	GR
VAINILLA		1	GR
CANELA		3	GR
AZUCAR		300	GR
AGUA DE AZAHAR		5	ML

PREPARACIÓN:

En un vaso de leche una tela de colapez, almendras molidas, un pedazo de vainilla y un pedazo de canela, ya que está bien hervido se pone el azúcar al gusto, se cierne en un cedazo se pone a la candela un rato y se le agrega un poquito de agua de azahar.

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				HUEVO HILADO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		2	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
YEMAS DE HUEVO		30	UND.	
VINO		125	ML	
AGUA DE AZAHAR		2	ML	
CANELA MOLIDA		2	GR	
AJONJOLI TOSTADO		2	GR	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjpapon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

PREPARACIÓN:

Se clarifican dos libras de azúcar y se deja dar punto hasta que haga tela, estando hirviendo éste almíbar se ponen treinta yemas cernidas en las que se agrega una copa de vino, un poco de agua de azahar y en un trasto que tenga un agujerito pequeño en la mitad por el que se hace estilar las yemas en el almíbar hirviendo, se sigue haciendo hervir un poco más, se saca y se bate media hora. Se extiende en el tablero y encima se riega canela molida o ajonjolí tostado, cuando esta frio se corta en bocadillos.

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:

LECHE A LA CREMA

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		8	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		360	GR	
LECHE		750	ML	
ESENCIA DE VAINILLA		3	GR	

PREPARACIÓN:

En un trasto se baten 8 huevos, doce onz. de azúcar, tres tazas de leche, se baten con batidor hasta que se deshaga el azúcar, se prueba y si falta dulce se aumenta azúcar, se sigue batiendo y se pone esencia de vainilla al gusto. En la budinera se pone un poco de azúcar se quema y se hace caramelo, cuando ya esté bien oscuro se le da la vuelta la budinera para que unte todo, enseguida se pone la leche batida y se cocina al baño de



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjpapon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

María y con fuego encima, cuando se calcula que ya está bien cuajado, se saca y se pone la budinera asentada en agua fría, cuando ya está bien fría se saca en una fuente.

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION:					MANJAR BLANCO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:			
4					
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:	
LECHE		3,5	LITRO S	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	
AZUCAR		112			
MAIZ BLANCO (MAICENA)		0	GR		
CANELA RAMA		60	GR		
		2	GR		
PREPARACIÓN:					
Hágase hervir 3 ½ litros de leche, allí se pone 2 lbs 4 onz de azúcar, cuando este deshecho el azúcar, se cierne la leche y se pone dos onz de maíz blanco desleído en la misma leche, al principio se apura el fuego hasta que empiece a espesar, allí se pone unas ramas de canela pelado y se da punto despacio hasta que se vea la paila.					

RECETA ESTANDAR



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjpaon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

NOMBRE DE LA PREPARACION:				CREMA	PASTELERA
				(MEJIDO)	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:			
4					
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:	DE
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	DE
YEMAS DE HUEVO		16	UND.		
VINO		125	ML		
PREPARACIÓN:					
Se clarifica una libra de azúcar, se da punto de tela, en el instante se seca y se pone dieciséis yemas cernidas con una copa grande de vino, se mezcla bien y se pone a fuego lento. Se da punto sin dejar de menear hasta que no se pegue.					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACION:				MERENGUES	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:			
4					
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:	DE
HUEVOS		15	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	DE



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

SAL		1	GR
AZUCAR		1,5	LB
HARINA		540	GR
NATA CRUDA		1	ML
CANELA		1	GR
VINO		1	GR

PREPARACIÓN:

Se baten quince claras con una pizca de sal, ya que está bien batido se pone libra y media de azúcar y se mezcla con espumadera sin batir, se pone en la misma bolsa que los dedos de dama y se exprime dándole una forma redonda en latas enmantequilladas, se espolvorea harina, la misma que para los dedos de dama, encima del merengue se riega azúcar. El horno la misma que para los suspiros, ya que estén asados en el asiento del uno se pone la nata cruda con azúcar, canela y vino y se tapa con el asiento del otro.

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				MOCAIBAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
MANTECA		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
HARINA		2	LB	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Tel: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

PREPARACIÓN:
 Se pone un libra de manteca y una libra de azúcar, después de batirlo bien se pone dos libras de harina, una vez mezclado se labra y con la mano, encima se pone yemas de huevo y ajonjolí. El horno a 140 grados (en temple de pan de huevo).

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				MOLLETES AMBATEÑOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HUEVOS		16	UND.	
LEVADURA		160	GR	
MANTECA		120	GR	
LECHE		250	ML	
HARINA		240	GR	
		0	GR	
PREPARACIÓN:				
Una libra de azúcar dieciséis huevos, cuatro yemas, cuatro manos de levadura, después de hecha la masa se agrega cuatro onz. de manteca tibia, una taza de leche tibia, la harina necesaria cuando quede la masa suelta.				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				ROSQUETE TRADICIONAL
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		10	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
YEMAS DE HUEVOS		40	UND.	
AZUCAR MOLIDA		1	LB	
MANTECA		1/2	LB	
VINO		125	ML	
AGUARDIENTE		125	ML	
AJONJOLI		2	GR	
HARINA		150 0	GR	
SAL MOLIDA		2	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten diez huevos enteros y cuarenta yemas, una libra de azúcar molido y seco, media libra de manteca bien pesada, una copa de vino y otra de aguardiente, un poco de ajonjolí, la harina se mezcla hasta que se pueda amasar, ya que esta blanda la masa se unta manteca en la mesa y se riega una pizca (narigada) de sal molida, luego se labran las roscas y se cocinan con precaución y al sacarlas se tapan. Se asan en el horno en 140 grados (temple de pan de huevo).</p>				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjpapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				PASTAS DE NATA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		11	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
NATA		360	GR	
VINO		120	ML	
AGUARDIENTE DE UVA		120	ML	
AZAFRAN		1	GR	
HARINA DE TRIGO		3	LB	
AZUCAR		1	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten once huevos enteros, una libra de azúcar, doce onzas de nata, una copa de vino y una copa de aguardiente de uva, mezclado todo se pone media cucharada de azafrán (una hora antes de poner la harina) para que de color, después se pone tres libras de harina del norte (de trigo). Ésta masa se vierte en moldes reducidos. El horno en 140 grados (temple de pan de huevo)</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				PASTAS DE PARIS
# PAX	TIEMPO DE	CONTROLES		



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjappon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

	VIDA UTIL	CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
MANTEQUILLA		250	GR	
HUEVOS		4	UND.	
AMONIACO PARA PASTA		15	GR	
AGUA DE AZAHAR		1	ML	
HARINA		1	LB	
ALMIDON		1	LB	
PREPARACIÓN:				
Una libra de azúcar, media libra de mantequilla, cuatro huevos, una onza de amoniaco, un poco de agua de azahar, una libra de harina y una libra de almidón, ésta masa se corta en moldes redondos, encima se pone cualquier nombre. El horno a 140 grados (en temple de pan de huevo).				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				PASTAS EXTRANJERAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegrini@itsjpapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

				COCCIÓN:
MANTEQUILLA		1/2	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
HUEVOS		8	UND.	
AMONIACO DE HACER PASTAS		15	GR	
ESCENCIA DE VAINILLA		2	ML	
HARINA		2,5	LB	
YEMAS DE HUEVO		2	GR	
AZUCAR GRUESO		2	GR	
ALMENDRA		2	GR	
GRAGEAS		2	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Media libra de mantequilla (o manteca), una libra de azúcar, se bate hasta que se pierda el azúcar, se pone ocho huevos, media onza de amoniaco de hacer pastas, unas gotas de esencia de vainilla o rallado de limón, dos libras y media de harina. Se corta en las medidas que se quiera, en unas se untan yemas de huevo y azúcar grueso, en otras almendras picadas y en otras grageas. El horno en 140 grados (en temple de pan de huevo).</p>				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			PASTITAS DE SODA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	DE CONTROLES CRÍTICOS:	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnin@itsjappon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		10	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
ESCENCIA DE MENTA		1	GR	
AMONIACO		30	GR	
MANTECA		120	GR	
HARINA DE TRIGO		3	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten diez huevos enteros, se pone una libra de azúcar, una vez espeso se pone unas gotas de esencia de menta, una onza de amoniaco y cuatro onzas de manteca, todo esto se mezcla con una libra de harina de trigo (del norte), después de mezclarlo bien se aumenta dos libras más de la misma harina, se amasa bien y se labra y colocamos en el horno a 100 grados (temple de suspiro).</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				QUESO DE PIÑA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
PIÑA		1	UND.	TEMPERATURA DE



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeqnini@itsjappon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

				ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		2	LB	
CLAVOS DE OLOR		1	GR	
CANELA		1	GR	
YEMAS DE HUEVO		12	UND.	
RASPADURA		1	GR	

PREPARACIÓN:

Se ralla una piña de regular tamaño, enseguida se pasa por cedazo de madera que salga todo el jugo, se pone el azúcar correspondiente y se le hace hervir con clavos y canela, mientras esto hierve se baten doce yemas de huevo, cuando el caldo de la piña esté tibio se incorpora con las yemas poco a poco para que no se corten. Se debe tener un poco de raspadura quemada para extenderla en el molde que se ha de poner el queso, de que estas operaciones están terminadas se pone el caldo en el molde que ha de tener tapa y se cocina en baño de María teniendo cuidado no entre agua.

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:				QUIMBOLITOS AMARILLOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HARINA DE MAIZ		1	LB	
MANTECA		1	LB	
HUEVOS		4	UND.	



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeghini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

YEMAS DE HUEVOS		26	UND.
HOJAS DE ACHIRA		20	UND.
PREPARACIÓN:			
Una libra de azúcar, una libra de harina de maíz, libra de manteca, treinta huevos, cuatro enteros y las demás yemas.			

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				TARTA DE CHOCOLATE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		9	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1/2	LB	
HARINA		180	GR	
ANISADO		150	ML	
ZUMO DE LIMON		5	ML	
MANTECA		1	LB	
PREPARACIÓN:				
Se baten 9 huevos de éstos 4 enteros y el resto 5 yemas, cuando están bien batidos se pone media libra de azúcar y la harina, después se bate bien y se pone una copa de anisado, una cucharada chica de zumo de limón. Se pone al fuego la paila untada de manteca y cuando esté bien caliente se pone el preparado anterior.				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnin@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				TORTA 3 HUEVOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		3	UND.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HARINA		180	GR	
MANTECA		1	LB	
AZUCAR		120	GR	
MISTELA		150	ML	
PREPARACIÓN:				
<p>En los 3 huevos se pesa la harina y la manteca, 4 onzas de azúcar, se baten primero las claras, estando espeso se ponen las yemas, después las 4 onzas de azúcar, enseguida se pone la manteca batida por separado, el almidón y una copa de mistela. Se bate un ratito y se pone en la paila bien caliente.</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				TORTA DE LECHE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTROLES CRÍTICOS:		
4				



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsj Japon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

INGREDIENTES	CORTES	P.N.	UND.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
QUESO		60	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
MANTECA		60	GR	
MANTEQUILLA		60	GR	
YEMAS DE HUEVO		3	UND.	
HARINA DE MAIZ BLANCO		180	GR	
SAL		1	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se amasa bien dos onz. de queso, después se bate el queso en dos onz. de manteca y dos de mantequilla, cuando esta bien batido se ponen tres yemas de huevo, de una en una, estando ya batido se pone harina de maíz blanco, tres puñados de está harina, un poco de sal y metiendo en una cáscara de huevo tres de leche caliente, se bate todo y se ve si está buena la masa como para buñuelo y si está suelta se aumenta un poquito de harina de maíz hasta que quede en buen estado, enseguida se aumenta tres claras bien batidas, cuando este bien mezclado se pone asar como torta o se cocina a vapor en una budinera.</p>				

ENCUESTA APLICADA AL DOCENTE

Investigación aplicada al Instituto Tecnológico Superior Japonés

Encuesta dirigida a estudiantes y a pobladores de Pomasqui

De acuerdo a lo expuesto anteriormente y con la finalidad de corroborar la problemática planteada y conocer cuáles son los platos más consumidos en Pomasqui; se ha propuesto realizar el estudio en una media proporción para lo cual se ha tomado como referente el



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

presente instituto y algunos pobladores de Pomasqui, para lo cual; se ha realizado una investigación mediante la utilización de materiales estadísticos, para su aplicabilidad se involucra a los alumnos del establecimiento y pobladores.

El presente estudio se dirigió a éste grupo de personas (estudiantes del ISTJ y pomasqueños), donde se han tomado datos del año 2012 siendo el último estudio del INEC sobre este tema, correspondientes a la matriz ubicada en la ciudad de Quito. La misma pertenece a una población de 156 personas (**N**). Para calcular la muestra se aplicó el algoritmo del cálculo muestral, el mismo que permite definir la cantidad mínima de personas a ser encuestadas para disponer de datos con un grado de confiabilidad. Además, los datos calculados, fueron porcentualizados.

Se ha considerado también que la probabilidad de ocurrencia (**p**) y la de no ocurrencia (**q**) oscilan en el 50% cada una; además, nuestro nivel de confiabilidad (**Z**) está en 1.96 y finalmente el error de muestreo (**E**) en el 5%.

Es así que al aplicar nuestra fórmula obtenemos la siguiente muestra:

$$n = \frac{Z^2 pqN}{NE^2 + Z^2 pq}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.50 * 0.50 * 264}{(264 * (0.05)^2) + 1.96^2 * 0.50 * 0.50}$$

$$n = 156 \text{ encuestas}$$

Se ha procedido a la aplicación de la encuesta a 156 personas, las mismas que han arrojado los siguientes resultados:



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegin@itsjapon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 – 2 – 2356 368
 Quito - Ecuador

Pregunta 1. Principalmente los postres que usted consume son de:

Tabla 3

Comida de casa	34%	53
Restaurante	46.20%	72
Establecimientos de comida rápida	19.90%	31
Total	100%	156

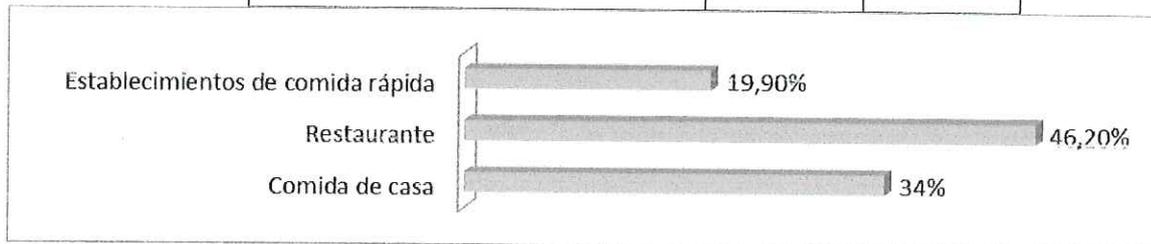


Figura 3

Fuente: Instituto Superior Tecnológico Japón

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. - La mayoría de los casos podemos notar que prefieren comer en restaurantes y representa al 46.20% de los encuestados y un porcentaje de 34% prefiere elaborar y comer sus propias casas.

Pregunta 2. ¿Cuántas veces usted consume postres y dulces en Pomasqui?

Tabla 4

En fiestas de Pomasqui	20.50%	32
Una vez al mes	24.40%	38
Dos veces por semana	6.40%	10
Todos los meses	10.90%	17
Nunca	37.80%	59
Total	100%	156



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegini@itsjapon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 – 2 – 2356 368
 Quito - Ecuador

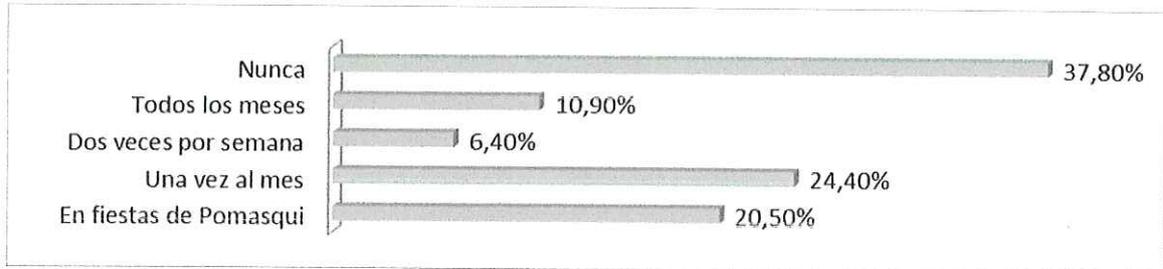


Figura 4

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japón

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. El análisis de ésta pregunta es muy interesante ya que podemos notar que el 37.80% de los encuestados no han degustado postres y dulces en Pomasqui, pero sin embargo también nos arroja un resultado que el 24.40% consume postres y dulces una vez al mes, esto nos hace entender que se debe mejorar la propuesta gastronómica.

Pregunta 3. Seleccione cuáles de los siguientes postres y dulces de Pomasqui más consume

Tabla 5

Higos con queso	32.70%	51
Pristiños	34.60%	54
Rosero	3.20%	5
Espumilla	38.50%	68
Helados de paila	56.40%	88
Quesadilla	21.80%	34
Arroz con leche	21.80%	34
Morocho	26.90%	42
Ninguna	14.10%	22



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjappon.edu.ec
 Av. Marieta de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

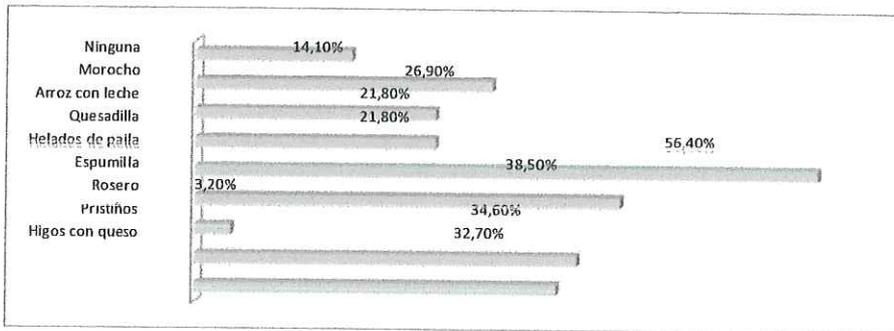


Figura 5

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japón

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. – Debido a esta pregunta los encuestados podían seleccionar varias opciones o una sola en la opción “ninguna” y ésta nos demuestra que si hay personas que no le gusta los postres y dulces o simplemente no es de su preferencia que puede ser por varios factores. Sin duda el helado de paila con el 56.40% es el preferido de los pomasqueños y de los estudiantes y un come y bebe que es tan típico de Quito que es el rosero apenas un 3.20% degustan.

Pregunta 4. Usted conoce ¿En qué lugar puede consumir los platos típicos antes mencionados en Pomasqui?

Tabla 6

Mercados	20.5%	32
Restaurantes	58.3%	91
Ninguno	21.2%	33



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjappon.edu.ec
 Av. Mariela de Veintimilla
 Telf: 593 - 2 - 2356 368
 Quito - Ecuador

Total	100%	156
-------	------	-----

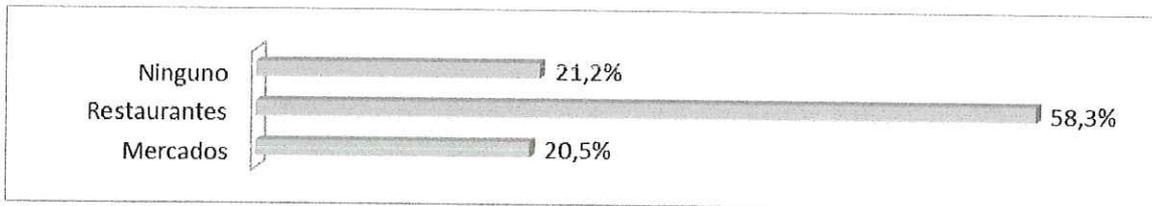


Figura 6

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japon

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. Se observa que el 58.30% prefiere degustar los platos anteriormente mencionados en restaurantes, pero sin dejar de lado que en muchos de los mercados se ofrecen estos manjares y por eso tiene el 20.50%.

Pregunta 5. ¿Usted o algún familiar cercano sabe preparar alguno de estos dulces o postres de Pomasqui?

Tabla 7

Si	64.10%	100
No	35.90%	56
Total	100%	156

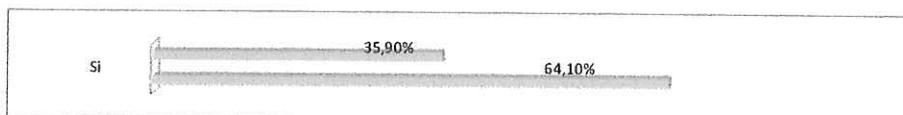


Figura 7

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japon

Elaborado por: Los autores.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbeghini@itsjapaton.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 – 2 – 2356 368
Quito - Ecuador

Interpretación. Ésta pregunta podemos decir que la mayoría de los encuestados saben realizar éstos platos típicos o que sean también sus familiares quien lo sepan realizar, pero también está un preocupante 35.90% que no sabe preparar ninguno de éstos platos.

Pregunta 6. ¿Quisiera poder consumir estos postres y dulces típicos de Pomasqui cuando viaje a otras ciudades del país?

Tabla 8

Si	86.50%	135
No	13.50%	21
Total	100%	156

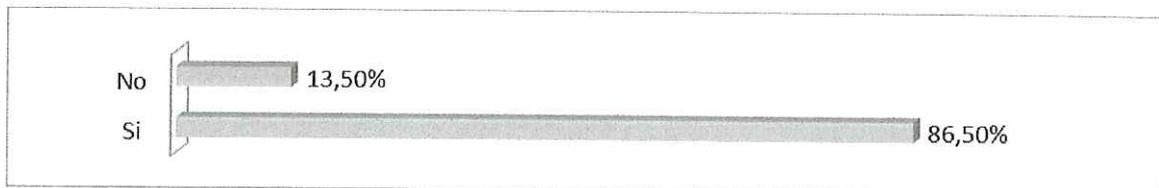


Figura 8

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japón

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. Esta pregunta es directa ya que podemos observar que sólo tenemos 2 opciones y el 86.50% nos dijo que si les gustaría ir a otras ciudades del país y poder degustar estos manjares como si estuvieran en Pomasqui.

Discusión.

En base a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas, hemos evidenciado:



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegnini@itsjapon.edu.ec
Av. Mariela de Veintimilla
Telf: 593 – 2 – 2356 368
Quito - Ecuador

- Podemos confirmar que muchos encuestados sí consumen postres y dulces zona, que preparan en sus casas y a su vez consumen en las fiestas de Pomasqui.
- Pero por otro lado ésta investigación nos ayudó a evidenciar que hace falta difundir más los dulces y postres de la zona, esto nos da un incentivo a seguir con la investigación hasta llegar a notar que tendremos resultados positivos para Pomasqui.
- Con él come y bebe Rosero tuvimos muchas preguntas como, ¿Qué es eso? O nunca he escuchado o dónde venden eso y así algunas otras preguntas por eso tuvo tan bajo el porcentaje de preferencia y sin duda podemos tener un punto a favor para poder potencializar su reconocimiento para los pomasqueños y en Quito en general.

Conclusión:

- Finalmente, por la problemática mencionada podemos terminar diciendo que se tiene un camino muy largo para poder potencializar todos estos dulces y postres que enriquecen a Pomasqui y a Quito.
- Finalmente, Pomasqui es rica en su gastronomía y en sus productos de materia prima para poder desarrollar estos platos tan apetecidos por los pomasqueños.
- Con lo investigado pudimos notar que sin duda ayudará a que los pomasqueños y a los turistas a entender y conocer los platos típicos.
- La investigación colaborará a que los turistas puedan entrarse en las tradiciones de Pomasqui.
- La elaboración de un libro ayudará a los turistas internos y externos puedan conocer, preparar y degustar los platos típicos.
- Con esta investigación incitaremos al rescate, al consumo de los productos de la Parroquia.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

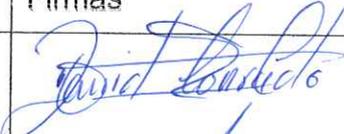
Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: lbegnini@itsjaponec.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 - 2 - 2356 368
Quito - Ecuador

7. Firmas de responsabilidad y fechas

	Firmas
Director/a del proyecto David Fabrissio Conrado Carvajal Andrés Alonso Altamirano Espinosa Fecha: 30/05/2019	 
Director de Investigación Lucía Fernanda Begnini Domínguez Fecha: 30/05/2019	 
Director Académico Alexis Benavides Vinueza Fecha: 30/05/2019	 
Vicerrector Mgs. Milton Altamirano Pazmiño Fecha: 30/05/2019	 



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN

Registro Institucional No 17-82

Acuerdo No 175

Departamento de Investigación

E-MAIL: ibegpini@itsjapon.edu.ec
Av. Marieta de Veintimilla
Telf: 593 – 2 – 2356 368
Quito - Ecuador



INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

La importancia del saber de los postres y dulces milenarios de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona.

Chef David Conrado Carvajal
Chef Andrés Altamirano Espinosa

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 1 de 68

I. Estructura del Informe:

1. Título

La importancia del saber de los postres y dulces milenarios de la Parroquia de Santa Clara y Rosa de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona.

2. Nombre del investigador principal y de la línea y sub-línea de investigación al que pertenece.

Chef David Conrado Carvajal

Chef Andrés Altamirano Espinosa

Línea y sub-línea de investigación al que pertenece.

Investigación histórico gastronómica de cocina ancestral, cantonal, regional, provincial o nacional.

3. Fecha de entrega del Informe. 13 de marzo del 2019

4. Sinopsis divulgativa:

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUI que nacen de la tierra, de la siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 2 de 68

En tiempo de la iglesia el ingreso del catolicismo en las zonas noroccidentes de Quito, se fusionan las recetas e ingredientes nativos con ingredientes que traían los religiosos y sus recetas. En su momento los padres Franciscanos se asentaron en el valle de Pomasqui. Lugar que bajaban los padres que tenían edades muy avanzadas, presidentes que desterrados llegaron a pernoctar en este sitio, generales que por su salud terminaban sus días en este lugar de reposos, lugar que se lo llamo "CONVALENCIA". Es importante recalcar que sus aguas termales y sus preparaciones que fabricaban como vinos, cervezas, mistelas y dulces que aromatizaban el lugar y agradaban al paladar del visitante de este monasterio que se ubicaba en el sector Villa María.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre su sabores dulces de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia y sobre todo la forma de preparar sus postres y dulces de su época.

5. Resumen técnico

¿De qué manera la importancia del saber de los postres y dulces milenarios de la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona?

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Pumasaqui tribu milenaria con grandes conocimientos de la tierra y su clima, hicieron una cultura de conocimientos. Su trabajo arduo en el campo hizo que el uso del

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 3 de 68

chaguarmishque marcando uno de los primeros dulces que sus indígenas los tomaban y lo mezclaban con otros productos o cereales obteniendo postres y dulces de su época.

Los tiempos han pasado, los antiguos van partiendo de su tierra y su cielo, sus costumbres, sus preparaciones se llevan con ellos y la falta del rescate de recetas en postres y dulces se pierde con el pasar de las horas. La falta de herederos hace que en este tiempo actual vaya desapareciendo la elaboración de postres y dulces de la parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui. Por lo que, se puede indicar que hasta su momento no existe un compendio que rescate o conserve lo que pertenece por cultura gastronómica a la zona noroccidente de Quito. Elaborar y saber que este documento es una base para encaminar que nuestras raíces antiguas no desaparezcan y en lo actual tenga un compendio de conocimientos que enriquecen el patrimonio de la parroquia y su gastronomía.

ALCANCE O DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

Elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

La importancia de la recuperación de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

Según los resultados presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en las encuestas realizadas entre abril 2011 hasta marzo 2012 arrojan los siguientes resultados.

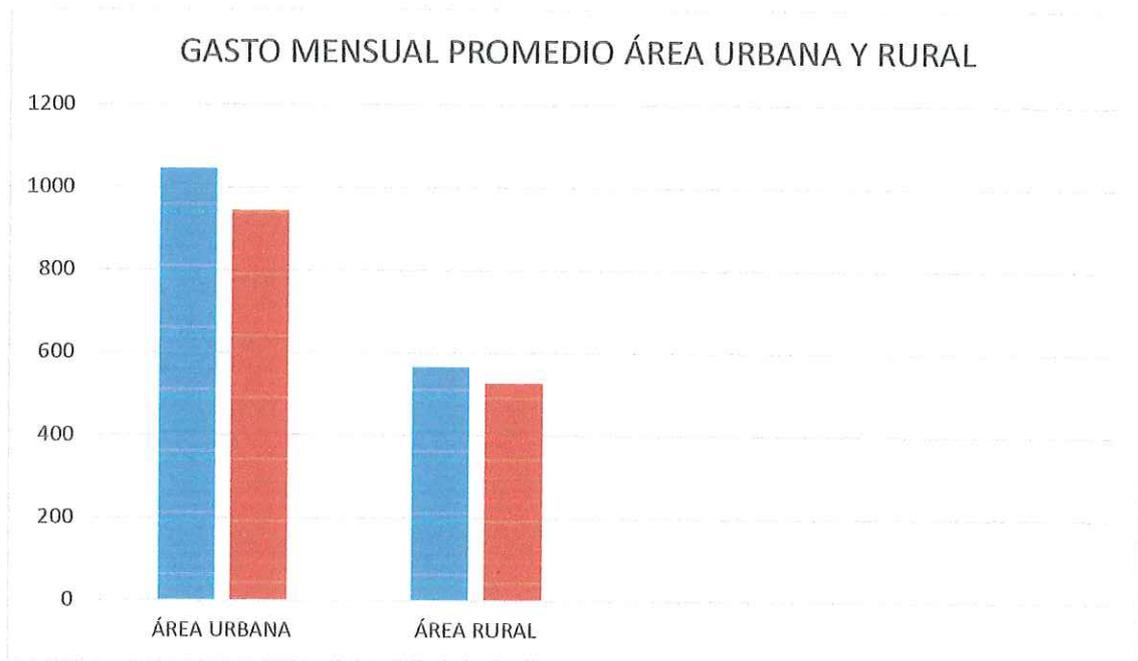


Figura 1

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: El ingreso total promedio mensual en el área urbana es de 1046.30, mientras en el área rural es de 567.10 dólares.

El gasto mensual en el área urbana es de 943.20, mientras en el área rural es de 526.20 dólares.

Basándose en los datos de la tabla anterior el INEC realizó la investigación sobre cuáles son los gastos mensuales que se hacen con el ingreso mensual en las zonas urbanas y rurales de todo el país.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 5 de 68

Tabla 1. Estructura del gasto corriente de consumo monetario mensual.

DIVISIONES	GASTO CORRIENTE MENSUAL (DÓLARES)	%
Alimentos y bebidas no alcohólicas	584.496.341	24.40
Transporte	349.497.442	14.60
Bienes y servicios diversos	236.381.682	9.90
Prendas de vestir y cazado	190.265.816	7.90
Restaurantes y hoteles	184.727.177	7.70
Salud	179.090.620	7.50
Alojamiento y servicios básicos	177.342.239	7.40
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	142.065.518	5.90
Comunicaciones	118.734.692	5.00
Recreación y cultura	109.284.976	4.60
Educación	104.381.478	4.40
Bebidas alcohólicas, tabaco y estupefacientes	17.303.834	0.70

Gastos del consumo del hogar	2.393.571.816	100.00
-------------------------------------	----------------------	---------------

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: el 24.40% del gasto de los hogares es destinado a la adquisición de alimentos y bebidas no alcohólicas, seguido por transporte con el 14.60%.

La tendencia en Quito como en todo el país es siempre gastar en comida, esto es favorable para la conservación de los platos típicos de Pomasquí.

PORCENTAJE DE GASTO DE CONSUMO MENSUAL, SEGÚN SITIO DE COMPRA Y ÁREA GEOGRÁFICA

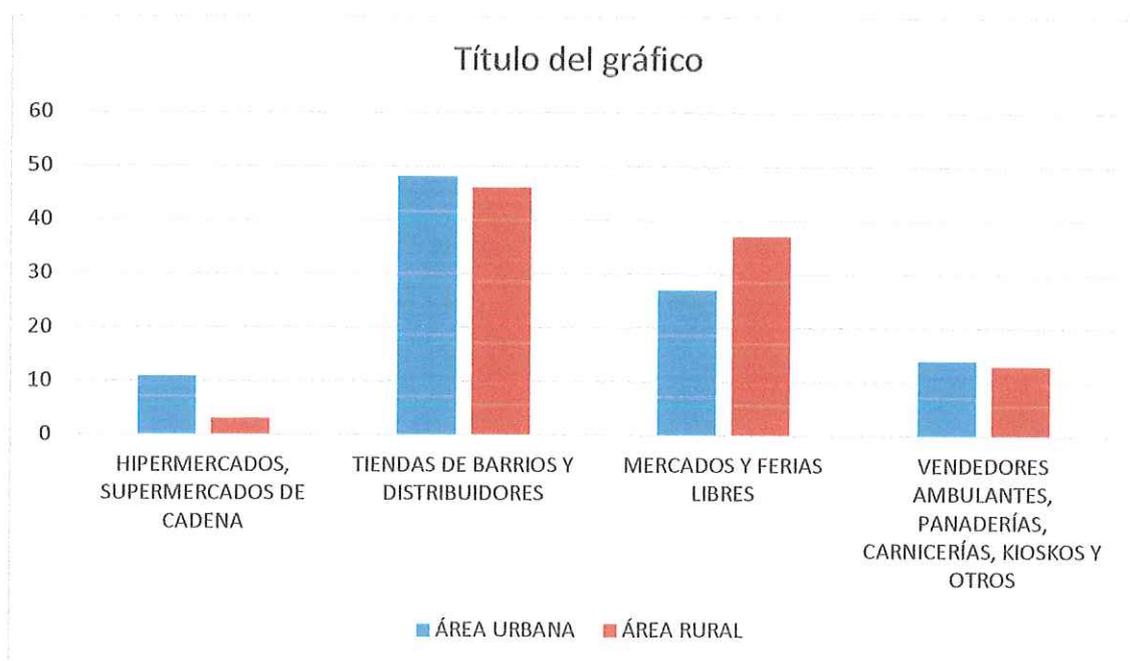


Figura 2

Fuente: www.inec.gob.ec

Nota: Analizando el cuadro podemos ver que en el área rural son más cautos en gastar, pero también podemos ver que el consumo en los mercados es alto y justamente ahí es donde se pueden consumir los platos típicos y hortalizas de la zona.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 7 de 68

Principales Productos de la zona.

La zona noroccidente de pichincha posee grandes extensiones agrícolas, y estos productos son usados principalmente para el consumo nacional. Los principales cultivos de las tierras altas son: trigo, cebada, maíz, papas, avena, tomates y cebolla; mientras que en el noroccidente se cultiva: plátano, caña de azúcar, palma africana, café, cacao, palmito, etc.

De acuerdo al censo agropecuario de 2000, el cantón Quito posee 48993 unidades productivas agrícolas (UPAs), con una superficie sembrada de 30764 Km². La cobertura de riego con 6919 UPAs alcanza un total de 20067 hectáreas. Según el tipo de cabezas de ganado hay 14191 hectáreas con ganado ovino, 37425 hectáreas con ganado porcino y 115380.51 hectáreas con ganado vacuno, siendo éste último el que más hectáreas tiene con ganado. De acuerdo al destino de la producción, la mayor parte va hacia el intermediario, seguido del consumidor y para el procesador industrial.

SECTORES Indicador Cantidad Actividad Agropecuaria Número de Unidades Productivas Agrícolas y superficie UPAs 48993.03 Superficie Sembrada: 30764.38 Cobertura de riego Total Hectáreas: 20067.00 Total UPAs: 6919.20 Hectáreas con cabezas de ganado por tipo Ovino: 14191.14 Porcino: 37425.92 Vacuno: 115380.51 Destino de la producción (autoabastecimiento, comercio, exportaciones) Consumidor: 3844.86 Exportador: 48.38 Intermediario: 8872.15 Procesador Industrial: 865.80

LAS VERDURAS Y HORTALIZAS DE LA PARROQUIA DE POMASQUI



Acelga



- Achicoria



- Ajo y ajos frescos



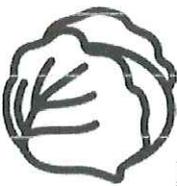
- Alcachofa



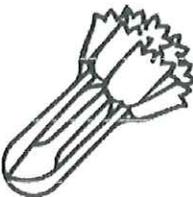
- Apio



- Berenjena



- Berza o repollo



- Borraja



• Brócoli



• Calabacín



• Calabaza



• Cebolla



• Coles de Bruselas



• Coliflor



• Espárragos



- Espinacas



- Hinojo



- Judías verdes



- Lechuga



- Nabo

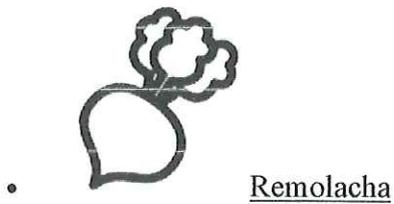


- Pepino



- Pimiento

	<p>Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación</p>	<p>Versión: 2.0</p>
		<p>Página 11 de 68</p>



CARNICOS DE LA PARROQUIA DE POMASQUI

- **CHANCHO**
- **CUY**
- **VACA**
- **POLLO**

Es necesario evidenciar a más de las principales actividades económicas que se realizan en la parroquia, otras actividades que estén generando ingresos económicos y fuentes de empleo dentro de Pomasqui. Las actividades económicas que también se realizan en la

parroquia aunque a baja escala son: Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales, entretenimiento y recreación, actividades inmobiliarias, agricultura. De estas actividades se ha podido identificar el número de mujeres y hombres que trabajan en actividades 92 gastronómicas y en empresas como agencias de viajes, las cuales se señalan a continuación:

Tabla 2

Otras actividades económicas	Hombres	Mujeres	Total de personas
Gastronómico	29	39	68
Agencias de Viajes	2	0	2

Estrategias

El proceso de estrategia comprende la recopilación y análisis de información que permita verificar y cuantificar los resultados de las acciones realizadas; además, el progreso en el cumplimiento de la meta propuesta de dar a conocer la gastronomía Pomasqueña. Con este proceso se busca proporcionar alertas tempranas que permitan retroalimentar la gastronomía de los territorios. Se realizará un monitoreo a todas las unidades parroquiales responsables en la ejecución de cada uno de los proyectos establecidos y cumplimientos de manera anual, con la finalidad de ir evaluando con el avance del trabajo realizado y presentar los resultados a la ciudadanía a través de las asambleas de forma anual. Aquí se determinará la eficiencia en ejecución y se realizarán ajustes y complementación de las acciones emprendidas y a tiempo tomar los correctivos que sean necesarios. Entre las estrategias que se han establecido para lograr la equidad, igualdad y garantizar los derechos en la sociedad, se han generado dentro de la planificación nacional, objetivos, políticas, metas e indicadores que abarquen una de las estrategias que han sido aplicadas desde su producto.

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 13 de 68

6. Descripción del impacto actual o potencial de los resultados:

A partir de la realidad identificada a través de encuestas, cuyos resultados son:

ENCUESTA APLICADA AL DOCENTE

Investigación aplicada al Instituto Superior Tecnológico Japon

Encuesta dirigida a estudiantes y a pobladores de Pomasqui

De acuerdo a lo expuesto anteriormente y con la finalidad de corroborar la problemática planteada y conocer cuáles son los platos más consumidos en Pomasqui; se ha propuesto realizar el estudio en una media proporción para lo cual se ha tomado como referente el presente instituto y algunos pobladores de Pomasqui, para lo cual; se ha realizado una investigación mediante la utilización de materiales estadísticos, para su aplicabilidad se involucra a los alumnos del establecimiento y pobladores.

El presente estudio se dirigió a éste grupo de personas (estudiantes del ISTJ y pomasqueños), donde se han tomado datos del año 2012 siendo el último estudio del INEC sobre este tema, correspondientes a la matriz ubicada en la ciudad de Quito. La misma pertenece a una población de 156 personas (N). Para calcular la muestra se aplicó el algoritmo del cálculo muestral, el mismo que permite definir la cantidad mínima de personas a ser encuestadas para disponer de datos con un grado de confiabilidad. Además, los datos calculados, fueron porcentualizados.

Se ha considerado también que la probabilidad de ocurrencia (**p**) y la de no ocurrencia (**q**) oscilan en el 50% cada una; además, nuestro nivel de confiabilidad (**Z**) está en 1.96 y finalmente el error de muestreo (**E**) en el 5%.

Es así que al aplicar nuestra fórmula obtenemos la siguiente muestra:

$$n = \frac{Z^2 pqN}{NE^2 + Z^2 pq}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.50 * 0.50 * 264}{(264 * (0.05)^2) + 1.96^2 * 0.50 * 0.50}$$

$$n = 156 \text{ encuestas}$$

Se ha procedido a la aplicación de la encuesta a 156 personas, las mismas que han arrojado los siguientes resultados:

Pregunta 1. Principalmente los postres que usted consume son de:

Tabla 3

Comida de casa	34%	53
Restaurante	46.20%	72
Establecimientos de comida rápida	19.90%	31
Total	100%	156

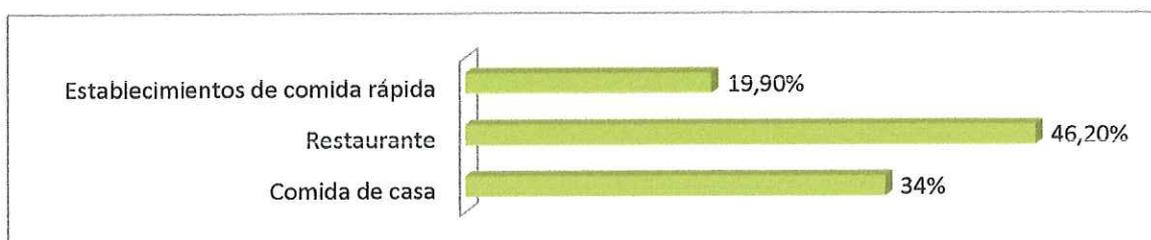


Figura 3

Fuente: Instituto Superior Tecnológico Japon

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. - La mayoría de los casos podemos notar que prefieren comer en restaurantes y representa al 46.20% de los encuestados y un porcentaje de 34% prefiere elaborar y comer sus propias casas.

Pregunta 2. ¿Cuántas veces usted consume postres y dulces en Pomasqui?

Tabla 4

En fiestas de Pomasqui	20.50%	32
Una vez al mes	24.40%	38
Dos veces por semana	6.40%	10
Todos los meses	10.90%	17
Nunca	37.80%	59
Total	100%	156

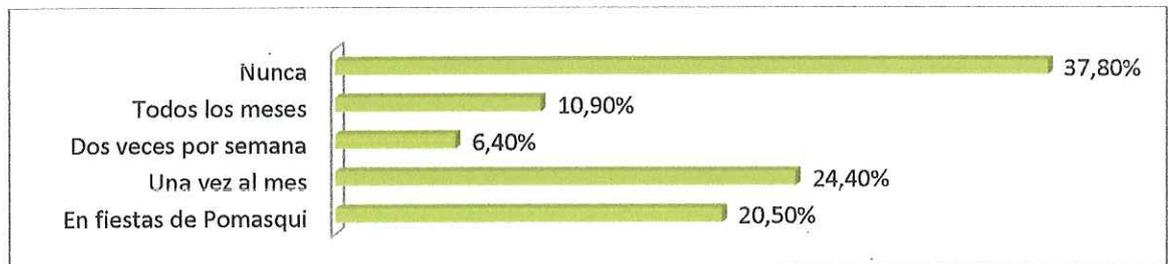


Figura 4

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japon

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. El análisis de ésta pregunta es muy interesante ya que podemos notar que el 37.80% de los encuestados no han degustado postres y dulces en Pomasqui, pero sin embargo también nos arroja un resultado que el 24.40% consume postres y dulces una vez al mes, esto nos hace entender que se debe mejorar la propuesta gastronómica.

Pregunta 3. Seleccione cuáles de los siguientes postres y dulces de Pomasqui más consume

Tabla 5

Higos con queso	32.70%	51
Pristiños	34.60%	54
Rosero	3.20%	5
Espumilla	38.50%	68
Helados de paila	56.40%	88
Quesadilla	21.80%	34
Arroz con leche	21.80%	34
Morocho	26.90%	42
Ninguna	14.10%	22

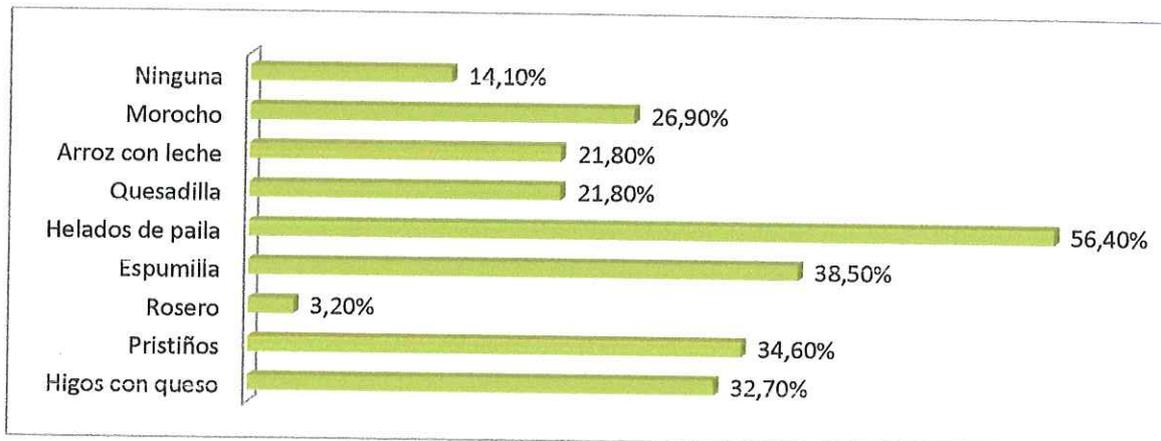


Figura 5

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japón

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. – Debido a esta pregunta los encuestados podían seleccionar varias opciones o una sola en la opción “ninguna” y ésta nos demuestra que si hay personas que no le gusta los postres y dulces o simplemente no es de su preferencia que puede ser por varios factores. Sin duda el helado de paila con el 56.40% es el preferido de los pomasqueños y de los

estudiantes y un come y bebe que es tan típico de Quito que es el rosero apenas un 3.20% degustan.

Pregunta 4. Usted conoce ¿En qué lugar puede consumir los platos típicos antes mencionados en Pomasqui?

Tabla 6

Mercados	20.5%	32
Restaurantes	58.3%	91
Ninguno	21.2%	33
Total	100%	156

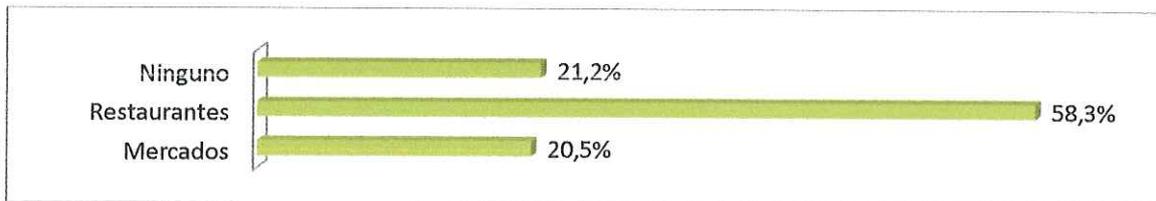


Figura 6

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japon

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. Se observa que el 58.30% prefiere degustar los platos anteriormente mencionados en restaurantes, pero sin dejar de lado que en muchos de los mercados se ofrecen estos manjares y por eso tiene el 20.50%.

Pregunta 5. ¿Usted o algún familiar cercano sabe preparar alguno de estos dulces o postres de Pomasqui?

Tabla 7

Si	64.10%	100
No	35.90%	56

Total	100%	156
-------	------	-----

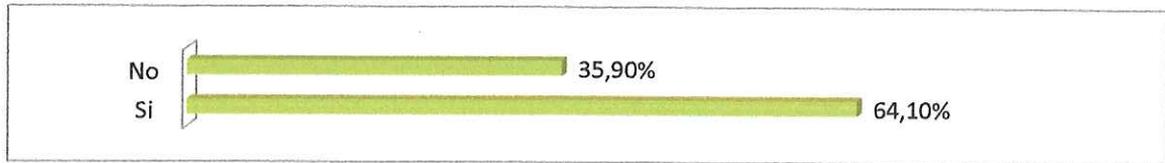


Figura 7

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japon

Elaborado por: Los autores.

Interpretación. Ésta pregunta podemos decir que la mayoría de los encuestados saben realizar éstos platos típicos o que sean también sus familiares quien lo sepan realizar, pero también está un preocupante 35.90% que no sabe preparar ninguno de éstos platos.

Pregunta 6. ¿Quisiera poder consumir estos postres y dulces típicos de Pomasqui cuando viaje a otras ciudades del país?

Tabla 8

Si	86.50%	135
No	13.50%	21
Total	100%	156

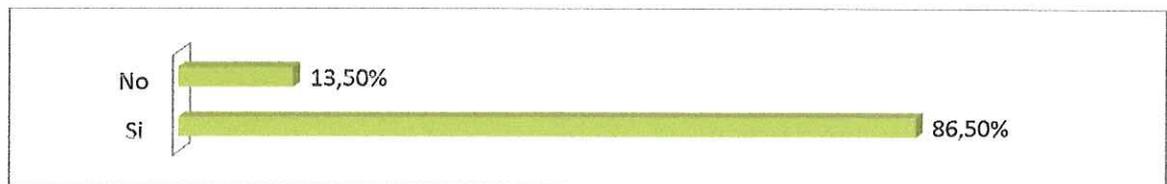


Figura 8

Fuente: Instituto Tecnológico Superior Japon

Elaborado por: Los autores.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 19 de 68

Interpretación. Esta pregunta es directa ya que podemos observar que sólo tenemos 2 opciones y el 86.50% nos dijo que si les gustaría ir a otras ciudades del país y poder degustar estos manjares como si estuvieran en Pomasqui.

Discusión.

En base a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas, hemos evidenciado:

- Podemos confirmar que muchos encuestados sí consumen postres y dulces zona, que preparan en sus casas y a su vez consumen en las fiestas de Pomasqui.
- Pero por otro lado ésta investigación nos ayudó a evidenciar que hace falta difundir más los dulces y postres de la zona, esto nos da un incentivo a seguir con la investigación hasta llegar a notar que tendremos resultados positivos para Pomasqui.
- Con él come y bebe Rosero tuvimos muchas preguntas como, ¿Qué es eso? O nunca he escuchado o dónde venden eso y así algunas otras preguntas por eso tuvo tan bajo el porcentaje de preferencia y sin duda podemos tener un punto a favor para poder potencializar su reconocimiento para los pomasqueños y en Quito en general.

Conclusión:

- Finalmente, por la problemática mencionada podemos terminar diciendo que se tiene un camino muy largo para poder potencializar todos estos dulces y postres que enriquecen a Pomasqui y a Quito.
- Finalmente, Pomasqui es rica en su gastronomía y en sus productos de materia prima para poder desarrollar estos platos tan apetecidos por los pomasqueños.
- Con lo investigado pudimos notar que sin duda ayudará a que los pomasqueños y a los turistas a entender y conocer los platos típicos.

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 20 de 68

- La investigación colaborará a que los turistas puedan entrarse en las tradiciones de Pomasqui.
- La elaboración de un libro ayudará a los turistas internos y externos puedan conocer, preparar y degustar los platos típicos.
- Con esta investigación incitaremos al rescate, al consumo de los productos de la Parroquia.

PROPUESTA

Elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

HISTORIA BREVE DE LA PARROQUIA DE POMASQUI

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUI que nacen de la tierra, de la siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

JUSTIFICACIÓN

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 21 de 68

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra a pesar de ser semiárido es muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diversa como es en todo Quito, Pomasqui una parroquia llena de mitos, leyendas y fiestas que son celebradas por sus habitantes tales como el Corpus Cristi que se celebra en el mes de junio.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre la gastronomía de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia de cada plato y sobre todo la forma de preparar postres y dulces.

OBJETIVOS.

OBJETIVO GENERAL

Enriquecer con elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y llegar a conservar los productos de la Zona Noroccidental de Quito.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Proporcionar un libro de recetas que esté al alcance de las personas de

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 22 de 68

la parroquia, para conocer sus orígenes.

- ✓ Lograr el rescate de recetas que se van perdiendo en el tiempo de la actualidad.

- ✓ Dar a conocer a nuestra juventud la riqueza de postres y dulces milenarios de la parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui.

- ✓ Incrementar el gusto por preparar postres y dulces que en su tiempo llenaron de unión y reconciliación a familias de muchos sectores de Quito.

METODOLOGÍA Y PLAN DE ACCIÓN

El estudio realizado, se basa en métodos: Teórico y Empírico, los mismos que permitieron considerar los fenómenos históricos y sociales.

Por un lado, la aplicación del Método Teórico ha facilitado descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción y dentro del mismo el Método Histórico que se caracteriza al objeto en sus aspectos más externos, a través de la evolución y desarrollo histórico del mismo.

Por otro lado, el Método Empírico cuyo aporte al proceso de investigación es resultado fundamental de la experiencia, han permitido revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio. Dentro del mismo, el Método de la Observación Científica que ha permitido conocer la realidad misma con algunas cualidades de carácter distintivo y que ha sido consciente orientado hacia un objetivo o fin determinado, planificada en función de los objetivos y teniendo en cuenta las condiciones, los medios, el objeto y el sujeto de la

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 23 de 68

observación y objetiva que despojada lo más posible de subjetividad apoyada en juicios de realidad y no en juicios de valor.

- Ir más allá del simple reporte de observaciones.
- Promover un ambiente para una mejor comprensión.
- Combinar una amplia investigación con un estudio de caso detallado.
- Demostrar la relevancia de la teoría, trabajando en un ambiente real (contexto)

De igual forma, se ha considerado una revisión bibliográfica puesto que dicha investigación también se basa en la experiencia relacionada al ámbito empresarial.

La investigación cuantitativa aporta al desarrollo de los resultados y discusión con la finalidad de aportar mejor a las conclusiones y tomado de decisiones oportunas; es decir, la aplicación del método cuantitativo cuya herramienta a utilizar es la encuesta, es aplicado para la obtención de datos y una vez ordenados se proceden a ser analizados relacionando las cantidades resultantes con su comprobación.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

A continuación presentamos la propuesta del compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 24 de 68

**Recetario de postres y dulces
milenarios para la Parroquia de
Santa Clara y Rosa de Pomasqui
y su conservación como
pertenencia palpable de la Zona
Noroccidental de Quito.**

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 25 de 68

Presentación

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUI que nacen de la tierra, de la siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 26 de 68

En tiempo de la iglesia el ingreso del catolicismo en las zonas noroccidentales de Quito, se fusionan las recetas e ingredientes nativos con ingredientes que traían los religiosos y sus recetas. En su momento los padres Franciscanos se asentaron en el valle de Pomasqui. Lugar que bajaban los padres que tenían edades muy avanzadas, presidentes que desterrados llegaron a pernoctar en este sitio, generales que por su salud terminaban sus días en este lugar de reposos, lugar que se lo llamo “CONVALENCIA”. Es importante recalcar que sus aguas termales y sus preparaciones que fabricaban como vinos, cervezas, mistelas y dulces que aromatizaban el lugar y agradaban al paladar del visitante de este monasterio que se ubicaba en el sector Villa María.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre sus sabores dulces de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia y sobre todo la forma de preparar sus postres y dulces de su época.

DEDICATORIA.

El presente compendio de recetas de postres y dulces milenarios como instrumento de apoyo y reconocimiento a cada una de las personas que en su tiempo hizo que sus aromas y sabores se impregnaran en nuestros sentidos, para alegrar cada hogar que deseara probar un delicioso manjar que encantaba

	Instituto Superior Tecnológico Japón Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 27 de 68

y se derretían en la boca de visitantes y locales de la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui.

Su conservación de sus postres y dulces como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito. Se levanta un libro que plasma en cada receta su historia y su saber de quienes lo preparaban con mucho amor. Dedicado a cada una de nuestras familias y a las familias que tras muchos años de historia se niegan a morir y se busca preservar cada una de sus recetas en el saber del pueblo.

Al Instituto Superior Tecnológico “Japón” quien es precursor del avance académico y rescate de compendios gastronómicos para ser aporte a la comunidad y con criterios positivos en el crecimiento, reconocimiento histórico que compromete a elevar y preservar el estudio de nuestras raíces.

INDICE

- ❖ Presentación.
- ❖ Dedicatoria.
- ❖ Introducción.
- ❖ Objetivos.
- ❖ Objetivo General.

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 28 de 68

- ❖ Objetivo Específicos.
- ❖ Justificación.
- ❖ Guía metodológica y su aplicación.
- ❖ Edad recomendada
- ❖ Importancia de la guía metodológica
- ❖ Beneficio de la guía metodológica
- ❖ Ventajas y desventajas
- ❖ Actividades.

INTRODUCCIÓN

La Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra en tiempos de tribus y valles de verdes campos. Se levanta los PUMASIQUI que nacen de la tierra, de la siembra y cosecha, que la naturaleza les brindaba. El agave (penco) como planta milenaria, se extraía la salvia del centro que se conocía como CHAGUARMISHQUE, bebida dulce que antes de tomarla se realizaba el ritual que se agradecía a la PACHAMAMA por lo que brindaba la tierra, pasar el tiempo con el descontrol de la minería su suelo se hace semiárido pero aún muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diverso como es en todo Quito.

En tiempo de la iglesia el ingreso del catolicismo en las zonas noroccidentales de Quito, se fusionan las recetas e ingredientes nativos con ingredientes que traían los religiosos y sus recetas. En su momento los padres Franciscanos se asentaron en el valle de Pomasqui. Lugar que bajaban los padres que tenían edades muy avanzadas, presidentes que

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 29 de 68

desterrados llegaron a pernoctar en este sitio, generales que por su salud terminaban sus días en este lugar de reposos, lugar que se lo llamo “CONVALENCIA”. Es importante recalcar que sus aguas termales y sus preparaciones que fabricaban como vinos, cervezas, mistelas y dulces que aromatizaban el lugar y agradaban al paladar del visitante de este monasterio que se ubicaba en el sector Villa María.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre sus sabores dulces de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia y sobre todo la forma de preparar sus postres y dulces de su época.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Enriquecer con elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y llegar a conservar los productos de la Zona Noroccidental de Quito.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Proporcionar un libro de recetas que esté al alcance de las personas de la parroquia, para conocer sus orígenes.
- ✓ Lograr el rescate de recetas que se van perdiendo en el tiempo de la

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 30 de 68

actualidad.

- ✓ Dar a conocer a nuestra juventud la riqueza de postres y dulces milenarios de la parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui.
- ✓ Incrementar el gusto por preparar postres y dulces que en su tiempo llenaron de unión y reconciliación a familias de muchos sectores de Quito.

JUSTIFICACIÓN

Parroquia Rural Santa Clara y Rosa de Pomasqui es una tierra predilecta, sus habitantes son muy cordiales, nos ayudan en brindar ayuda si es necesario, su tierra a pesar de ser semiárido es muy fértil y se utiliza para el cultivo de muchos productos, su patrimonio gastronómico es muy diversa como es en todo Quito, Pomasqui una parroquia llena de mitos, leyendas y fiestas que son celebradas por sus habitantes tales como el Corpus Cristi que se celebra en el mes de junio.

La investigación fue basada en libros, entrevistas a personas entendidas en el tema, a ciudadanos oriundos de Pomasqui para que puedan compartir sus conocimientos sobre la gastronomía de la zona, se hizo un trabajo de campo para poder obtener las mejores preparaciones de los platos típicos.

Mediante la investigación se fue recopilando información de las recetas para el desarrollo de la misma, también se identificaron ingredientes de la zona, lo más importante que se mantuvo las costumbres culinarias, historia de cada plato y sobre todo la forma de preparar postres y dulces.

	Instituto Superior Tecnológico Japón Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 31 de 68

GUIA METODOLOGICA Y SU APLICACION

El estudio realizado, se basa en métodos: Teórico y Empírico, los mismos que permitieron considerar los fenómenos históricos y sociales.

Por un lado, la aplicación del Método Teórico ha facilitado descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción y dentro del mismo el Método Histórico que se caracteriza al objeto en sus aspectos más externos, a través de la evolución y desarrollo histórico del mismo.

Por otro lado, el Método Empírico cuyo aporte al proceso de investigación es resultado fundamental de la experiencia, han permitido revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio. Dentro del mismo, el Método de la Observación Científica que ha permitido conocer la realidad misma con algunas cualidades de carácter distintivo y que ha sido consciente orientado hacia un objetivo o fin determinado, planificada en función de los objetivos y teniendo en cuenta las condiciones, los medios, el objeto y el sujeto de la observación y objetiva que despojada lo más posible de subjetividad apoyada en juicios de realidad y no en juicios de valor.

- Ir más allá del simple reporte de observaciones.
- Promover un ambiente para una mejor comprensión.
- Combinar una amplia investigación con un estudio de caso detallado.
- Demostrar la relevancia de la teoría, trabajando en un ambiente real (contexto)

De igual forma, se ha considerado una revisión bibliográfica puesto que dicha investigación también se basa en la experiencia relacionada al ámbito empresarial.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 32 de 68

La investigación cuantitativa aporta al desarrollo de los resultados y discusión con la finalidad de aportar mejor a las conclusiones y tomado de decisiones oportunas; es decir, la aplicación del método cuantitativo cuya herramienta a utilizar es la encuesta, es aplicado para la obtención de datos y una vez ordenados se proceden a ser analizados relacionando las cantidades resultantes con su comprobación.

BENEFICIOS DE LA GUIA

Elaboración de un compendio de recetas de postres y dulces milenarios para la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui y su conservación como pertenencia palpable de la Zona Noroccidental de Quito.

RECETAS ESTANDAR POSTRES Y DULCES.

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				TORTA DE ABILLAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4		P. N.	UN D.	
INGREDIENTES	CORTES			TEMPERATURA DE COCCIÓN:
MANTEQUILLA		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 33 de 68

AZUCAR		1	LB	
			UN	
HUEVOS		13	D.	
		12		
VINO		5	ML	
		12		
AGUARDIENTE		5	ML	
ANIS		1	GR	
AJONJOLÍ		1	GR	
		3,		
HARINA DE MAIZ		5	LB	
PREPARACIÓN:				
Una libra de mantequilla, una de azúcar y cremar, trece huevos batidos, una copa de vino, otra de aguardiente, un poco de anís y ajonjolí tostado, harina de maíz muy floreado hasta que se pueda amasar. Hornear a 180° grados por 45 minutos.				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				ALFAJOR POMASQUEÑO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4		OS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		3	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:



VINO		12	
		5	ML
PEPA DE MELON		30	GR
AJONJOLI		30	GR
VINO		12	
		5	ML
CANELA MOLIDA		2	GR
CLAVO MOLIDO		1	GR
COSTRA (MAICENA)		1	LB
HUEVO		2	UN D.

PREPARACIÓN:

Se clarifican tres libras de azúcar, se da punto hasta que esté haciendo oreja, en un trasto se ponen dieciséis yemas, en esto se pone una onza de ajonjolí tostado, un poco de pepa de melón pelado y tostado, una copa de vino, una pisca de canela molida y lo mismo clavo molido, se mezcla con el almíbar dado punto pero sacada afuera la paila para que no se corte el huevo, estando mezclando se pone la paila al fuego para que dé dos o tres hervores sin dejar de menear, se saca y se va batiendo hasta que esté bien espeso y blanco, se agregará poco a poco costra molida y floreada el tanto de una libra batiéndolo hasta que quede tibio y se extiende en el tablero, enseguida se unta el almíbar batido con yemas, se riega canela molida encima y se corta en bocadillos.

RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA PREPARACION:			BIZCOCHOS EMBEBIDOS	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		16	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR MOLIDA		120	GR	
AGUA SAL		250	ML	
MANTECA		1.5	LB	
LEVADURA		40	GR	
HARINA		2,4	KG	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten dieciséis huevos hasta que estén bien espesos, se pone cuatro onzas de azúcar molida, una taza de agua sal tibia, una libra de manteca tibia, tres manos bien llenas de levadura y la harina necesaria para que no quede dura la masa. De que esté todo mezclado se aumenta media libra de manteca fría y se amasa hasta que se suavice la masa. El horno a 200° grados por 30 minutos.</p>				

RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA PREPARACION:			BIZCOCHUELOS BLANCOS	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		8	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
ALMIDON (HARINA)		420	GR	
AGUARDEINTE		125	ML	
PREPARACIÓN:				
<p>Ocho huevos enteros, ya que estén bien batidos se pone una libra de azúcar bien seca y se sigue batiendo hasta que esté bien espeso, se pone una copa de aguardiente y cerca de poner en el horno se pone 240 gramos de almidón bien seco. El horno en 200° centígrados (en temple de pan de agua), al sacar se riega azúcar floreado.</p>				

RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA PREPARACION:				BOMBONES DE CHOCOLATE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN. D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		3	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AGUA		1	L	
NARANJA AGRIA		1/2	L	
ESENCIA DE ALMENDRAS		10	GR	
ESENCIA DE GRANADINA		10	GR	
CARMIN		1	GR	
NUEZ		30	GR	
ALMENDRAS		30	GR	
CASCARA DE NARANJA		1	GR	
POLVO DE VAINILLA		5	GR	
PASAS		15	GR	
CHOCOLATE RASPADO		1/2	LB	
MANTECA DE CACAO		30	GR	

	Instituto Superior Tecnológico Japon Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 38 de 68

PREPARACIÓN:

Tres libras de azúcar blanca, se pone un litro de agua y se hace el almíbar, apenas hervido se pone unas gotas de naranja agria, se le va espumando hasta que esté bien puro, se le da punto hasta que al coger un poquito de almíbar en una cuchara y se le mete en el agua fría cuidando no se riegue, queda cuajado el almíbar y se puede formar una bola suave en ese estado se saca y se pone a enfriar el trasto en otra cosa con agua fría, cuando está tibio el almíbar, se bate con una cuchara, cuidando batirle a un solo lado y redondo hasta que se cuaje y quede como masa. Esto que está explicado se llama Fondan. Se divide en tantas partes cuántas esencias y aliños se quiere poner: se hace con esencia de almendras, con esencia de granadina, en esto se pone un poquito de carmín para que se haga Rosadito, nuez picada, almendras tostadas, cáscara de naranja cocinadas, polvo de vainilla el valor dos reales (1 libra), pasas. Cada pie del fondant se amasa bien y se va haciendo vueltas que se ponen en una tabla para que se enfríe bien. En un trasto se pone media libra de chocolate raspado y dos reales de manteca de cacao y se deslíe en baño de maría y cuando esta suelto y bien desleído se le va poniendo las bolitas de fondan y con un trinche se saca haciéndole escurrir y se pone en papeles hasta que se enfríe bien.

RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA PREPARACION:				CHOCLOTANDA DE DULCE (HUMITA DE DULCE)	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:			
4					
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:	
QUESO		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	
MANTECA		1	LB		
HUEVOS		12	UN D.		
YEMAS DE YUEVO		4	UN D.		
CHOCLO		1/2	LB		
ANIS		2	GR		
HARINA		150	ML		
PREPARACIÓN:					
Una libra de queso, una de manteca, 12 huevos y 4 yemas y ½ libra de choclo, un poco de anís y una copa de mayorca.					

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	COCADAS

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		2	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
ZANAHORIAS RALLADAS		50		
		0	GR	
COCO RALLADO		50		
CARMIN		0	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se clarifican dos libras de azúcar, se da punto hasta que haga oreja, se pone cidras o zanahorias ralladas y se deja hervir, luego se pone coco rallado y se hace hervir un poco, se saca y se bate largo rato hasta que esté bien blanco, se pone la mitad en el tablero haciendo con las manos una tortilla y se riega encima almíbar dando color con carmín y después se pone la otra mitad de la cocada, cuando está bien frio se corta en bocadillos.</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	COMPOTA DE FRUTILLA

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
CLARAS DE HUEVO		12	UN D.	
AGUA DE CANELA		20	ML	
ZUMO DE FRUTILLA		20	ML	
ESENCIA DE ROSAS		1	GR	
LIRIO DE FLORENCIA		2	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se clarifica una libra de azúcar y se hace almíbar hasta que esté en punto de tela gruesa o bola, se saca y se deja enfriar, en esto se pone 12 claras de huevo batidas, un vaso de agua de canela otro vaso de zumo de frutilla, un real de esencia de Rosas o frambuesas y unas gotas de lirio de florencia, mezclado todo se pone en la candela y sin dejar de batir se le dan dos o tres hervores, cuando ya esta como la espumilla se saca y se sirve en copas.</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	COSTRAS

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		36	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
LEVADURA		20	GR	
HARINA		5, 5	KG	
PREPARACIÓN:				
<p>En 36 huevos se pone una libra de azúcar, esto se bate bien hasta que quede perfectamente blanco, se le aumenta una mano bien llena de levadura, se le pone una porción de harina batiéndola bien cosa que quede la masa un poco compacta, se sigue amasando con harina bien floreada hasta que quede en estado de hacer las costras. (Se usa en otras preparaciones)</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	DEDOS DE DAMA

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		16	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
SAL		1	GR	
HARINA		1	KG	
PREPARACIÓN:				
<p>Dieciséis huevos se quiebran y separamos las yemas de las claras, en las yemas se pone una libra de azúcar y se bate bien sin dejar hasta que sea hora, en las claras una gota de sal y se bate bien hasta que abunde y en el batidor de alambre quede la clara pegada, entonces se pone dieciocho onzas de harina al mismo tiempo en las claras y en la yemas revolviendo todo bien sin batir, esto se pone en una bolsa con el tubo y se va exprimiendo, encima se riega azúcar molido. El horno en 140 grados (temple de pan de huevo).</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	DULCE DE CIDRA

# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
CIDRAS (LIMON DE CASCARA GRUESA)		5	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
PIÑA EN CUADRITOS		50		
CHAMBUROS O BABACOS		0	GR	
		50		
NARANJILLAS		0	GR	
AGUA		2	LT	
AZUCAR		30	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se rallan las cidras en bastante agua, éste rallado se desagua cambiando las aguas hasta que se quite el amargo, luego se exprime hasta que quede seco, en este estado se pone en el almíbar que de antemano debe estar dado punto de oreja, se da unos tres hervores, se agregan piña en cuadrillos, chamburos y naranjillas cernidas, se da punto para poner en cajeta. Éste dulce se puede poner de relleno en naranjillas y granadillas.</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	NARANJILLAS RELLENAS



# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
NARANJILLAS		15	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
DULCE DE CIDRA				
PREPARACIÓN:				
<p>Las naranjillas maduras bien amarillas pero que no estén suaves, el ojito que tienen se les quita y por ahí se le saca todo el verde sin lastimar el blanco, ni por fuera, estas naranjillas vacías le dan un hervor en agua hirviendo y se sacan, se estila bien el agua, en estas bolsas se pone el dulce ya explicado llenándolas bien y se tapan en las mismas tapitas, se pone en el almíbar hirlesito y se da punto de tela. Con las granadillas se hace lo mismo con la diferencia de quitar la cáscara gruesa y dejar solo la cáscara blanca y se hace lo mismo que las naranjillas. Se rellena con el dulce de cidra.</p>				

RECETA ESTANDAR		
NOMBRE DE LA PREPARACION:		EMPANADAS DE MOLLETE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES



4		CRÍTICOS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		30	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR EN POLVO		120	GR	
MANTECA		120	GR	
VINO		30	ML	
LEVADURA		80	GR	
HARINA		3,5	LB	
HOJAS DE ACHIRA		40	UN D.	
MEGUIDO		15	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Bátanse treinta huevos enteros como para bizcochuelo, junto con una libra cuatro onzas de azúcar en polvo, a esta mezcla se le agregará una tacita (de las de café) de manteca tibia, vino dulce dos cucharadas, levadura dos manos llenas y harina tres y media libras. La masa quedará en extremo suelta, para poder labrarse untarán con manteca fría las manos, lo mismo que las hojas de achira o de granadilla, se asan en el horno.</p> <p>El relleno es de mejido generalmente o de lo que se elija "Mejido: queso, panela rallada, gotitas de limon"</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				GALLETAS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
MANTECA		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
CLARAS DE HUEVO		60	GR	
SAL MOLIDA		1	GR	
LEVADURA		40	GR	
HARINA		140	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Una libra de manteca, claras de huevo bien batidas, primero se bate mucho la manteca hasta que blanquee, se pone sal molida, una mano de levadura y la harina de modo que quede la masa suelta, se extiende y se corta. Se asa en el horno templado.</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				GELATINA DE LECHE
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				



INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
LECHE		2	LT	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
TELA DE COLAPEZ		2	GR	
ALMENDRAS MOLIDAS		20	GR	
VAINILLA		1	GR	
CANELA		3	GR	
AZUCAR		300	GR	
AGUA DE AZAHAR		5	ML	
PREPARACIÓN:				
En un vaso de leche una tela de colapez, almendras molidas, un pedazo de vainilla y un pedazo de canela, ya que está bien hervido se pone el azúcar al gusto, se cierne en un cedazo se pone a la candela un rato y se le agrega un poquito de agua de azahar.				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			HUEVO HILADO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTIC OS:	
4			



INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		2	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
YEMAS DE HUEVO		30	UN D.	
VINO		12	5 ML	
AGUA DE AZAHAR		2	ML	
CANELA MOLIDA		2	GR	
AJONJOLI TOSTADO		2	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se clarifican dos libras de azúcar y se deja dar punto hasta que haga tela, estando hirviendo éste almíbar se ponen treinta yemas cernidas en las que se agrega una copa de vino, un poco de agua de azahar y en un trasto que tenga un agujerito pequeño en la mitad por el que se hace estilar las yemas en el almíbar hirviendo, se sigue haciendo hervir un poco más, se saca y se bate media hora. Se extiende en el tablero y encima se riega canela molida o ajonjolí tostado, cuando esta frio se corta en bocadillos.</p>				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			LECHE A LA CREMA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTIC OS:	
4			

INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		8	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		360	GR	
LECHE		750	ML	
ESENCIA DE VAINILLA		3	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>En un trasto se baten 8 huevos, doce onz. de azúcar, tres tazas de leche, se baten con batidor hasta que se deshaga el azúcar, se prueba y si falta dulce se aumenta azúcar, se sigue batiendo y se pone esencia de vainilla al gusto. En la budinera se pone un poco de azúcar se quema y se hace caramelo, cuando ya esté bien oscuro se le da la vuelta la budinera para que unte todo, enseguida se pone la leche batida y se cocina al baño de María y con fuego encima, cuando se calcula que ya está bien cuajado, se saca y se pone la budinera asentada en agua fría, cuando ya está bien fría se saca en una fuente.</p>				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			MANJAR BLANCO
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:	
4			

INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
LECHE		3, 5	LIT ROS	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		11 20	GR	
MAIZ BLANCO (MAICENA)		60	GR	
CANELA RAMA		2	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Hágase hervir 3 ½ litros de leche, allí se pone 2 lbs 4 onz de azúcar, cuando este deshecho el azúcar, se cierne la leche y se pone dos onz de maíz blanco desleído en la misma leche, al principio se apura el fuego hasta que empiece a espesar, allí se pone unas ramas de canela pelado y se da punto despacio hasta que se vea la paila.</p>				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			CREMA PASTELERA (MEJIDO)
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTIC OS:	
4			

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 52 de 68

INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
YEMAS DE HUEVO		16	UN D.	
VINO		12		
		5	ML	
PREPARACIÓN:				
Se clarifica una libra de azúcar, se da punto de tela, en el instante se seca y se pone dieciséis yemas cernidas con una copa grande de vino, se mezcla bien y se pone a fuego lento. Se da punto sin dejar de menear hasta que no se pegue.				

RECETRA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			MERENGUES	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:



HUEVOS		15	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
SAL		1	GR	
AZUCAR		1,5	LB	
HARINA		540	GR	
NATA CRUDA		1	ML	
CANELA		1	GR	
VINO		1	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten quince claras con una pizca de sal, ya que está bien batido se pone libra y media de azúcar y se mezcla con espumadera sin batir, se pone en la misma bolsa que los dedos de dama y se exprime dándole una forma redonda en latas enmantequilladas, se espolvorea harina, la misma que para los dedos de dama, encima del merengue se riega azúcar. El horno la misma que para los suspiros, ya que estén asados en el asiento del uno se pone la nata cruda con azúcar, canela y vino y se tapa con el asiento del otro.</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			MOCAIBAS	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:

MANTECA		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
HARINA		2	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Se pone un libra de manteca y una libra de azúcar, después de batirlo bien se pone dos libras de harina, una vez mezclado se labra y con la mano, encima se pone yemas de huevo y ajonjolí. El horno a 140 grados (en temple de pan de huevo).</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				MOLLETES AMBATEÑOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HUEVOS		16	UN D.	
LEVADURA		16	GR	
MANTECA		12	GR	



LECHE		25 0	ML
HARINA		24 00	GR
PREPARACIÓN:			
Una libra de azúcar dieciséis huevos, cuatro yemas, cuatro manos de levadura, después de hecha la masa se agrega cuatro onz. de manteca tibia, una taza de leche tibia, la harina necesaria cuando quede la masa suelta.			

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:				ROSQUETE TRADICIONAL
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		10	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
YEMAS DE HUEVOS		40	UN D.	
AZUCAR MOLIDA		1	LB	
MANTECA		1/2	LB	

VINO		12 5	ML
AGUARDIENTE		12 5	ML
AJONJOLI		2	GR
HARINA		15 00	GR
SAL MOLIDA		2	GR
PREPARACIÓN:			
<p>Se baten diez huevos enteros y cuarenta yemas, una libra de azúcar molido y seco, media libra de manteca bien pesada, una copa de vino y otra de aguardiente, un poco de ajonjolí, la harina se mezcla hasta que se pueda amasar, ya que esta blanda la masa se unta manteca en la mesa y se riega una pizca (narigada) de sal molida, luego se labran las roscas y se cocinan con precaución y al sacarlas se tapan. Se asan en el horno en 140 grados (temple de pan de huevo).</p>			

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			PASTAS DE NATA	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR		
4		OLES		
		CRÍTIC		
		OS:		
INGREDIENTES	CORTES	P.	UN	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
		N.	D.	

HUEVOS		11	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
NATA		36 0	GR	
VINO		12 0	ML	
AGUARDIENTE DE UVA		12 0	ML	
AZAFRAN		1	GR	
HARINA DE TRIGO		3	LB	
AZUCAR		1	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten once huevos enteros, una libra de azúcar, doce onzas de nata, una copa de vino y una copa de aguardiente de uva, mezclado todo se pone media cucharada de azafrán (una hora antes de poner la harina) para que de color, después se pone tres libras de harina del norte (de trigo). Ésta masa se vierte en moldes reducidos.</p> <p>El horno en 140 grados (temple de pan de huevo)</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			PASTAS DE PARIS	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTIC OS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:

	Instituto Superior Tecnológico Japón Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 58 de 68

AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
MANTEQUILLA		250	GR	
HUEVOS		4	UN D.	
AMONIACO PARA PASTA		15	GR	
AGUA DE AZAHAR		1	ML	
HARINA		1	LB	
ALMIDON		1	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Una libra de azúcar, media libra de mantequilla, cuatro huevos, una onza de amoniaco, un poco de agua de azahar, una libra de harina y una libra de almidón, ésta masa se corta en moldes redondos, encima se pone cualquier nombre. El horno a 140 grados (en temple de pan de huevo).</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			PASTAS EXTRANJERAS	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTICOS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:

MANTEQUILLA		1/2	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
HUEVOS		8	UN D.	
AMONIACO DE HACER PASTAS		15	GR	
ESCENCIA DE VAINILLA		2	ML	
HARINA		2,5	LB	
YEMAS DE HUEVO		2	GR	
AZUCAR GRUESO		2	GR	
ALMENDRA		2	GR	
GRAGEAS		2	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Media libra de mantequilla (o manteca), una libra de azúcar, se bate hasta que se pierda el azúcar, se pone ocho huevos, media onza de amoniaco de hacer pastas, unas gotas de esencia de vainilla o rallado de limón, dos libras y media de harina. Se corta en las medidas que se quiera, en unas se untan yemas de huevo y azúcar grueso, en otras almendras picadas y en otras grageas. El horno en 140</p> <p>grados (en temple de pan de huevo).</p>				

RECETA ESTANDAR	
NOMBRE DE LA PREPARACION:	PASTITAS DE SODA



# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES		
4		CRÍTICOS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
HUEVOS		10	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1	LB	
ESCENCIA DE MENTA		1	GR	
AMONIACO		30	GR	
MANTECA		120	GR	
HARINA DE TRIGO		3	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten diez huevos enteros, se pone una libra de azúcar, una vez espeso se pone unas gotas de esencia de menta, una onza de amoniaco y cuatro onzas de manteca, todo esto se mezcla con una libra de harina de trigo (del norte), después de mezclarlo bien se aumentan dos libras más de la misma harina, se amasa bien y se labra y colocamos en el horno a 100 grados (temple de suspiro).</p>				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			QUESO DE PIÑA
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES	
4			

		CRÍTICOS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
PIÑA		1	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		2	LB	
CLAVOS DE OLOR		1	GR	
CANELA		1	GR	
YEMAS DE HUEVO		12	UN D.	
RASPADURA		1	GR	
PREPARACIÓN:				
<p>Se ralla una piña de regular tamaño, enseguida se pasa por cedazo de madera que salga todo el jugo, se pone el azúcar correspondiente y se le hace hervir con clavos y canela, mientras esto hierve se baten doce yemas de huevo, cuando el caldo de la piña esté tibio se incorpora con las yemas poco a poco para que no se corten.</p> <p>Se debe tener un poco de raspadura quemada para extenderla en el molde que se ha de poner el queso, de que estas operaciones están terminadas se pone el caldo en el molde que ha de tener tapa y se cocina en baño de María teniendo cuidado no entre agua.</p>				

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE LA PREPARACION:			QUIMBOLITOS AMARILLOS
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR	
4		OLES	

	Instituto Superior Tecnológico Japón Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 62 de 68

		CRÍTICOS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
AZUCAR		1	LB	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HARINA DE MAIZ		1	LB	
MANTECA		1	LB	
HUEVOS		4	UN D.	
YEMAS DE HUEVOS		26	UN D.	
HOJAS DE ACHIRA		20	UN D.	
PREPARACIÓN:				
Una libra de azúcar, una libra de harina de maíz, libra de manteca, treinta huevos, cuatro enteros y las demás yemas.				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			TARTA DE CHOCOLATE	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES		
4		CRÍTICOS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:



HUEVOS		9	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
AZUCAR		1/ 2	LB	
HARINA		18 0	GR	
ANISADO		15 0	ML	
ZUMO DE LIMON		5	ML	
MANTECA		1	LB	
PREPARACIÓN:				
<p>Se baten 9 huevos de éstos 4 enteros y el resto 5 yemas, cuando están bien batidos se pone media libra de azúcar y la harina, después se bate bien y se pone una copa de anisado, una cucharada chica de zumo de limón. Se pone al fuego la paila untada de manteca y cuando esté bien caliente se pone el preparado anterior.</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			TORTA 3 HUEVOS	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES		
4		CRÍTIC OS:		
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 64 de 68

HUEVOS		3	UN D.	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
HARINA		18 0	GR	
MANTECA		1	LB	
AZUCAR		12 0	GR	
MISTELA		15 0	ML	
PREPARACIÓN:				
<p>En los 3 huevos se pesa la harina y la manteca, 4 onzas de azúcar, se baten primero las claras, estando espeso se ponen las yemas, después las 4 onzas de azúcar, enseguida se pone la manteca batida por separado, el almidón y una copa de mistela. Se bate un ratito y se pone en la paila bien caliente.</p>				

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACION:			TORTA DE LECHE	
# PAX	TIEMPO DE VIDA UTIL	CONTR OLES CRÍTIC OS:		
4				
INGREDIENTES	CORTES	P. N.	UN D.	TEMPERATURA DE COCCIÓN:
QUESO		60	GR	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:
MANTECA		60	GR	

MANTEQUILLA		60	GR
YEMAS DE HUEVO		3	UN D.
HARINA DE MAIZ BLANCO		18 0	GR
SAL		1	GR
PREPARACIÓN:			
<p>Se amasa bien dos onz. de queso, después se bate el queso en dos onz. de manteca y dos de mantequilla, cuando esta bien batido se ponen tres yemas de huevo, de una en una, estando ya batido se pone harina de maíz blanco, tres puñados de esta harina, un poco de sal y metiendo en una cáscara de huevo tres de leche caliente, se bate todo y se ve si está buena la masa como para buñuelo y si está suelta se aumenta un poquito de harina de maíz hasta que quede en buen estado, enseguida se aumenta tres claras bien batidas, cuando este bien mezclado se pone a asar como torta o se cocina a vapor en una budinera.</p>			

ENTREVISTAS A PERSONAS CON UN PROFUNDO CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA DE ANTAÑO

Entrevista a Sor Mercedes Piora del Convento Santa Catalina de Siena.

- En nuestra búsqueda por mayor información referente a los orígenes de la comida de la Parroquia de Santa Clara y ROSA de Pomasqui, nos llevó al convento de Santa Catalina de Siena, donde gracias a la entrevista a Sor Mercedes, pudimos viajar al pasado y aprender más sobre nuestras raíces gastronómicas, la mayoría de platos que se servían en los conventos eran de origen Francés, español y algunos platos tradicionales, estos enseñados por las Hermanas de la Caridad (Francesas) se preparaban licores, empanadas, vinos, sopas, potajes, embutidos, ensaladas, todas estas recetas eran guardadas con recelo, sin embargo algunas se mantienen hasta la

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 66 de 68

actualidad, dichos platos se servían en los lugares de convalecencia de los curas, los cuales eran preparados por monjitas, uno de estos lugares se encontraba en Pomasqui, en el sector de Villa María.

- Se hacían platos especiales en base a las fechas como por ejemplo en el mes de junio en Honor al Sagrado corazón de Jesús se preparaba el rosero. En el mes de abril en honor a Santa Catalina de Siena se realizaban las empanadas a base de mejido, el queso se amasa por lo general se prepara para 400 personas, como utensilios se utilizaba bateas y cucharas de madera y se utilizaba el pan tostado de dulce rayada para dar sabor con pasas.
- En semana Santa lo que más se cocinaba era el dulce de higos y la fanesca los granos más utilizados, frejol, lenteja haba, chocho, choclo, zambo, zapallo y el bacalao desaguado previamente.
- En los conventos la alimentación se basa más en granos habas, choclos, melloco, frejol, se cocinaban en sopas como la francesa, lo que más se preparaba era para alimentarse en la misma comunidad, se usaba también la quinua.
- En los conventos se tenían animales para consumo de la comunidad como cerdos y servía para hacer morcillas, fritada y chorizos. Sor Mercedes nos comentaba como anécdota de sacrificar al pavo, consistía en dar aguardiente, con sal al animal y hacerlo correr una vez mareado, se le cortaba el pescuezo y enseguida se quebraba el hueso del pecho sin lastimar a carne, enseguida se sacaba el buche no como a la gallina si no por la barriga o el pescuezo.
- Es importante recalcar que se usaban medidas para la preparación de cada uno de los platos, así como para la elaboración de licores, dulces, esencias, las harinas que se usaban no eran hechas en los conventos si no compradas.
- También nos comentaba que en San Francisco se empezó con la elaboración de la cerveza y se le conoce como primera fábrica de cerveza de Latinoamérica, poco a poco se fue difundiendo su elaboración.
- Con todo lo aprendido en esta entrevista reafirmamos que la gastronomía tradicional debe ser considerada un patrimonio tangible no solo de Pomasqui si no Nacional.

	Instituto Superior Tecnológico Japonés Registro Institucional No 17- 082 Departamento de Investigación Informe Final de Proyectos de Investigación	Versión: 2.0
		Página 67 de 68

- “El descubrimiento de un nuevo plato es de más provecho para la humanidad que el descubrimiento de una estrella. (Jean Anthelme Brillat – Savarin).

	Firmas
Director/a del proyecto David Conrado Carvajal Andrés Altamirano Fecha: 22/08//2019	 
Director de Investigación Lucía Begnini Domínguez Fecha: 22/08//2019	
Director Académico Alexis Benavides Vinueza Fecha: 22/08//2019	
Vicerrector Mgs. Milton Altamirano Pazmiño Fecha: 22/08//2019	

