



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE TURISMO
CARRERA DE GASTRONOMÍA

“Propuesta de desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca.”

Proyecto de Intervención previo a la obtención del Título de: “Ingeniera en Turismo y Licenciada en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas”.

Autoras:

Maritza Del Pilar Guerrero Bermeo

C.I. 0102132776

María Gracia Machuca Altamirano

C.I. 0104951942

Director:

Msc. David Fernando Quintero Maldonado

C.I. 0103958922

CUENCA, SEPTIEMBRE 2017



RESUMEN

Las recetas tradicionales vinculadas a la religión católica forman parte de la riqueza cultural de la ciudad que a su vez dan cuenta de sus usos, saberes, tradiciones y memorias; despertando un gran interés en el desarrollo de este proyecto de intervención, en el cual el objetivo fundamental es resaltar la importancia de conservar y promover nuestras raíces gastronómicas y a la vez aprovecharlas como una alternativa de turismo cultural.

Dichos productos forman parte de procesos socioculturales que han hecho posible conocer cómo la sociedad fue cambiando a través del tiempo y también son resultantes de la producción local, es por ello que son un punto esencial a ser conocidos, ser degustados, y aplicados a recetas de fácil acceso. Para el desarrollo de este proyecto se realizarán entrevistas a historiadores locales, expertos de la gastronomía local y entidades religiosas con el fin de recolectar información complementaria a la revisión bibliográfica.

Es sumamente importante mencionar que muchas de estas recetas que forman parte del patrimonio cultural local, han desaparecido con el pasar del tiempo, razón por la cual, el desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa, en el centro histórico de Cuenca fomentará la salvaguarda de este patrimonio inmaterial, a la vez que difundirá el conocimiento de estos productos y sabores tradicionales a los turistas que visitan la ciudad.

Palabras clave: Turismo gastronómico-religioso, recetas, saberes, tradiciones, memorias.



ABSTRACT

The traditional recipes associated with the Catholic religion become part of the cultural treasure of the city, while revealing their uses, knowledge, traditions, and memories. In doing so, they arouse great interest in the development of this project, whose main objective is to highlight the importance of preserving and promoting these gastronomic roots. In this way, these elements can be taken advantage of in the form of cultural tourism alternatives.

Such products are part of a sociocultural process that has made it possible to know how society has changed throughout time, and are the result of local production. This is why they are considered an essential point to be known, tasted and applied in recipes of easy access. For the development of this project, interviews with local historians, experts in local gastronomy, and religious entities will be made in order to collect complementary information in addition to bibliographic revisions.

It is extremely important to mention that many of these recipes, which are part of the local heritage, had disappeared with the passage of time. For this reason, the elaboration of a culinary-religious route in the historic downtown area of Cuenca will foment the safeguard of this immaterial heritage, and spread the knowledge of these products and traditional flavors to tourists that visit the city.

Keywords: Culinary-religious tourism, recipes, knowledge, traditions, memoirs.



Índice de Contenidos

Capítulo I.....	17
Conceptualización de Turismo Religioso y Gastronómico	17
1.1 Turismo Religioso	17
1.2 Turismo Gastronómico.....	19
1.3 Definición de ruta turística	19
1.4 Delimitación del Centro Histórico de Cuenca.....	20
ORDENANZA PARA EL CONTROL Y ADMINISTRACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE CUENCA	21
Capítulo II.....	26
Atractivos turísticos culturales y gastronómicos asociados a la religión católica de Cuenca para el desarrollo de la Ruta	26
2.1 Santuario Mariano El Carmen de la Asunción	26
2.2 El Monasterio del Carmen de la Asunción	30
2.2.1 Agua de Pítimas	37
2.2.2 Jarabe de rábano	47
2.2.3 Rompopo Carmelitano.....	48
2.2.4 Vino de mora	49
2.2.5 Gelatina de Pichón	50
2.3 Iglesia de las Conceptas.....	50
2.3.1 Monasterio de la Inmaculada Concepción.....	52
2.4 Iglesia de Todos Santos	59
2.4.1 Barrio de las panaderías	63
Capítulo III.....	67
Ruta Gastronómica-Religiosa en el centro histórico de Cuenca como aporte al turismo de la ciudad	67
3.1 Logotipo de la ruta	68
3.2 Mapa general de la Ruta.....	68
3.3 Mapa topográfico de la ruta, punto de interés y códigos QR	70
3.3.1 Mapa Topográfico de la ruta.....	70



3.3.2 Puntos de Interés	71
3.3.3 Descripción de los códigos QR.....	71
3.4 Georreferenciación	74
3.5 Desarrollo Página Web.....	75
3.6 Vías de acceso	81
3.7 Inventario de Iglesias y recetas que conforman la ruta.....	83
3.7.1 Inventario de Iglesias de la ruta.....	83
3.7.2 Fichas técnicas de recetas de las aplicaciones gastronómicas a los productos de la ruta.....	111
3.8 Validación de Recetas	142
3.9 Itinerario de la Ruta	147
3.10 Costos de la ruta.....	150
3.11 Validación de la ruta	152
Conclusiones	157
Recomendaciones	158
Glosario	159
Bibliografía	161
Anexos.....	166

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Traza primitiva de Cuenca	29
Ilustración 2: Iglesia de Todos Santos	61
Ilustración 3: Plano de la Iglesia de Todos Santos	61
Ilustración 4: Horno de Leña	65
Ilustración 5: Logo Ruta Gastro-Religiosa	67
Ilustración 6: Mapa Topográfico de la ruta	69
Ilustración 7: Logo Route You	73

Índice de Fotos

Foto 1: Fachada del Santuario Mariano	26
---	----



Foto 2: Altar Mayor del Santuario Mariano	27
Foto 3: Pulpito del Santuario Mariano	27
Foto 4: Imágenes de los Santos del Santuario Mariano	28
Foto 5: Obras Pictóricas del Santuario Mariano	28
Foto 6: Entrada al Monasterio de El Carmen de la Asunción	32
Foto 7: Refectorio del Monasterio del Carmen de la Asunción	33
Foto 8: Vista panorámica del Monasterio de El Carmen de la Asunción	34
Foto 9: Celda de una religiosa	35
Foto 10: Cedrón	37
Foto 11: Clavel	37
Foto 12: Flor de Cristo	38
Foto 13: Flor de pena-pena	38
Foto 14: Hierba Luisa	39
Foto 15: Manzanilla	40
Foto 16: Menta	40
Foto 17: Oreja de burro	41
Foto 18: Pata con panga	41
Foto 19: Sangorache o ataco morado	42
Foto 20: Toronjil	42
Foto 21: Valeriana	43
Foto 22: Violetas	44
Foto 23: Alambique	45
Foto 24: Agua de Pítimas	46
Foto 25: Jarabe de rábano	46
Foto 26: Rompopo Carmelitano	48
Foto 27: Gelatina de Pichón	49
Foto 28: Iglesia de las Conceptas	51
Foto 29: Corredor dentro del Monasterio de las Conceptas	55
Foto 30: El jardín lleno de plantas medicinales, la farmacia del Convento	55
Foto 31: Productos ofrecidos en el Monasterio de las Conceptas	56
Foto 32: Quesadillas	57
Foto 33: Suspiros	58
Foto 34: Iglesia de Todos Santos	59
Foto 35: Madres Oblatas elaborando pan en horno de leña.	63



Foto 36: Pan de Pascua hecho en horno de leña en Cuenca.....	64
Foto 37: Lugares de interés cercanos a la ruta	70
Foto 38: Explicación del Agua de Pítimas	147
Foto 39: Explicación Iglesia de las Conceptas	147
Foto 40: Explicación torno del Monasterio de las Conceptas	148
Foto 41: Visita del campanario de Todos Santos	148
Foto 42: Servicio de refrigerio	149

Índice de Tablas

Tabla 1: Georreferenciación	73
Tabla 2: Tabulación Sangría Blanca Carmelita	136
Tabla 3: Tabulación Panino de Pernil a la Naranja	137
Tabla 4: Float de Agua de Pítimas	137
Tabla 5: Hojaldre y Cremoso de Manzana Chilena	138
Tabla 6: Mousse de Vino de Mora	138
Tabla 7: Choux de Rompopo Carmelitano	139
Tabla 8: Calificaciones Degustación	140
Tabla 9: Itinerario de la ruta	141
Tabla 10: Costos de la ruta	143



Universidad de Cuenca
Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional

María Gracia Machuca Altamirano, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del Proyecto de Intervención "PROPUESTA DE DESARROLLO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA-RELIGIOSA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, Septiembre de 2017

María Gracia Machuca Altamirano
C.I. 0104951942



Universidad de Cuenca

Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional

Maritza Del Pilar Guerrero Bermeo, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del Proyecto de Intervención "PROPUESTA DE DESARROLLO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA-RELIGIOSA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, Septiembre de 2017

Maritza Del Pilar Guerrero Bermeo

C.I. 0102132776



Universidad de Cuenca
Cláusula de Propiedad Intelectual

María Gracia Machuca Altamirano, autora del Proyecto de Intervención "PROPUESTA DE DESARROLLO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA-RELIGIOSA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, Septiembre de 2017

María Gracia Machuca Altamirano
C.I. 0104951942



Universidad de Cuenca
Cláusula de Propiedad Intelectual

Maritza Del Pilar Guerrero Bermeo, autora del Proyecto de Intervención "PROPUESTA DE DESARROLLO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA-RELIGIOSA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, Septiembre de 2017

Maritza Del Pilar Guerrero Bermeo

C.I. 0102132776



DEDICATORIA

Dedico este trabajo primeramente a Dios, por haberme dado la vida y permitido vivir hasta cumplir una meta más, como la de conseguir mi título universitario.

A mis hijos Manolo, Pablo José, Kiki y Nathalie por ser la inspiración que necesite durante cada día de mi vida y más aún cada día de mis estudios.

A mi hermanita Tati, por haberme incentivado, motivado, ayudado y apoyado desde el inicio hasta el fin de toda esta carrera.

A mis padres por haberme dado la vida y el ejemplo de estudio y superación.

Finalmente, pero no menos importante a Reddy Wrvés, mi novio y compañero en estos años de carrera quien supo comprenderme y brindarme su apoyo incondicional.

Maritza.



A mis padres Mauricio y Marisol por darme la vida y enseñarme a soñar, a mis hermanos por su compañía, alegría y apoyo constante, a mi sobrino el que me motiva a ser cada día una mejor persona, a mi novio, amigos y todos aquellos que formaron parte de esta gran experiencia académica.

María Gracia.



AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a cada una de las personas quienes colaboraron proporcionándonos información para el desarrollo del presente trabajo.

En especial un enorme agradecimiento al Magister David Quintero, por haber sido nuestro tutor y mentor a la vez durante esta investigación; por su tiempo, dedicación y aporte profesional; a la Magister Marlene Jaramillo por su contribución técnica y su experiencia en el campo gastronómico.



INTRODUCCIÓN

De acuerdo al barómetro de la Organización Mundial del Turismo (2013), que identifica al turista actual ya no interesado simplemente por conocer lugares, sino más bien por vivir experiencias y que si estas experiencias son únicas, mayor sería el beneficio, es de suma importancia saber y poder incrementar las opciones de rutas turísticas que busca el turista cultural hoy en día.

En la ciudad de Cuenca la gastronomía tradicional es apreciada, hace falta difundirla y potenciarla, lo cual lleva a indagar y trabajar sobre este tema, para de esta manera apoyar la cadena productiva de elaboración de recetas tradicionales vinculadas a las entidades religiosas locales, mediante el desarrollo de una nueva ruta, proporcionando realce y sustentabilidad a una opción más de turismo cultural en la ciudad de Cuenca.

El presente proyecto plantea el desarrollo de una ruta gastronómica religiosa, en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, como alternativa para el desarrollo turístico de la ciudad. El primer capítulo busca definir y conceptualizar los términos más relevantes a mencionar en todo el proyecto permitiendo la fácil lectura y entendimiento del mismo. En el segundo capítulo busca identificar los atractivos turísticos culturales y gastronómicos asociados con la religión católica en la ciudad, los cuales posteriormente conformarán la ruta. Finalmente, como tercero se realiza el diseño la ruta gastronómica religiosa en base a los resultados obtenidos de acuerdo al diagnóstico realizado previamente.

El criterio con el cual este trabajo identificará los diferentes elementos como los más significativos en los diferentes espacios físicos de la ciudad están basados en la ubicación temporal y espacial de cada una de los mismos, a la vez que se sustentará su trascendencia como parte de la ciudad y su vinculación con factores de identidad cuencana.



El presente trabajo potencia la interdisciplinariedad entre el campo turístico y gastronómico con el objeto de diversificar la oferta turística local, al ser elementos importantes que mantienen la historia, así como ayudan a mantener la identidad de un determinado pueblo.



Capítulo I

Conceptualización de Turismo Religioso y Gastronómico

Antecedentes

El presente capítulo despliega los conceptos fundamentales para poder desarrollar una ruta Gastro-Religiosa, se partirá de las acepciones básicas hasta aquellas que tienen un grado más complejo, se detallarán los conceptos de turismo religioso, gastronómico, definición de ruta turística y hasta conocer la ordenanza para el control y administración del centro histórico de la ciudad de Cuenca.

1.1 Turismo Religioso

El turismo religioso es un nicho de mercado turístico que desarrolla constante crecimiento en la actualidad, no solo en los países desarrollados, sino también en los países en vías de desarrollo, «ya que los excedentes económicos permiten viajar a las clases altas y medias. En el siglo XXI en búsqueda de valores, el turismo religioso y espiritual puede representar una gran oportunidad para las mujeres y los hombres de todas las creencias, filosofías y religiones» (Lanquar, 2007, p.1). Según las estimaciones, el turismo religioso y espiritual representa alrededor del 20% del turismo mundial, sea del turismo internacional y nacional incluyendo excursiones (Lanquar, 2007).

Los principales destinos pertenecientes a este segmento del turismo corresponden a lugares santos que representan lugares de devoción y de peregrinaje y ponen en práctica la fe. De acuerdo con las estimaciones de la Organización Mundial del Turismo (OMT), entre 300 y 330 millones de turistas visitan cada año los enclaves religiosos más importantes del mundo, sumando aproximadamente 600 millones de viajes religiosos nacionales e internacionales.



De igual manera constituyen un fenómeno social que requieren la adecuación del patrimonio, tanto su preservación, como la dotación de infraestructuras para dar servicios a esta actividad turística (hoteles, restaurantes, etc.).

Basándose en el turista religioso, Chaspoul y Lunven (1993) establecen cuatro perspectivas de turismo religioso en función de la demanda:

- La perspectiva espiritual. El turismo religioso es un medio para que el individuo pueda acercarse a Dios. Algunos turistas son creyentes y la peregrinación espiritual y el retiro espiritual se incluye en su parte práctica de la fe. Otros turistas son atraídos por una emoción, un lugar, un clima y su ambiente, que le permiten un diálogo y una consolidación de su fe durante su viaje o visita al lugar sagrado.
- La perspectiva sociológica. El turismo religioso es un medio para que el creyente pueda conocer mejor la historia del grupo religioso al que pertenece, y unir sus vínculos con la comunidad.
- La perspectiva cultural. La visita a los lugares de culto y santuarios es un medio para el individuo, tanto creyente y no creyente, para entender las religiones presentes en las sociedades desde un punto de vista histórico, sociológico, simbólico, etnológico, cultural e incluso desde un punto de vista político.
- La perspectiva geográfica. Los directivos de los destinos de turismo religioso observan las modificaciones en los flujos de turistas y tratan de ir adaptándose a la evolución del mercado de turismo. Estas variaciones, de acuerdo con Rubio y Esteban (2008), se concretan en puntos específicos que nos llevan a la necesidad de un estudio en profundidad de la demanda y el desglose analítico de la oferta, con el fin de conectar las funciones que atienden tanto las perspectivas espirituales, como las sociológicas, geográficas y culturales.



1.2 Turismo Gastronómico

De acuerdo a la definición propuesta por Hall y Sharples, (2003), el turismo gastronómico constituye la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje.

Henderson (2009), señala que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

1.3 Definición de ruta turística

Por lo general una ruta turística ofrece juntar un grupo de actividades y atracciones bajo un tema indefinido y de esta manera estimular la oportunidad emprendedora a través del desarrollo de productos y servicios auxiliares.

Para Javier Hernández Ramírez (2011): *“una ruta turística es un producto que coincide en poner en el mercado un territorio que, por sus características y valores presuntamente singulares, pretenden atraer la visita de consumidores potenciales.*

De acuerdo a Nélide Chan (2005): *“una ruta turística tiene por función la promoción de un área, de una región o de una temática con potencialidad turística”* (Chan, 18). Una ruta turística debe facilitar el encuentro entre el visitante y el medio además de sentir la sensación de libertad dentro de un determinado destino por parte del turista.

En tanto que, para Dorothea Meyer, usualmente, muchas rutas se inician con uno o más de los siguientes objetivos en mente:

- Incrementar el atractivo general de un destino
- Alargar el tiempo de estadía y el valor a gastar



- Atraer a nuevos turistas y motivar a los mismos a repetir la visita
- Incrementar la sostenibilidad del producto turístico. (Meyer, 2004).

1.4 Delimitación del Centro Histórico de Cuenca

Originalmente, a partir de la Fundación española, en abril de 1557, de la ciudad Santa Ana de los Ríos de Cuenca, la delimitación de la ciudad se realizó mediante un trazado de damero, que era el más usado por los europeos en tiempos de la conquista y permitiría organizar las nuevas ciudades de manera ordenada y rápida; contando con una plaza mayor compuesta de cuatro solares y en cuyo centro iría el símbolo de la justicia que fue “un rollo y una picota”, para a sus costados tener la casa de gobierno con sus dependencias como la cárcel, además también se edificaría la iglesia mayor, la casa del sacerdote y el cementerio; Alrededor de la plaza central que constituía un lugar de encuentro y donde se realizaban procesiones y todo acto festivos de la ciudad, se trazaron calles anchas para dar espacio a que dos carretas pudieran transitar sin problema alguno (Jaramillo, Martínez, Salazar, 2004).

La ciudad se mantuvo de esta manera durante los siglos XV al XIX y casi hasta mediados del siglo XX. Es decir que lo que actualmente es reconocido y demarcado como Centro Histórico, constituyó toda la ciudad en los siglos antes mencionados. Durante los años 70, varias edificaciones antiguas fueron demolidas para dar paso a la modernización, tal es el caso de las construcciones de la Gobernación y Municipalidad de Cuenca. Sin embargo, algunos arquitectos y empresarios cuencanos se vieron en la obligación de promover la conservación, restauración de estas edificaciones dando así paso a un nuevo uso a los inmuebles del Centro Histórico. Mientras que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural declara en 1982 a Cuenca como bien perteneciente al Patrimonio Cultural del Estado. Y gracias a los esfuerzos mancomunados de varias instituciones públicas y privadas, así como por el interés en la restauración de los propietarios de estos inmuebles, Cuenca es declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad el 1 de diciembre de 1999.



Es necesario mencionar que a partir de 1983 la Municipalidad de Cuenca publica una ordenanza donde incluye la parte denominada como de El Ejido dentro del centro histórico de Cuenca, para facilitar su control y administración, la misma que dice lo siguiente:

ORDENANZA PARA EL CONTROL Y ADMINISTRACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE CUENCA.

TITULO II

DE LA LIMITACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO

Art. 7.- Se adopta como Delimitación del Centro Histórico de Cuenca para efectos de Control y Administración del mismo, la que consta del Plano aprobado por el Instituto de Patrimonio Cultural, documento que se anexa a la presente Ordenanza, y que como instrumento legal pasa a formar parte de ella.

La Delimitación consta de las siguientes partes:

a) Área de "Primer Orden", considerada como bien perteneciente al Patrimonio Cultural, que comprende:

Partiendo desde la intersección de las calles denominadas Baltazara de Calderón y carrera Gran Colombia, en sentido Este hasta encontrarse con la calle Padre Aguirre; continúa por la calle Padre Aguirre hacia el Norte hasta la intersección con la carrera Mariscal Lamar; siguiendo en dirección Este la carrera Mariscal Lamar hasta el cruce con la calle Benigno Malo, de esta en dirección Norte hasta la Intersección con la carrera Gaspar Sangurima; continúa en sentido Este hasta el cruce con la calle Presidente Luis Cordero; sigue en dirección Sur hasta la intersección con la carrera Mariscal Lamar; continúa la carrera Mariscal Lamar hacia el Este hasta encontrarse con la calle Hermano Miguel; de aquí en sentido Sur hasta la intersección con la carrera Simón Bolívar; continúa en dirección Este hasta encontrarse con la calle Manuel Vega; regresando de este punto en sentido Oeste hasta la calle Hermano



Miguel; continúa en dirección Sur la calle Hermano Miguel hasta la intersección con la carrera Juan Jaramillo; sigue la carrera J. Jaramillo en sentido Oeste hasta el cruce con la calle Antonio Borrero, para seguir por ésta en dirección Sur hacia la calle Larga; desde este punto en dirección Sur-Este continuando la Bajada de Todos Santos hasta el cruce con el Puente del mismo nombre; continúa por éste hasta la Avda. 12 de Abril; sigue la Avda. 12 de Abril en dirección Nor-Oeste hasta el Puente de El Vado; desde este punto en sentido Norte, hasta la intersección de las calles de la Cruz y Esteves de Toral hasta la intersección con la carrera Mariscal Sucre; continúa en dirección Oeste por la carrera Mariscal Sucre hasta el cruce con la calle Coronel Guillermo Talbot; (incluida la Plaza de San Sebastián) continúa en dirección Norte hasta la intersección con la carrera Simón Bolívar y la calle Baltazara Calderón; desde este punto en sentido Nor-Oeste por la calle Baltazara Calderón hasta el punto de partida.

Se incluye dentro de esta Delimitación todos los predios; tanto en dirección Norte, Sur, Este y Oeste, de acuerdo a la orientación de las calles y carreras.

Es también parte integrante de esta Área la Zona Especial de protección denominada "El Barranco", cuyos límites son: por el Norte, la calle Larga y Condamine; por el Sur, la Avda. 12 de Abril; por el Este el Puente Nuevo de Todos Santos y la calle Los Molinos; y por el Oeste, el Puente de El Vado.

- b) "**Área Arqueológica**", que comprende la Bajada de Todos Santos, calle Larga, Avenida. Huayna-Cápac y Av. 12 de Abril en las zonas de Pumapungo y todos Santos, consideradas por la Ley, como Patrimonio Cultural del Estado.
- c) "**Área de Respeto**", circundante a la primera en donde se han producido transformaciones tanto en lo arquitectónico como en lo urbano y se han catalogado como Zonas Intermedias entre las nuevas



estructuras y el Centro Histórico y cuyos límites están determinados en el Plano al que se refiere el artículo 7o., que comprende:

Partiendo de la intersección de la calle Convención del 45 y carrera Mariscal Lamar en dirección Este, hasta encontrarse con la calle General Torres; continúa por la calle General Torres en sentido Norte, hasta el cruce con la carrera Gaspar Sangurima; siguiendo en dirección Este, la carrera Gaspar Sangurima, hasta la intersección con la calle Padre Aguirre; de éstas en sentido Norte, hasta la carrera Antonio Vega Muñoz, continúa la carrera Antonio Vega Muñoz en dirección Este, hasta encontrarse con la calle Antonio Borrero; siguiendo la calle Antonio Borrero hacia el Sur, hasta la intersección con la carrera Gaspar Sangurima; sigue en dirección Este, hasta el cruce con la calle Vargas Machuca y Plazoleta Rotary; desde este Punto en sentido Sur, hasta encontrarse con la carrera Gran Colombia; continúa la carrera Gran Colombia en dirección Este, hasta la intersección con la Avenida. Huayna-Cápac; sigue esta Avenida. hacia el Sur, hasta el cruce con la carrera Mariscal Sucre y Eloy Alfaro; desde este punto en dirección Oeste, hasta la intersección con la calle Mariano Cueva; continúa la calle Mariano Cueva hacia el Sur-Este, hasta la intersección con la calle Manuel Vega; desde este punto en dirección Sur-Oeste, cruzando en línea recta por la Zona Arqueológica y el Puente de Todos Santos hasta el Redondel y cruce de las Avdas. José Peralta y Paucarbamba; desde esta intersección en línea recta hacia el Nor-Oeste, hasta encontrarse con el cruce de las Avdas. Fray Vicente Solano y Daniel Córdova; continúa la Avda. Fray V. Solano hacia el Sur, hasta la intersección con la calle Carlos Aguilar y Avda. Aurelio Aguilar; siguiendo esta Avenida. en dirección Oeste, hasta la intersección con la Avenida Federico Proaño. Sigue esta Avenida. en dirección Norte hasta encontrarse con la Avda. Daniel Córdova; desde este punto en línea recta en dirección Nor-Oeste, hasta la calle sin Nombre de ingreso a los Predios de la Universidad Estatal; continúa en sentido Sur-Oeste, hasta la intersección con la calle Lorenzo Piedra y Avda. Remigio Romero; desde este cruce en línea recta



en dirección Nor-Oeste incluyendo la Plaza de San Roque, hasta el cruce con la calle de San Roque; continúa por esta calle hacia el Norte en línea recta, hasta la intersección con la carrera Presidente Córdova; desde este punto en dirección Nor-Oeste hasta la intersección con la prolongación de la calle Miguel Vélez hacia el Norte, hasta la intersección con la carrera Mariscal Sucre; continúa en dirección Nor-Oeste desde este punto, hasta el cruce de las calles Juan XXIII y León XIII; siguiendo en sentido Norte por la calle León XIII, hasta la intersección con la carrera Gran Colombia y Convención del 45; desde este punto en dirección NorOeste por la calle Convención del 45, hasta el punto de partida.

Se incluyen dentro de esta delimitación todos los predios, tanto en dirección Norte, Sur, Este y Oeste, de acuerdo a la orientación de las calles, carreras y avenidas.

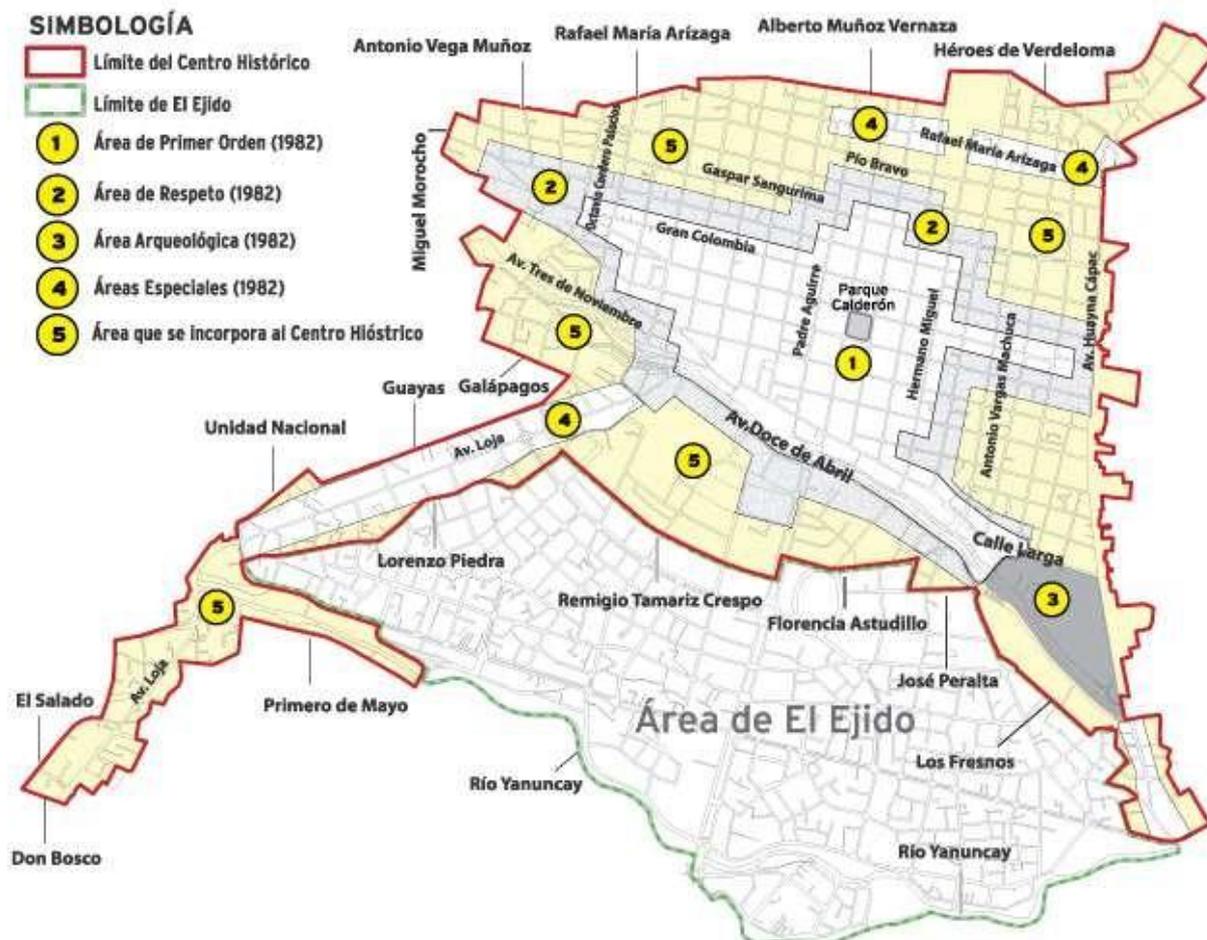
Se incluyen también en esta categoría las **"Zonas Especiales"** que comprenden los cordones de preservación de las calles: 1.- Rafael María Arízaga en el tramo comprendido entre las calles Padre Aguirre al Occidente y Avda. Héroes de Verdeloma al Oriente. 2.- Las Herrerías en el tramo comprendido entre la Avda. 10 de Agosto por el Sur y la Avda. 12 de Abril por el Norte. 3.- El cordón de la Avda. Loja en el tramo comprendido entre la Avda. 10 de Agosto por el Sur y San Roque por el Norte. (Municipalidad de Cuenca, Ordenanza No.42, 1983).

Cabe recalcar que después de la aprobación de la nueva ordenanza para la Gestión y Conservación de las Áreas Históricas y Patrimoniales del cantón, el Centro Histórico de la ciudad se extendió de 224.14 hectáreas a 482 hectáreas, incluyendo al área de El Ejido como parte directa del Centro Histórico y protegiéndola con una ordenanza especial, por ser considerada como zona paisajística de la ciudad.

El Ejido comprende desde la avenida Loja hasta la calle Las Herrerías y desde el río Tomebamba al río Yanuncay.



Imagen: Delimitación Centro Histórico de Cuenca



Fuente: <http://imgur.com/E93Np>

Es importante mencionar que actualmente el centro histórico de la ciudad de Cuenca cuenta con varias rutas turísticas tales como: Ruta artesanal, francesa, de los museos, de la espiritualidad, museos y edificaciones patrimoniales, ruta de los sabores, entre otras.

Mediante el presente proyecto de intervención se ha creído pertinente crear una ruta que vincule la gastronomía conventual con el turismo para que de esta manera se fomente la visita a los atractivos religiosos y la adquisición de los productos que se expenden en cada uno de ellos.



Capítulo II

Atractivos turísticos culturales y gastronómicos asociados a la religión católica de Cuenca para el desarrollo de la Ruta

Antecedentes

Santa Ana de los ríos de Cuenca, fue declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO el primero de enero de 1999 en la ciudad de Marrakech, Marruecos. Uno de los motivos de esta declaración fue su arquitectura por lo cual es importante recalcar que muchos de los bienes patrimoniales guardan historia, arte y tradición, por lo que incentiva el deseo de investigar lo que guardan los monasterios e iglesias de la ciudad. Con este propósito se han investigado algunas edificaciones religiosas con gran valor cultural que en nuestro medio no han sido promocionadas en su totalidad.

La arquitectura y gastronomía fueron tomadas para desarrollar el presente proyecto de intervención. Algunos de los bienes patrimoniales que se mencionan son el Santuario del Carmen de la Asunción y su iglesia, el Monasterio de las Conceptas y su iglesia, casas coloniales del barrio de Todos Santos y el imponente Templo de Todos Santos. A través de la historia de estos bienes patrimoniales se pretende difundir y promocionar la arquitectura religiosa de la ciudad, así como también la gastronomía ya que cada lugar elabora productos de una manera especial y con recetas ancestrales.

2.1 Santuario Mariano El Carmen de la Asunción

La Iglesia Carmen de la Asunción, se fundó con la llegada de personas desde Quito del convento de San José instituido por la santa ecuatoriana Mariana de Jesús Paredes y Flores. La publicación de Fray José María Vargas da cuenta que las fundadoras, quienes llegaron a Cuenca el 1 de Agosto de 1682, fueron: la Madre Catalina María de los Ángeles, Priora del Convento (sobrina nieta de Mariana de Jesús), la Madre Andrea de la Santísima Trinidad, Elena María de la Cruz y María Gertrudis de la Concepción.



Cuando las religiosas llegaron a Cuenca, la ciudad veía por primera vez el hábito carmelitano y con la fe y generosidad que les ha caracterizado pudieron a construir en el mismo sitio donde hoy se asienta el monasterio, el templo de la Virgen del Carmen.

La iglesia fue construida aproximadamente en 1730, posee gran riqueza pictórica, escultórica y arquitectónica, situada junto a la Plaza de las Flores en la calle Sucre y Padre Aguirre, es una de las más antiguas de la ciudad y constituye una de las pocas muestras de la arquitectura religiosa colonial en Cuenca. Fundación de Turismo de Cuenca (s.f.).

En lo que respecta a la planta de la iglesia “se alarga en una sola nave, diferenciándose del presbiterio por el cambio de nivel el arco triunfal” (Arízaga, et al., 1986, p.58). Es de estilo renacentista y su fachada se encuentra adornada por una elegante portada tallada en piedra, en la cual se observan interesantes esculturas de tipo barroco como las columnas salomónicas entorchadas de piedra de alabastro que enmarcan la puerta y las imágenes de San Pedro y San Pablo a los lados. Fundación de Turismo de Cuenca (s.f.).

Foto 1: Fachada del Santuario Mariano



Autor: María Gracia Machuca

En el interior posee un verdadero relicario de antigüedades, destacando el bello retablo colonial de corte neoclásico Además cuenta con un hermoso frontis de



cuatro columnas de piedra talladas en forma de espiral y sobre éstas un alto relieve de la patrona del convento.

El Altar Mayor del Carmen de la Asunción es el atractivo principal del templo que data de 1682 y es de corte neoclásico, ha sustituido al primitivo, que seguramente fue de trazo barroco (Arízaga, et al., 1986, p.61). Cabe destacar que a diario recibe la visita de fieles católicos.

Foto 2: Altar Mayor del Santuario Mariano



Autor: Franco Salinas V.

Fuente: <http://www.elmercurio.com.ec/wp-content/uploads/2014/07/1.jpg>

Al ingresar a la iglesia del Carmen de la Asunción la mirada se dirige en primer lugar al imponente Altar Mayor, y luego la atención va hacia el costado izquierdo en donde se encuentra el pulpito elaborado en pan de oro y espejos. Constituye una de las reliquias que posee el tradicional templo (AGN, 2014 p.1).

Foto 3: Pulpito del Santuario Mariano



Autor: Franco Salinas V.



Fuente: <http://www.elmercurio.com.ec/wp-content/uploads/2014/07/3.jpg>

Detrás de las imágenes de los santos que van venerados diariamente por los fieles católicos que visitan la iglesia del Carmen perdura el rico trabajo escultórico que forma parte del patrimonio del tiempo que desde el 1682 se encuentra bajo la administración de la Comunidad de Madres Carmelitas (AGN, 2014 p.1).

Foto 4: Imágenes de los Santos del Santuario Mariano



Autor: Franco Salinas V.

Fuente: <http://www.elmercurio.com.ec/wp-content/uploads/2014/07/4.jpg>

Las obras pictóricas con motivos religiosos que conserva la iglesia del Carmen de la Asunción datan en su mayoría del siglo XVIII y XIX. Forman parte del gran tesoro que resume de manera tangible la historia del tradicional templo del Carmen y constituyen testimonios del talento de los creadores de la época (AGN, 2014 p.1).

Foto 5: Obras Pictóricas del Santuario Mariano



Autor: Franco Salinas V.

Fuente: <http://www.elmercurio.com.ec/wp-content/uploads/2014/07/5.jpg>



En la parte alta de la iglesia llama la atención el cielo raso está decorado con pintura al óleo de factura reciente (1957), con motivos copiados de los primitivos (Arízaga, et al., 1986 p.61). El cielo raso está cubierto de una artesa y tirantes con lacerias mudéjares que hacen de tensores, este tipo de planta corresponde al estilo europeo renacentista importante en la primera época de la conquista española (Arízaga, et al., 1986 p.58).

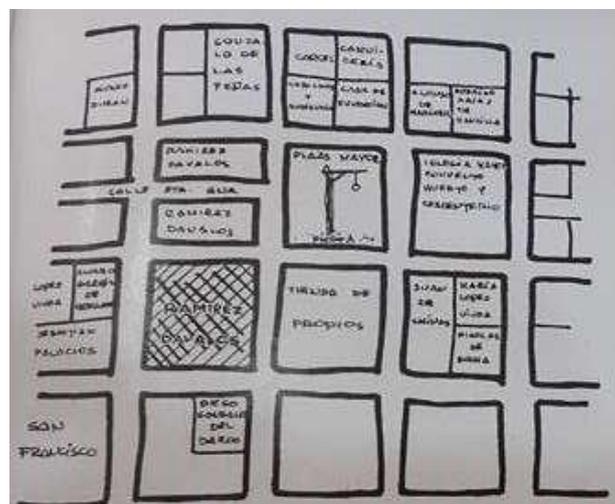
En la parte posterior, el coro completamente cubierto con una malla, que tenía la finalidad de cubrir a las religiosas de claustro que ingresaban a cantar en él durante servicios especiales.

Al Hablar del Santuario Mariano del Carmen de la Asunción es imprescindible nombrar al Monasterio del Carmen puesto que tienen una importancia trascendental en la historia de la ciudad de Cuenca.

2.2 El Monasterio del Carmen de la Asunción

Con respecto al Monasterio del Carmen de la Asunción es un tesoro local y nacional, que ocupó una manzana en la traza antigua de la ciudad, el mismo que se encuentra ubicado junto al Santuario Mariano del Carmen de la Asunción.

Ilustración 1: Traza primitiva de Cuenca



Autor: Arízaga Dora, et.

Fuente: El Monasterio del Carmen de la Asunción. 1986.



El Monasterio del Carmen de la Asunción fue fundado en base a una cédula de Carlos II de 1679 en la que se autorizaba a las religiosas Carmelitas de Quito la fundación de un Monasterio en la Ciudad de Cuenca; las fundadoras fueron “Madre Catalina María de los Ángeles y la Madre Andrea de la Santísima Trinidad, sobrina nieta y sobrina de Santa Mariana de Jesús (Martínez, 1983 p.113) y junto con ellas viajaron tres jóvenes novicias; las monjas llegaron a la ciudad de Cuenca en agosto de 1682 y se establecieron junto a la Iglesia compañía de Jesús.

Las Carmelitas encontraron en Cuenca un Convento hecho y con huerta, más un salón grande para capilla, con puerta a la calle, que les sirvió por el tiempo que duró la fábrica de la actual iglesia colonial.

El lugar de emplazamiento, era de lo mejor como se aprecia hasta el presente; situado en el corazón de la ciudad con esquina a la plaza mayor, que hoy se llama Abdón Calderón [...] y con otro frente a una plazoleta Jardín, porque se ha destinado a la venta de plantas de adorno y de flores, con vecindad a la Iglesia de la Compañía de Jesús, que cayó en ruinas en el siglo pasado sobre cuyo solar el Obispo Cuencano, Dr. Don Miguel León y Garrido, echó los cimientos en 1866, de la grandiosa catedral de “La Inmaculada”.

La primera comunidad de monjas de Santa Teresa, inicio la vida claustral en Cuenca el día 15 de Agosto del año 1682, en la festividad de la Asunción [...] y fue cuando se puso clausura y comenzó la vida íntima y oculta de la Santa Regla Carmelitana, porque en los días precedentes se había ocupado en obras de adaptación de la casa y Capilla. Con el paso del tiempo la comunidad de las Carmelitas fue aumentando en la ciudad de Cuenca y con el ingreso de más jóvenes con vocación a la religión, el monasterio sintió la necesidad de ampliar sus predios para tener más celdas y se aumentó a veintiuna permaneciendo este número de celdas hasta la actualidad.

También se ampliaron oficinas comunes y construyeron ermitas donde retirarse en Adviento y Cuaresma, de las cuales hemos conocido más de diez, cumpliendo una tradición que es centenaria en la Orden Reformada del Carmelo.



Así fue que las madres del Monasterio de la Asunción hicieron gestiones para adquirir una cuadra de solar que estaba contigua, porque de esta forma completaban una manzana de terreno, con cien varas por lado, que es lo que hemos conocido hasta que debieron vender desde el año 1970, algunos lotes de la periferia, por fuerza mayor se han estrechado tras la nueva muralla de ladrillo, con cinco metros de altura para quedar aisladas del ruido y movimiento comercial que ahora es grande en el sector (Arízaga, et al., 1986 p.26-27-34).

Por más de cincuenta años, las monjas Carmelitas vivieron acomodadas en las casas que les preparó y donó en la esquina de la Plaza Mayor el Bachiller Don Pedro Pérez Hurtado de Tapia que era párroco de San Sebastián [...] Quien dio las casas de su morada para que se adapten a las necesidades de un Convento. Gracias a la ayuda económica de toda la Comunidad se pudo construir un nuevo Monasterio y una iglesia grande, que tuvieron su inauguración en el año 1782.

Sin duda alguna el Monasterio del Carmen de la Asunción es un icono en la historia y aunque no esté abierto al público se pueden mencionar algunos detalles sobre la construcción y funcionamiento de un edificio de este tipo: Clausura rigurosa.

Planta baja. La entrada se halla a un costado del atrio de la iglesia y tiene una sencilla portada de piedra. Es la única puerta que comunica al monasterio con una calle pública de la ciudad.

Portería externa. En el muro oriental se encuentra la puerta reglar de clausura papal por la cual solo pueden ingresar las personas que tengan un permiso especial (Arízaga, et al., 1986 p.36-37-44-46).

Foto 6: Entrada al Monasterio de El Carmen de la Asunción



Autor: Nataly Pesántez y Carmita Reinoso

Fuente: Ruta de huertos en edificaciones patrimoniales: una alternativa para el desarrollo del turismo cultural en el centro histórico de Cuenca.

Es importante mencionar el torno puesto que por medio de éste se tiene comunicación con el mundo exterior “está atendido por la hermana tornera y se lo utiliza para recibir o entregar objetos de tamaño reducido y para establecer breves comunicaciones verbales”.

Frente a la puerta seglar está el locutorio que consta de dos partes uno interior a la que llegan las religiosas y otra exterior, en la que se ubican los personajes seculares, generalmente familiares que llegan a visitar a sus seres queridos. Entre una y otra sala hay un espacio amplio, pues el grosor de la pared es de más de un metro y en ambos lados hay una sencilla reja de hierros cruzados en forma de rombos.

De la portería exterior se pasa por un zaguán a la portería interior en la cual hay una puerta que da paso al soportal y al claustro principal, que rodea a un jardín central con calles simétricas que llevan hacia una fuente de alabastro.

En el claustro principal se encuentra el despacho de la priora, la secretaría, el archivo, la biblioteca y ocupando toda una crujía esta la sala De Profundis o Anterreflectorio y el Reflectorio, denominado así el primero por rezar allí el De Profundis en la acción de gracias, después de las comidas y el segundo por estar destinado a comedor. Tiene sencillas mesas junto a bancas empotradas en la pared, en el un extremo un pequeño púlpito desde donde se lee



diariamente mientras toman las religiosas en silencio sus alimentos y en el extremo opuesto, sobre una pequeña repisa está colocada una calavera según las reglas conventuales. Tanto los muros como el cielo raso del refectorio y del anterrefectorio están cubiertos de sencillas y valiosísimas pinturas murales (Arízaga, et al., 1986 p.46).

Foto 7: Refectorio del Monasterio del Carmen de la Asunción



Autor: Nataly Pesántez y Carmita Reinoso

Fuente: Ruta de huertos en edificaciones patrimoniales: una alternativa para el desarrollo del turismo cultural en el centro histórico de Cuenca

Al segundo claustro se conoce también como claustro de servicio “porque allí se desarrollan las actividades de la cocina, de la lavandería y otros menesteres”. En este claustro también encontramos “un horno y un cuarto destinado a la preparación del pan y de otros alimentos que necesitan de intenso calor”.

El tercer claustro o llamado también de la sacristía “corresponde al lugar donde se guardan los ornamentos sagrados y demás objetos destinados a los actos litúrgicos que se realizan en la iglesia y por ello está en comunicación con ella a través de un torno”.

El coro bajo tiene comunicación directa con la iglesia, está a un extremo del presbiterio, con una vista al altar mayor pues solo le separa una amplia reja de



hierro cubierta por una cortina. Desde este sitio asisten las religiosas a la misa conventual que se realiza cotidianamente y para comulgar abren una pequeña ventanita, bellamente ornamentada con maderas talladas y doradas y que está a la altura de una persona puesta de rodillas (Arízaga, et al., 1986 p.46-48).

La planta baja del monasterio se completa con jardines y huertas en donde las madres se dedican a cultivar la tierra, siembran vegetales como, por ejemplo: nabos, coles, lechugas, acelga, espinaca, entre otras. Alrededor de las huertas se encuentran árboles frutales y a lado un pequeño invernadero de babacos. Entre los jardines y huertas se encuentran ermitas dedicadas al recreo, tiempo en el cual las madres se dedican al bordado de escapularios y adornos litúrgicos mismos que son expendidos al público.

Foto 8: Vista panorámica del Monasterio de El Carmen de la Asunción



Fuente: <http://virgencarmen.blogspot.com/2012/06/el-huerto-del-convento-de-el-carmende.html>

También las madres se dedican a elaborar repostería: dulce de higos, mermelada de babaco y tomate, también hornean pan, tortas y galletas. A diario elaboran la tan conocida agua de pítimas “para varios dolores”. Llanos (s.f.). Finalmente se puede mencionar que dentro del monasterio elaboran diferentes tipos de vino para el cual cuentan con una pequeña fábrica de vinos. Es imprescindible señalar que de cada uno de estos productos elaborados por las religiosas sirven de sustento para el monasterio.

En lo que respecta a la planta alta “en el claustro alto se encuentran emplazadas las celdas o habitaciones individuales de las religiosas alrededor de los corredores” (Arízaga, et al., 1986 p.48). También existe un cuarto de



recreo para el esparcimiento en el cual las religiosas van dos veces al día y generalmente bordan o tejen.

Foto 9: Celda de una religiosa



Autor: Arízaga Dora, et.

Fuente: El Monasterio del Carmen de la Asunción. 1986.

En el segundo claustro se encuentran las zonas de servicio, la enfermería y la ropería. Para cada oficio trabaja una maestra y una o varias oficiales.

Finalmente, en el tercer claustro encontramos “celdillas para novicias, el coro alto y el antecoro, lugares en donde cantan las horas canónicas y cumplen con algunos oficios religiosos establecidos”.

Madre Leonor priora del Monasterio del Carmen de la Asunción menciona que actualmente el monasterio está habitado por 19 religiosas las mismas que se encargan del cuidado de todas las instalaciones que conforman el monasterio incluyendo la iglesia del Santuario Mariano de El Carmen de la Asunción.

Comparando las características estilísticas y constructivas de la iglesia y lo que constituye el Monasterio, es muy claro establecer las diferencias cronológicas en su ejecución, así la factura del monasterio es anterior a la iglesia, pues la presencia en su portada de elementos renacentistas es diferente a la concepción y ejecución barroca de la iglesia.



Es difícil precisar fechas exactas de la ejecución de estas obras, pero si se las podría ubicar: El Monasterio pertenecería al siglo XVII en sus comienzos, y la iglesia se la podría ubicar en las últimas décadas del XVIII y comienzos del XIX (Arízaga, et al., 1986 p. 48-49-62).

2.2.1 Agua de Pítimas

Su nombre se deriva de la palabra quechua “piti” que quiere decir “poco”, y “más” lo que significa “un poco más” esto se da porque su venta comenzó hace más de 70 años, en ese entonces se utilizaban términos quechuas y españoles (Anónimo, 2014).

Unos dicen que se llama de “pítima”, porque reúne un poco (piti) de cada componente natural, flores especialmente; mientras que otros relatan que se llama de “pitimás”, porque piden a la persona que vende que de un piti de agua es decir que cada vez ponga más.

El agua de “pítimas” es una receta centenaria que se remonta a los inicios del Monasterios de la Inmaculada Concepción y del Carmen de la Asunción, y actualmente es elaborado únicamente por las religiosas en los monasterios mencionados anteriormente de la ciudad de Cuenca. Según Nataly Pesantez estudiante de Turismo que permaneció un mes en el Monasterio del Carmen, en lo que respecta a los ingredientes podemos citar las siguientes plantas medicinales “pata con panga, hierba luisa, cedrón, flor de pena –pena, flor de cristo, flor de valeriana, claveles, menta, toronjil, hierba buena, ataco, pimpinela entre otras”. Cabe recalcar que con lleva un largo proceso de elaboración.

A continuación, mencionáramos algunas propiedades de las plantas medicinales que se utilizan para la elaboración del agua de pítimas:

2.2.1.1 Cedrón

Foto 10: Cedrón



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: *Aloysia triphylla*

Familia: Verbenaceae

Principios activos: Aceite esencial (0,1-0,3 %), monoterpenos: limoneno (6%), sesquiterpenos (1 8%), alcoholes alifáticos (1-1,5%), monoterpenoles (1516%), esterres terpenicos (6%), aldehídos (39-40%), oxidos terpénicos, furocumarinas y flavonoides.

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: en infusión a cualquier hora del día, en los casos de asma con dolor de pecho y agitación. También se le aluden propiedades tónicas, diaforéticas y febrífugas (Acosta, 1992., p.33-163).

2.2.1.2 Clavel

Foto 11: Clavel



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: *Dianthus caryophyllus*

Familia: Cariofiláceas

Principios activos: Saponinas

Partes utilizadas: Flores



Usos tradicionales: las flores de esta planta de jardinería son utilizadas, en forma de infusión (principalmente del clavel rojo y blanco), como bebida pectoral (Acosta, 1992., p.27).

2.2.1.3 Flor de cristo

Foto 12: Flor de Cristo



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: Epidendrum sp

Familia: Orchidaceae

Principios activos: Mucilagos

Partes utilizadas: Flores

Usos tradicionales: a las flores se les atribuye propiedades antidepresivas (Fiebich B, 2011., p. 474), ayuda a la ansiedad, al estrés a las palpitaciones y al insomnio (Feliú-Hemmelmann, 2013., p. 451).

2.2.1.4 Flor de fucsia (Flor de pena-pena)

Foto 13: Flor de pena-pena



Autor: Maritza Guerrero



Nombre científico: Fuchsia magellanica

Familia: Onagraceae

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: en la entrevista realizada el 23 de marzo del 2017 a la hermana Rosa Saavedra del Monasterio de la Inmaculada Concepción indica que es bueno para las afecciones de los riñones, para normalizar las menstruaciones y para controlar la fiebre.

2.2.1.5 Hierba luisa

Foto 14: Hierba Luisa



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: Cymbopogon citratus

Familia: Poaceae

Principios activos: Aceite esencial con alto contenido de citral, además, contiene geronial, linalol, metilheptona, citronelal, limoneno, diterperno y otras sustancias.

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: es carminativo, digestivo y para el tratamiento de flatulencias (White, 1982., p. 379).

2.2.1.6 Manzanilla



Foto 15: Manzanilla



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: Matricaria chamomilla

Familia: Compositae

Principios activos: flavonoides, aceites esenciales, cumalinas.

Partes utilizadas: Hojas y flores

Usos tradicionales: la tan popular manzanilla es, además de estomacal, buena carminativa, antiinflamatoria y también sirve contra el meteorismo (Acosta, 1992., p.87-134).

2.2.1.7 Menta

Foto 16: Menta



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: Mentha pulegium

Familia: Lamiaceae

Principio activo: Mentol

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: Se alude propiedades sedantes, antiespasmódicas, tónicas y digestivas (Ramírez, 2002., p. 94).



2.2.1.8 Oreja de burro

Foto 17: Oreja de burro



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: *Stachys byzantina*

Familia: Lamiaceae

Principio activo: Taninos, alcaloides y glicósidos.

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: Antiinflamatorio. (SHALE, 1999., p.39)

2.2.1.9 Pata con paga

Foto 18: Pata con panga



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: *Peperomia peltigera*

Familia: Piperaceae

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: es diurético, cardiotónico. (Acosta, 1992., p.74).

2.2.1.10 Sangorache o ataco morado



Foto 19: Sangorache o ataco morado



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: *Amaranthus quitensis*

Familia: Amaranthaceae

Principios activos: Betacianina y amarantina.

Partes utilizadas: Hojas y flores

Usos tradicionales: la cocción de las sumidades (ramas con flores) es astringente, por lo que se emplea para disminuir las hemorragias uterinas de las enfermedades menstruales (Acosta, 1992., p.27).

2.2.1.11 Toronjil

Foto 20: Toronjil



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: *Melissa officinalis* L.

Familia: Lamiaceae



Principios activos: Taninos, aceite etérico, oxidasas, resina, ácido gálico, citral, citronelal y pineno.

Partes utilizadas: Hojas

Usos tradicionales: es utilizado para hacer reaccionar a quienes han sufrido un desmayo, de igual forma sirve para calmar los nervios; debido a las cualidades estomacales favorece a quienes sufren de tener una mala digestión. Así mismo combate estados de histerismo. Finalmente se dice que esta planta cuenta con la capacidad de alegrar el ánimo, devolver la serenidad y templar los nervios (Peralta, 2010, p. 2).

2.2.1.12 Valeriana:

Foto 21: Valeriana



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: Valeriana officinalis

Familia: Caprifoliaceae

Principios activos: Valepotriatos, aceite esencial y monoterpenoles.

Partes utilizadas: raíces

Usos tradicionales: la infusión de las raíces carnosas de la valeriana se recomienda contra la hipocondría, el asma nerviosa y contra el histerismo (Acosta, 1992., p.48).

2.2.1.13 Violetas

Foto 22: Violetas



Autor: Maritza Guerrero

Nombre científico: Viola odorata

Familia: Violaceae

Principios activos: Mucílagos, trazas de aceite esencial, pequeñas cantidades de ácido salicílico, antocianósidos.

Partes utilizadas: Flores

Usos tradicionales: las flores en infusión, son utilizadas como pectorales y diuréticas (Acosta, 1992., p.30).

A continuación mencionaremos dos técnicas de elaboración del agua de pítimas en la ciudad de Cuenca, la primera se realiza en el Monasterio del Carmen de la Asunción en la cual (Cadena y Zhunio, 2012) cita en su artículo “El Agüita de Pítimas, en la ciudad de Cuenca, Provincia del Azuay” que “ el agüita de pítimas, bebida preparada por las religiosas desde los inicios del convento con la diferencia que ahora se lo hace de manera técnica, con un alambique (Véase foto No. 23), para aprovechar la esencia de las plantas que la componen: cedrón, hierba luisa, valeriana, rosas y coloreada con clavel rosado o con ataco, llamado también sangorache”. (pág. 68).

Foto 23: Alambique



Fuente: <http://www.comercialrellan.com/842/alambique-cierre-de-agua-300-litros.jpg>

La tan conocida agua de “pítimas” es una tradición de las religiosas y se sabe desde hace años ellas cultivan plantas medicinales en sus huertos y flores en sus jardines dentro del Monasterio para luego usarlas en infusiones para aliviar sus dolencias y al ver favorables resultados decidieron expender al público.

Junto a la plaza de Las Flores se encuentra una tienda “La Tradicional Agua de Pítimas elaborada por las madres Carmelitas” donde Francisco Quizhpi “ofrece a propios y extraños las tradicionales “agüitas de pítimas”, preparadas con flores y valeriana, que sirven para refrescar y también para los nervios, según explica el vendedor” (PVI, 2016).

El agua de “Pítimas” ha tenido muy buena acogida desde el inicio de su venta por sus características medicinales y porque no contiene ningún químico. En la actualidad el vaso de agua de pítimas cuesta cincuenta centavos de dólar, se expende a diario y es muy apetecida no solo por los cuencanos sino también por turistas tanto nacionales como extranjeros que visitan a diario nuestra ciudad.

La segunda se realiza en el Monasterio de las Conceptas, en donde la Madre Rosa Saavedra menciona en la entrevista realizada el día 21 de marzo del 2017 que para la preparación del agüita de pítimas se coloca en un recipiente de barro grande todas las hierbas (toronjil, hierba luisa, cedrón, ataco, pimpinela, fucsia blanca, fucsia roja, fucsia tomate, (pena sisa), oreja de burro,



pata con panga, violeta, entre otras plantas medicinales) y luego aparte se hace hervir el agua y se coloca en el recipiente de barro donde están todas las hierbas; se endulza con azúcar blanca y finalmente se deja en sereno.

Foto 24: Agua de Pítimas



Fuente: Monasterio de la Inmaculada Concepción. 2014.

En la actualidad las religiosas venden el agua de pítimas y otros productos que ellas elaboran a través del torno que está localizado en la calle Presidente Córdova entre Hermano Miguel y Antonio Borrero exactamente frente a la plaza de las monjas.

2.2.2 Jarabe de rábano

Foto 25: Jarabe de rábano



Autor: Maritza Guerrero y María Gracia Machuca



El rábano es un vegetal originario de China, se puede utilizar los bulbos y las hojas. La revista “En buenas manos” nos proporciona la información nutricional del rábano lo cual nos ayuda a entender sus propiedades medicinales. Los bulbos frescos ricos en micronutrientes, vitaminas y minerales. En general, por cada 100 gramos de este vegetal encontramos:

Casi 40 mg de calcio

1,3 mg de hierro, aproximadamente el 10% de la cantidad necesaria a diario

16 mg de yodo

11 mg de magnesio

0,13 mg de zinc

Trazas y cantidades significativas de todas las vitaminas del grupo B

20 mg de vitamina C

Solo 14 calorías y está libre de colesterol

Es rico en fibra. (p. 1)

Posee muchas propiedades medicinales entre las que podemos mencionar que es expectorante, ayuda a eliminar las flemas y alivia el dolor de garganta. Las madres del Monasterio del Carmen de la Asunción sugieren tomar una cucharada sopera tres veces al día cuando se presentan problemas.

Para la elaboración del jarabe se procede a lavar bien los rábanos picarlos y machacar en una piedra, luego hacerlos hervir con agua y añadir las hojas de nogal, eucalipto, pata con panga, raíz de violeta y oreja de burro hasta que de punto y luego se le agrega miel de abeja, así menciona la madre tornera del Monasterio de El Carmen en la entrevista realizada el día 24 de abril del 2017.

La botella de 500ml tiene el valor de \$4 y se puede obtener en el monasterio del Carmen de lunes a sábado.

2.2.3 Rompope Carmelitano

Foto 26: Rompope Carmelitano



Autor: Maritza Guerrero y María Gracia Machuca

Las madres del Monasterio del Carmen de la Asunción guardan secretos tradicionales de la preparación del rompopo carmelitano. Sin embargo, las postulantes al noviciado Nataly Pesántez y Carmita Reinoso nos mencionan que es elaborado a base de huevos los mismos que son tomados de las gallinas que las madres crían en el interior del claustro. Para su elaboración se bate por separado las yemas y las claras hasta conseguir que tomen una consistencia dura. Mezclar, continuar batiendo y agregar poco a poco el azúcar, una pizca de ralladura de nuez moscada y un chorrillo de aguardiente/ron (Pesantez & Reinoso, 2014, p. 132).

2.2.4 Vino de mora

Sor Leonor María del Espíritu Santo, priora del Monasterio Carmen de la Asunción, explica que todos los productos que elaboran y venden para mantenerse “Hace 30 o 40 años que hacemos vino y desde hace seis decidimos adquirir maquinaria moderna Magusa, desde España, ya que nuestro trabajo primitivo era desgastante para nuestras religiosas. Era cuestión de hervir agua, moler pasas, fermentarlas por 14 días, cernir gota a gota para que sea totalmente transparente y ahora todo es incluso más rápido”.

Sor Anita del Niño del Carmen explica que cada botella tiene un precio de nueve dólares, se invierte en un sueldo para un especialista en vinos y el resto de la labor se las arreglan entre ella, Sor Leonor María del Espíritu Santo y la religiosa María Bertha de la Santísima Trinidad y en la etapa de embotellamiento se incluyen las 18 Carmelitas. (2014, p. 1)



Hoy en día las religiosas producen diferentes tipos de vinos, y para la presente investigación nos centraremos en el vino de mora el cual es elaborado sin ningún colorante o saborizante sin embargo las madres se guardan los secretos tradicionales de su elaboración. Cada botella tiene el precio de \$9 dólares y la caja de 12 vinos está en \$70 dólares.

2.2.5 Gelatina de Pichón

Una gelatina de pichón, hecha a base de carne de res y pichón (palomas tiernas) es utilizada como un suplemento alimenticio, reconstituyente para la anemia o para quienes están débiles. Especialmente para los niños y personas de la tercera edad, y también es calificado como muy bueno para la anemia. La media libra tiene un costo de \$3 y la libra \$6.

Foto 27: Gelatina de Pichón



Autor: Maritza Guerrero y María Gracia Machuca

En una olla de presión se coloca el pichón y patas de res se hace hervir hasta que se deshaga; en otra olla se cocina el maíz blanco hasta que se forme una colada, posteriormente se une en una paila el maíz, el pichón y las patas de res (deshecho), azúcar, cascaras de naranja y canela y se hace hervir nuevamente (Pesantez & Reinoso, 2014, p. 121)

2.3 Iglesia de las Conceptas

La iglesia de la Inmaculada Concepción se encuentra ubicada en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, en la calle Presidente Córdova s/n y Antonio



Borrero; frente a la plazoleta de las Monjas denominada en honor precisamente a la vecindad del convento.

En un inicio había una capilla privada que fue propiedad de la familia Mendaña o Amendaño y con el pasar del tiempo quedó muy pequeña y es cuando “se pusieron las bases para la primera iglesia en 1682” (Kennedy, 1999, p.11).

La madre Sebastina de San Juan mandó a construir la iglesia, sacristía y parte del convento, estos trabajos se pudieron realizar porque fue muy rica y todas sus cuantiosas riquezas y rentas las empleó en bien del monasterio.

La iglesia fue construida en la época de la colonia aproximadamente en el año 1682, mientras que la espadaña se terminó a inicios del presente siglo. “La iglesia como la vemos ahora, obra del arquitecto Manuel Vivar, fue concluida alrededor de 1720”, fue construida por dotes de algunas religiosas y donaciones de los devotos.

La iglesia arquitectónicamente es de forma rectangular, está conformada de una sola nave “de presbiterio ciego y un arco toral que separa ambos espacios.” Dentro de la iglesia está el mejor retablo barroco de la ciudad ejecutada en el lugar a manera de, según Vargas (1967:22) una interpretación cuencana del Barroco” (Kennedy, 1999, p.11-12).

La fachada principal comprende de una pared adornada con hornacinas o nichos y termina en un campanario, paradójicamente no cuenta con un ingreso, tiene dos cuerpos ciegos divididos por una baranda coronada por pináculos. A diferencia de todas las iglesias, en ésta se ingresa por un costado y en el interior encontramos a la derecha el retablo del altar mayor de estilo barroco, tallado y cubierto de pan de oro. A la izquierda, se halla la sala rematada con el órgano de la planta baja, y el coro de las monjas, en la parte alta.

Foto 28: Iglesia de las Conceptas



Fuente:

http://www.rutaviva.com/media/k2/items/cache/063ee9aeb9f60efa0223e51450f82ce_L.jpg

Continuando con la descripción, la sacristía está ubicada a lado izquierdo del Altar. Junto a la entrada lateral se adosa el púlpito de madera y los altares laterales están separados por pilastras adosadas y pintadas simulando mármoles conjuntos muy amplios y el retablo es quizá el elemento más significativo y rico de la iglesia.

El trazado como lo vemos en la actualidad parece haberse realizado a lo largo del siglo XVII, quizás alrededor de la propiedad inicial, aunque las construcciones grandes arrancaron recién en el último cuarto del siglo XVII.

La construcción de la iglesia al igual que los claustros se hizo por etapas, etapas que coinciden con el auge económico del monasterio, sobre todo a finales del siglo XVII, y las primeras décadas del XVIII.

2.3.1 Monasterio de la Inmaculada Concepción

La Comunidad de Religiosas Conceptas, es la más antigua de las Congregaciones religiosas femeninas de la ciudad, fue fundada en 1599; construyeron el Convento y la Iglesia.

El Monasterio fue construido en la época de la colonia en donde la sociedad estaba dividida por clases sociales dependiendo de su estado económico, es decir de escasos recursos: indios, cholos, mestizos adinerados y los fundadores. Por otra parte se encontraban las mujeres las cuales no poseían ningún protagonismo dentro de la sociedad y solo tenían dos posibilidades la



primera era dedicarse al hogar, es decir, ser esposa y criar a sus hijos; y la segunda era consagrar su vida a Dios y es donde los monasterios se convirtieron en una opción para las niñas y muchas mujeres y es así como “los primeros colonizadores habrían asegurado el futuro de sus hijas solteras, viudas y mujeres de edad, creando para ellas espacios y mecanismos que les permitieran vivir en entornos protegidos moral y económicamente”.

La gran mayoría de monjas eran blancas criollas españolas y muchas de ellas inclusive ingresaban a la edad de 10 años y permanecían bajo el régimen de clausura hasta a la muerte. Cabe mencionar que muchas niñas ingresaron con sus criadas e incluso con sus juguetes.

El Monasterio inició su vida en Cuenca con la llegada de tres concepcionistas de Quito, como fundadoras y con el ingreso de tres postulantes de la familia Avendaño Ordoñez. “Así, en 1599 y por petición mediada por el jesuita Juan de Arias Herrán, a nombre del Cabildo, se solicitaba que se estableciese el primer monasterio de la ciudad” (Kennedy, 1999, p.5-6-9).

Para ello se escogió la mejor casa de la ciudad, avaluada en 4250 pesos. La posición del monasterio se realizó en acto solemne, con la presencia del Obispo López de Solís quien se encontraba de visita pastoral. El Monasterio de la Concepción de Cuenca fue el tercero de este género que se fundó en territorio ecuatoriano: en Quito apareció el primero en 1557, segundo en Loja en 1597 y luego en Cuenca (Lloret, 1988., p.15).

Como regla general, los monasterios acogían “mujeres blancas de la elite criolla y cuyo ingreso al convento dependía de las probanzas de sangre, y por ende del status, y el pago de una dote. En el caso de las concepcionistas, había dos clases de monjas, las de velo negro a las que solo podía acceder las mujeres antedichas y las de velo blanco que correspondían a aquellas con dote y status inferior, no tenían voto y eran designadas a oficios manuales dentro de las tareas cotidianas”.

En los primeros años de vida, las religiosas vivieron en relativa pobreza en la casa donada para su fundación y con el pasar del tiempo la situación



económica mejoró a través de la contribución de personas devotas “Las donaciones consistían en regalos de dinero o bienes raíces que hacían las personas de la clase dominante que se constituían en los benefactores o patronos de las órdenes religiosas de acuerdo a la costumbre de la época”.

Otra fuente de ingreso para las religiosas fueron “las imposiciones de censos o fundación de capellanías realizadas por los devotos para cubrir los gastos de celebración de misas o de las fiestas de las imágenes de la iglesia, cuyas rentas eran manejadas por las diferentes religiosas”.

Es entonces cuando se comienza a edificar el Monasterio para lo cual “El indio concierto, sometido a relaciones de producción de carácter servil, estuvo obligado a realizar trabajos diferentes a favor del monasterio, según sus necesidades. Así por ejemplo para la construcción de los claustros o la iglesia debieron talar, preparar y transportar la madera desde la montaña del pan, al igual que arrear las mulas cargadas de cereales y productos de las haciendas hacia el convento”.

Es importante acotar que en la época colonial el convento también funcionó como un albergue para seculares. Fue un refugio de la sociedad temporal los conventos femeninos ofrecían abrigo y sostén a las mujeres solas, desamparadas y recluidas por razones morales. Una casa religiosa era un espacio respetable, sobre todo para las hijas de familia cuya posición social y escasos ingresos les impedía dotar adecuadamente a sus hijas para que contrajeran matrimonio.

Con el pasar del tiempo, dentro del monasterio el trabajo fue cambiando de acuerdo a las condiciones económicas y al crecido número de criadas, las religiosas no participaban directamente de los trabajos domésticos, más bien se dedicaban a las labores manuales como el bordado, también elaboraban dulces y algunos productos naturales.

A finales del siglo XVIII, se establecieron regulaciones por parte del obispo cuencano y se “redujo drásticamente la servidumbre, así como también se restringió la entrada a las seculares, autorizándose una criada por cada 10



religiosas, en tanto que anteriormente se llegó a tener 2 criadas por cada monja”.

Se instauró un torno para recibir cosas de tamaño pequeño y una puerta seglar para que ingresen bultos grandes y para la comunicación con las religiosas se estableció un locutorio con rejas y un paño negro.

A partir de este entonces, se dividía el trabajo de acuerdo a los oficios que realizaban, lo que implicaba cierta jerarquía desde la secretaria, sacristana, porteras, torneras, coreras (para el cuidado del coro), escuchas (acompañantes de las monjas que recibían visitas en el locutorio) y cocineras. El trabajo de la procura en donde se producía la gelatina, panes, dulces y agua de frescos o esencia destilada de flores “para todos los males”, hoy llamada agua de pítimas. (Kennedy, 1999, p.7-8-16-18-19-23).

Para el siglo XVIII, las religiosas ya contaban con un monasterio edificado a través de las dotes y de donaciones de devotos, para esta época ya ocupaban la manzana entera y se comenzaron a hacer modificaciones en su estructura debido al deterioro, también se edificaron nuevas construcciones para dar más amplitud a la enfermería, cocina, refectorio, entre otras dependencias, cada una de acuerdo a las necesidades de las religiosas.

Lloret Batidas en su obra “El libro de Cuenca I” menciona algunas adecuaciones entre las que podemos citar:

En 1695 se inicia la construcción del mirador, lo cual hace alusión a la construcción de la Espadaña, la cual fue terminada en 1904. En año 1729 se culminó la iglesia, cuya construcción se inició en el año de 1682.

Entre los años 1754 y 1761 se realizaron obras en los dormitorios, la iglesia; y se da mantenimiento al convento principalmente en el refectorio, claustro, corredor, celdas y portería.

Foto 29: Corredor dentro del Monasterio de las Conceptas



Fuente: Ñan Magazine. 2017

En 1846 con el objetivo de evitar el contacto con el resto de la población se construye dentro del convento un panteón para sepultar a las monjas. En 1881 se abre una puerta de la huerta de la enfermería al patio de la cocina para evitar infecciones a fin de que la limpieza se realice con facilidad.

En 1885 se perforan los muros del panteón para dar ventilación y se establece que la puerta del panteón se abrirá únicamente para el cuidado de las plantas especialmente las medicinales puesto que eran utilizadas para curar enfermedades de las monjas.

Foto 30: El jardín lleno de plantas medicinales, la farmacia del Convento



Fuente: Ñan Magazine. 2017

Posteriormente en 1922 se termina el espacio destinado al noviciado, mismo que está ubicado en el segundo claustro y en 1928 se levanta una segunda planta en el área de la enfermería conservando el uso de materiales en las celdas, pisos, corredores, balaustres y pasamanos.



Para el siglo XIX el monasterio se hallaba completamente saturado y ya no se construyen nuevas edificaciones. “Los Claustros y la iglesia, los patios y las huertas, constituyeron una “ciudad dentro de otra” en el cual el tiempo y el espacio tenían una dimensión de carácter más bien místico” (Kennedy, 1999, p.13).

Desde que la dote ya no era un requisito para ingresar al monasterio, las religiosas deciden adecuar los espacios exteriores transformándoles en locales comerciales para la renta de esta manera generaban un ingreso para su sustento; y de manera adicional a través del torno “se inicia la venta al público al parecer en el siglo XIX, pues no se han encontrado datos al respecto en épocas anteriores” (Kennedy, 1999, p.16). Las religiosas expenden productos que son elaborados por ellas como: quesadillas, suspiros, galletas, gelatina de pichón, agua de pítimas, etc. para la venta al público, se inició al parecer en el siglo XIX, pues no se ha encontrado datos al respecto en épocas anteriores.

Foto 31: Productos ofrecidos en el Monasterio de las Conceptas



Autor: María Gracia Machuca

La iglesia con el convento y el museo forman una unidad arquitectónica urbana de una manzana de extensión. Para conocer parte de la historia del Monasterio de las Conceptas se puede visitar el Museo de Arte



Religioso que se encuentra ubicado en la calle Hermano Miguel y presidente Córdova.

2.3.1.1 Quesadillas

Foto 32: Quesadillas



Autor: Maritza Guerrero y María Gracia Machuca

Las tradicionales quesadillas hoy en día están desapareciendo, sin embargo, las manos de las madres Conceptas rescatan estos sabores a fin de conservar en la memoria colectiva. Sin lugar a dudas las quesadillas ocupan un papel privilegiado cuando se habla de golosinas ecuatorianas, su textura blanda y sabor peculiar la han capturado como una de las recetas que se mantiene como parte de la cultura gastronómica.

Las quesadillas llegaron con la conquista y vienen tomando derivaciones de acuerdo al país que visitan, pero que siempre se han mantenido con su principal ingrediente el queso (Ochoa, 2013, p. 1). La Madre Rosa Saavedra del Monasterio de las Conceptas nos relata la preparación de las quesadillas en dos procesos; la preparación de la masa la cual integra ingredientes como el la harina de achira, la cual destaca en esta elaboración es importante el espesor que se consiga, mientras más delgado de mejor calidad se le considera a la quesadilla, y el condumio siendo elaborado a base de queso y huevos es necesario deshacerse de la mayor cantidad de humedad del mismo para evitar dañar la masa. La temperatura de 120°C juega un rol importante en la cocción de las quesadillas para conseguir la textura tan característica de las mismas.

2.3.1.2 Suspiros



Foto 33: Suspiros



Autor: Maritza Guerrero y María Gracia Machuca.

Las Madres de la Inmaculada Concepción desde hace muchos años elaboran los tradicionales suspiros y hoy en día expenden a través del torno para su sustento. Las hermanas nos describen su forma de preparar la cual consta de batir las claras de huevo y azúcar, la diferencia en el sabor de las mismas yace en la cantidad de limón con el que están elaborados, sabor que destaca en el paladar.

2.4 Iglesia de Todos Santos

No es posible entender a la iglesia de Todos Santos descontextualizada del Barranco, del barrio, y de la Ruinas arqueológicas emplazadas junto al río Tomebamba. Ministerio de Turismo (s.f.)

La Iglesia se encuentra ubicada, en la subida de Todos los Santos y calle Larga; en el barrio de Todos Santos, el mismo que es el barrio más antiguo de la ciudad y uno de los pocos que conserva casas del siglo XVIII.

Foto 34: Iglesia de Todos Santos



Fuente: Guía Arquitectura

Al hablar de la iglesia de Todos Santos debemos partir de la llegada de los españoles puesto que probablemente el área de Todos Santos fue la primera zona habitada por ellos. En un inicio los españoles encontraron un Usno, mismo que fue un lugar de culto para los indígenas y el cual más tarde se convirtió en una ermita.

Luego con el pasar de los años sobre el Usno se edificó la capilla para de esta manera erradicar las creencias ancestrales de los pobladores y fue así como se comenzó a implantar el catolicismo dentro de la ciudad.

Una vez edificada la capilla de San Marcos, se funda la Congregación semejante a la de los sacerdotes Oblatos, en una casa ubicada en las calles Honorato Vásquez entre Hermano Miguel y Borrero que dejó la Señorita Jacinta Segarra, una persona que estuvo consagrada a la oración.

La historia cuenta que tres señoritas llamadas Amalia y Virginia Urigüen y Rosaura Toro y una sirvienta; expresaron al padre Matovelle su deseo de formar un instituto de mujeres, semejantes a la de los Oblatos y con reglas parecidas y es cuando el “padre Matovelle consulta el asunto al Administrador Apostólico de la Diócesis para ver si las tres señoritas se podrían trasladar a la casa de la Srta. Segarra para que den comienzo a la comunidad religiosa, sin clausura”. Para lo cual el padre Julio Matovelle proporcionó a las jóvenes los reglamentos necesarios para seguir la vida de Cristo.



Se adecuó la casa al estilo de vida de las jóvenes, y paulatinamente fueron ingresando más señoritas a la congregación; para lo cual se elaboró un reglamento y luego de varios años de haberse fundado la Congregación, el Obispo Miguel León dona a través del padre Matovelle a la comunidad Oblata la capilla de San Marcos y una pequeña casa contigua al templo, para que la Comunidad de Religiosas Oblatas se instale y transmita el culto y devoción al Santísimo Sacramento. “El 03 de agosto de 1895, se trasladaron las hermanas a habitar esta casa, desde entonces se convirtió en la casa Matriz de la congregación de Religiosas Oblatas y lo será por siempre” (Unidad Educativa Particular Corazón de María, p. 30-53).

Posteriormente las religiosas iniciaron un proceso de readecuación de la capilla y la construcción del convento adecuando las instalaciones para los fines de la agrupación religiosa; por estos mismos años los creyentes levantaron altares en el templo en honor a distintos santos. Para el año 1924 se inaugura la iglesia con el nombre de Todos Santos, debido a los numerosos santos a los que se rendía culto en el lugar (Pesantez y Reinoso, 2014., p.86).

La actual iglesia fue construida en 1924 y presenta un estilo ecléctico. “La fachada, de bellas proporciones, está dividida en cinco esbeltas calles, cada una marcada por un orden de pilastras corintias con fustes moldurados, que enmarcan nichos de arcos trilobulados apoyados sobre medias columnillas del mismo orden”(Guía de Arquitectura., 2007 p.174).

Se destaca en su fachada la alta torre del campanario y una portada con líneas horizontales y elementos de tipo renacentista. “El acceso se ubica al centro de la composición: una puerta de arco de medio punto remarcada por molduras decorativas y apoyadas sobre pilastras corintias”.

En el cuerpo central encontramos la inscripción “Gloria al Sagrado Corazón de Jesús”, que es la advocación del templo y de la orden conventual que la preside. El templo se emplaza siguiendo el eje este-oeste, paralelo a la calle larga. Posee un solo cuerpo dividido interiormente en tres naves, dos laterales y una central. Los niveles de luz natural son bajos y controlados por pequeñas ventanas realizadas en los gruesos muros de adobe.



Ilustración 2: Iglesia de Todos Santos



Fuente: Guía Arquitectura

El interior del templo posee una peculiar característica: el piso se encuentra dividido en varios niveles para de esta manera, jerarquizar al altar y al presbiterio. “La zona del presbiterio es profunda y ligeramente elevada del nivel de la nave. Existe además un acceso lateral hacia la nave por la calle larga”.

Ilustración 3: Plano de la Iglesia de Todos Santos



Fuente: Guía Arquitectura

También se destaca el pequeño atrio triangular ubicado frente a la entrada principal de la iglesia, en el que se encuentra la cruz urbana de la ciudad la “Cruz de Todos los Santos”. Ministerio de Turismo (s.f.)



La cruz es de madera, su color verde es contrastado con la talla de una manta blanca y un corazón herido en rojo. Se levanta sobre una pilastra de cal y ladrillo con molduras; la base posee pintura mural con iconografía religiosa en sus lados. La cubre un baldaquín o glorieta techada a seis aguas, apoyada sobre una estructura de madera vista con graciosos arcos trilobulados, tallados en sus uniones, que se apoyan sobre esbeltas columnillas del mismo material (Guía de Arquitectura., 2007 p.173-174-175)

Según el Padre Julio Matovelle, la primera misa católica de la ciudad se celebró un 12 de abril de 1557, en el templo de Todo Santos por la Fundación de la ciudad de Cuenca.

Con el pasar de los años se formó un vecindario a lo largo del margen del río Tomebamba para la gente pobre de la urbe, la parroquia de Todos Santos; la gente que vivía aquí llevó a cabo tareas esenciales como lavar ropa, cuidar a los animales, coleccionar leña, etc. (Jamieson, 123).

2.4.1 Barrio de las panaderías

El barrio de Todos Santos es conocido como el barrio de los hornos de leña, que vienen de una tradición que quizás inició con los españoles debido a que fueron ellos los que aprovecharon el recurso hídrico proveniente del río Tomebamba, para implantar molinos de grano, valiéndose de la fuerza del agua para mover las piedras pesadas de dichos molinos. De esta manera en el territorio se dieron cambios culturales en lo que respecta a usos agrícolas del suelo y costumbres alimenticias y es así que en los campos a más de cultivar el maíz se empezó producir el trigo.

Con los molinos se inició la producción de harina, instaurándose en los alrededores las primeras panaderías; siendo el origen del barrio de Todo Santos, también conocido como el barrio de las panaderías, que para el siglo XX tuvieron su mayor apogeo (Pesantez y Reinoso., 2014 p.83) Los molinos levantados allí explican porque este es el barrio de las panaderías. El lugar era uno de los centros de concurrencia, dado que los habitantes iban a moler el trigo y a comprar harina y pan.



Las madres Oblatas, fueron quienes enseñaron las técnicas y recetas para la elaboración del pan a los habitantes del sector. El pan casero era elaborado en horno de leña, el cual aún se conserva en el actual complejo turístico de Todos Santos. A un costado del convento de las madres Oblatas, se encuentra el horno más antiguo y grande de la ciudad que tiene más de 200 años y en la actualidad los panes se siguen elaborando con las recetas tradicionales.

Foto 35: Madres Oblatas elaborando pan en horno de leña.



Fuente: <http://produnoticias.com/wp-content/uploads/2016/07/Circuito-Todosantos.jpg>

El pasaje turístico de Todos Santos consta de la iglesia, el convento, la panadería, un huerto y un restaurante con el fin de rescatar la gastronomía tradicional andina sin embargo cabe recalcar que hoy en día no está en funcionamiento el restaurante y la panadería por falta de recursos económicos y actualmente está arrendada a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca.



Foto 36: Pan de Pascua hecho en horno de leña en Cuenca



Autor: Sandra Ochoa.

Fuente:

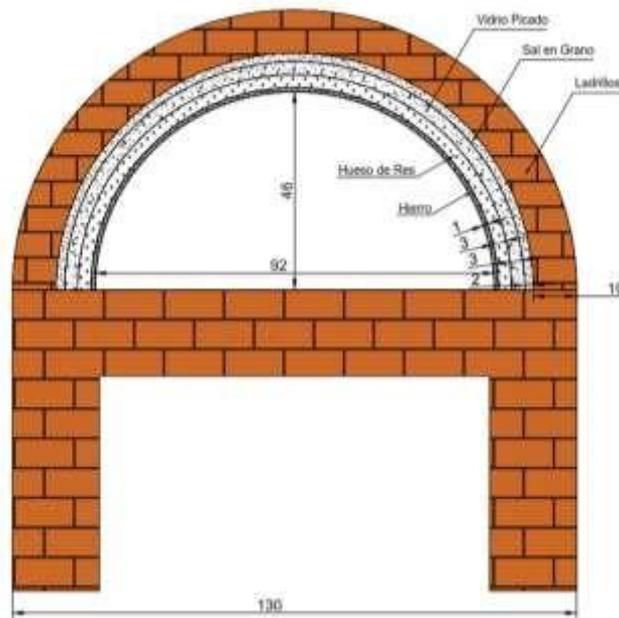
http://www.eluniverso.com/sites/default/files/fotos/2015/12/2012_p2_c_a05ph01.jpg

La panadería más antigua del barrio es la del Sr. Ángel Domingo Tenemea, el relata que todo su conocimiento de hoy lo aprendió de su benefactora, doña Mercedes Vélez, con su nombre “Pan Tradicional con Horno de Leña” que data del año 1860 y está ubicado en la calle Mariano Cueva 4-90 y Calle Larga. En la cual podemos degustar el tradicional pan, rodillas de cristo, cholas, gusanitos de queso, rositas de huevo, mestizos, costras, pan de maíz, galletas de manteca, quesadillas, costras, palanquetas, empanadas y ciertos dulces como el conocido dulce de manzana chilena, los mismos que son elaborados en uno de los hornos de leña más antiguos de la ciudad, el cual presenta una base de 130cm.

La Ruta de los Molinos y el Pan nos indica que os hornos están construida de la siguiente manera:

- Una capa de 10cm de hierro
- Una capa de 30 cm de hueso de res
- Una capa de 30cm de vidrio picado
- Una capa de 20cm de sal en grano
- Una capa de ladrillos

Ilustración 4: Horno de Leña



Autor: María Gracia Machuca

Es importante mencionar que el horno debe estar a una temperatura de 180 grados centígrados haciendo uso de leña de eucalipto para calentarlos, la misma que se consigue en los depósitos de madera para construcción de las casas. La cocción de los panes varía dependiendo el tamaño gramaje de los mismos, tardando de 15 a 40 minutos su cocción.

Durante la presente investigación y revisión bibliográfica se pudo evidenciar que aún se conserva en el centro histórico de la ciudad de Cuenca la arquitectura colonial y republicana, evidencia de estas construcciones se encuentran en los monasterios: Santuario Mariano del Carmen y el de las Conceptas, así como también en algunas casas coloniales del barrio de Todos Santos, mismos que guardan tradiciones y costumbres gastronómicas convirtiéndose en testimonios de la vida cotidiana de los cuencanos.

Es importante acotar que, aunque los monasterios no se pueden visitar en su interior, ofrecen espacios para la atención al público a través de un torno mediante el cual se puede adquirir varios productos que son elaborados con recetas ancestrales por las madres.



Capítulo III

Ruta Gastronómica-Religiosa en el centro histórico de Cuenca como aporte al turismo de la ciudad.

Antecedentes

El presente proyecto de intervención tiene como finalidad la creación de una Ruta Gastro-Religiosa en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, también tiene como objetivo dar a conocer los productos elaborados en los bienes patrimoniales a través de visitas guiadas y de aplicaciones digitales de fácil acceso mediante el uso de aparatos móviles, tablets y laptops.

En este capítulo se detallan mapas de la ruta, vías de acceso al centro histórico de la ciudad, itinerario, páginas web, códigos QR, así como también la validación de ruta y cada una de las recetas gastronómicas que buscan ofrecer innovación al momento del uso de los productos elaborados por las madres Carmelitas y Concepcionistas, así como también la panadería mas antigua del barrio de todos Santos verificando de esta manera su operatividad.

Con la creación de la Ruta Gastro-Religiosa se busca promocionar y rescatar algunas recetas ancestrales que constituyen parte importante de la identidad cuencana y también crear nuevos productos en base a los ya elaborados. De igual manera incentivar la visita a edificaciones de tipo religioso como lo son los monasterios y las iglesias; también a algunas de las casas coloniales que aún persisten en la urbe y que son parte de la historia de la ciudad. Por otra parte, se pretende fomentar el desarrollo económico de la ciudad.



3.1 Logotipo de la ruta

Ilustración 5: Logo Ruta Gastro-Religiosa



Autor: Maritza Guerrero y María Gracia Machuca

Isotipo se encuentra simbolizado por la cúpula de una iglesia de la ciudad de Cuenca, a la base de la cúpula se hallan dos espigas de trigo las cuales representan un ingrediente fundamental dentro de la gastronomía Cuencana, y detrás de la cúpula el color turquesa que simboliza los 4 ríos de la ciudad. Finalmente, en la parte posterior el color café de la madera que recuerda a los hornos de leña los cuales se establecieron desde la época colonial.

3.2 Mapa general de la Ruta



RUTA GASTRO-RELIGIOSA



RECORRIDO

- * **MONASTERIO DEL CARMEN**
Sucre, entre Padre Aguirre y Benigno Malo.
- * **MONASTERIO INMACULADA CONCEPCIÓN**
Presidente Córdova, entre Borrero y Hno. Miguel.
- * **PANADERÍAS TRADICIONALES DE HORNO DE LEÑA**
Calle Mariano Cueva.
- * **COMPLEJO TURÍSTICO TODOS SANTOS**
Bajada de Todos Santos



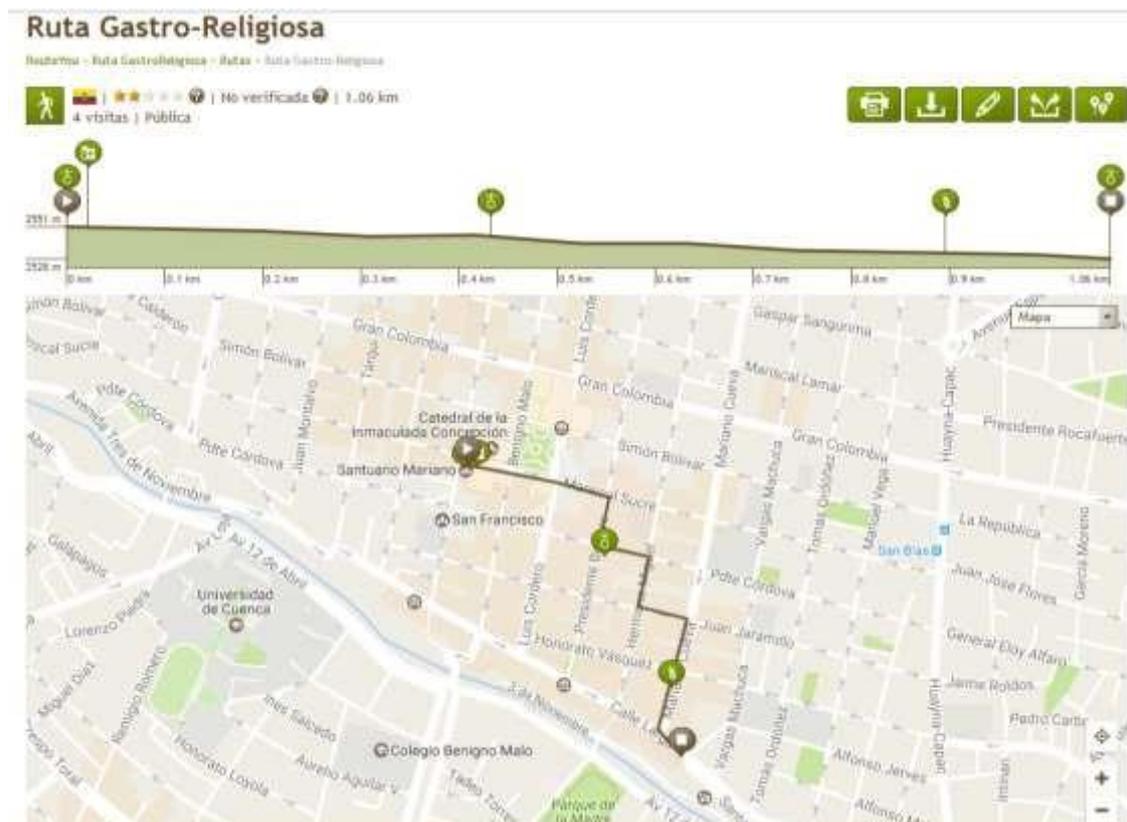


3.3 Mapa topográfico de la ruta, punto de interés y códigos QR

3.3.1 Mapa Topográfico de la ruta

A continuación, un mapa topográfico de la ruta, el cual es una representación parcial del relieve de la superficie de la cual consta el recorrido. Es importante acotar que este mapa se encuentra disponible en la ruta virtual.

Ilustración 6: Mapa Topográfico de la ruta



Fuente: <https://www.routeyou.com/es-ec/route/view/4759356/ruta-para-caminarrecreativo/ruta-gastro-religiosa> A la cual se puede acceder a través del siguiente link:

<https://www.routeyou.com/es-ec/route/view/4759356/ruta-para-caminarrecreativo/ruta-gastro-religiosa>

3.3.2 Puntos de Interés

En la misma página web podemos visualizar algunos puntos de interés cercanos a la ruta y que pueden ser visitados por los turistas.

Foto 37: Lugares de interés cercanos a la ruta



Fuente: <https://www.routeyou.com/es-ec/route/view/4759356/ruta-para-caminarrecreativo/ruta-gastro-religiosa>

3.3.3 Descripción de los códigos QR

Para la elaboración de los códigos QR o Quick Response Code es necesaria una página virtual que realice los mismos, en el presente caso se usó la página <https://www.qrcode-monkey.com/es/> con su nombre QR CODE MONKEY , se ingresó el URL de nuestra página web y ruta virtual y el programa por si solo crea el código, se puede personalizar el diseño y color deseado, el mismo será leído por otra aplicación disponible para smartphones sin ningún costo llamada I-NIGMA, una vez que se obtiene la aplicación mencionada el lector de la misma toma una foto del código QR y envía al usuario a la dirección



correspondiente facilitando el acceso a la información de la ruta y sus atractivos.

Se puede acceder a través de un dispositivo móvil (celular o tablet), escaneando el código QR que se encuentra a continuación:

Código QR 1: Ruta Gastro-Religiosa para Smartphone



Autor: María Gracia Machuca

A si mismo se puede acceder a través de computadoras o laptops de igual manera con el siguiente código QR:

Código QR 2: Ruta Gastro-Religiosa para computadoras y laptops



Autor: María Gracia Machuca



También se puede acceder a través del siguiente código QR a la página web de la ruta en donde se encuentra mayor información de los atractivos de la ruta.

Código QR 3: Página Web de la ruta



Autor: María Gracia Machuca

El levantamiento de la ruta en la página web fue creada a través del portal Route You, el mismo permite la georreferenciación de cada uno de los atractivos turísticos para mayor precisión al momento de trazar la misma, validado por la plataforma de Google Maps, con la plataforma Route You no es necesario estar conectado en línea para obtener la información a la misma y no tiene costo alguno. El usuario tiene libre acceso a la ruta sin necesidad de obtener una cuenta previa, además la misma ofrece información sobre otros puntos de interés cercanos a la ruta realizada.

- Para el trazado de la ruta se debe comenzar con la creación de un perfil de usuario en la plataforma, se puede utilizar datos existentes de Facebook o Google+.
- Seguido por la creación de los puntos de interés que conforman la ruta, a estos se les agrega la información deseada que se quiere compartir,



ya sea historia, productos, costos, imágenes, etc. Creando así un circuito integrado con toda la información necesaria que el turista pueda necesitar.

Ilustración 7: Logo Route You



Fuente: <https://theme.routeyou.com/rty/logo/url-gr-padded-si1200x630.png>

3.4 Georreferenciación

A continuación, se detalla las coordenadas de los atractivos a visitar durante la ruta, mismos que fueron obtenidos a través del GPS.

Tabla 1: Georeferenciación

Atractivos	Latitud	Longitud
Santuario Mariano del Carmen	-2.89781241429559	-79.00582966501236
Iglesia de la Inmaculada Concepción	-2.8994607577103606	-79.00315761566162
Panadería Tradicional en horno de leña	-2.902157254503459	-79.00176497976236
Iglesia de Todos Santos	-2.9034574834544413	-79.0062875652313

Autor: Maritza Guerrero



3.5 Desarrollo Página Web

Para el desarrollo de la página web se utilizó el portal digital Wix, debido a:

- Fácil acceso.
- No se requiere experiencia en diseño digital.
- Posicionamiento web a través de buscadores digitales como Google.
- Actualización constante.
- Gratuidad de la página.

La dirección de la página web es <https://kiki77435.wixsite.com/misitio> en donde se puede acceder directamente a la misma y navegar por sus respectivos menús.

Descripción de la página web

Menú 1: Home

Esta es la página de entrada donde se presentan los diferentes menús, representando la imagen de la ruta, además en este menú se encuentra el enlace para ingresar a la ruta digital.



Menú 2: Servicios

Aquí se anuncia la información tanto de los puntos de la ruta como de los diferentes productos gastronómicos elaborados en los dos monasterios que conforman la ruta y que el turista podría adquirir en caso de así desearlo.



Menú 3: Acerca

En este menú se da a conocer información de las creadoras de la ruta, su misión y visión; así como también se ha creado un espacio para que los turistas suban sus comentarios y experiencias a cerca de la ruta.



✖ Create a WIX site!

RUTA GASTRO-RELIGIOSA Home Servicios Entorno turístico (Route Tour) Acerca Más

”
Sobrepasando tus expectativas...

Ofrecemos una alternativa diferente de ruta turística en pleno centro de la ciudad de Cuenca, donde además de conocer la historia religiosa de los inicios de la ciudad de Cuenca, tendrás la oportunidad de degustar de exquisitos productos gastronómicos.

Maritza Guerrero B.
Ing. Turismo



✖ This site was created using WIX.com. Create your own for FREE >>

✖ Create a WIX site!

RUTA GASTRO-RELIGIOSA Home Servicios Entorno turístico (Route Tour) Acerca Más



”
Perfección en cada detalle.

Mediante el uso de los diferentes ingredientes que encontramos en la ruta, hemos elaborado una cadena de valor, mediante la creación de exquisitos e innovadores productos que usted tendrá la oportunidad de adquirir como detalle final de nuestra ruta.

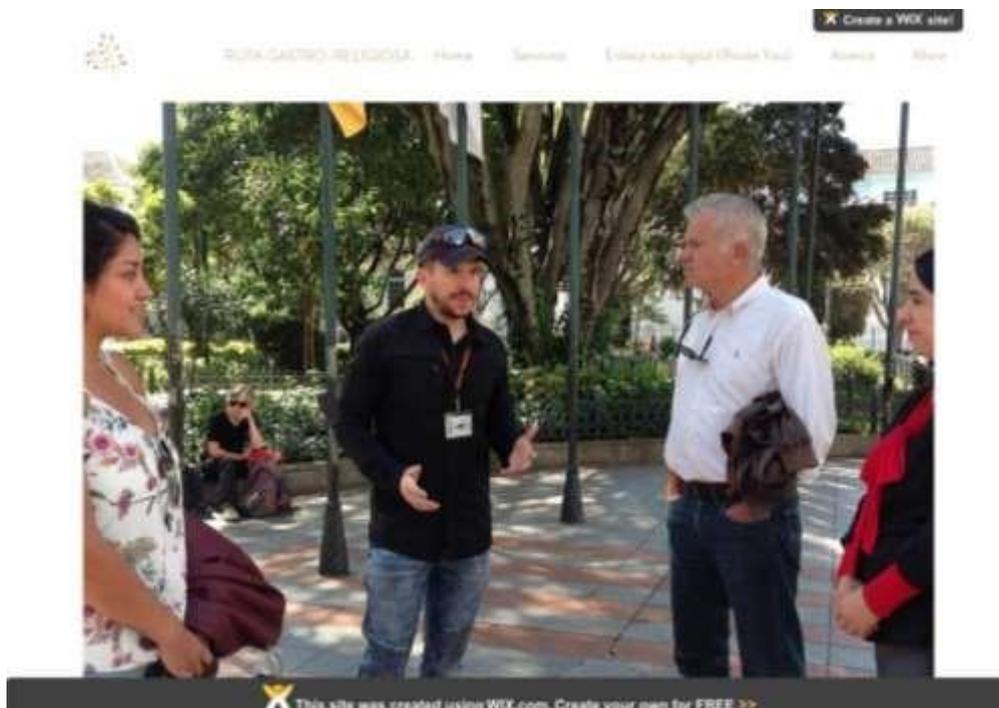
María Gracia Machuca
Leda, Alimentos y Bebidas.

✖ This site was created using WIX.com. Create your own for FREE >>



Menú 4: Galería

Este es un espacio para incluir todas las experiencias de los turistas que tuvieron la oportunidad de realizar la ruta, así como también una oportunidad para futuros clientes de revisar la realidad vivida en la misma y una herramienta de ayuda en la decisión de selección de la ruta Gastro-religiosa en el centro histórico de Cuenca.





Menú 5: Contacto

Esta es una ventana abierta, donde el turista pueda dejar su información para ser contactado y fácilmente realizar una reservación para realizar la ruta.





3.6 Vías de acceso

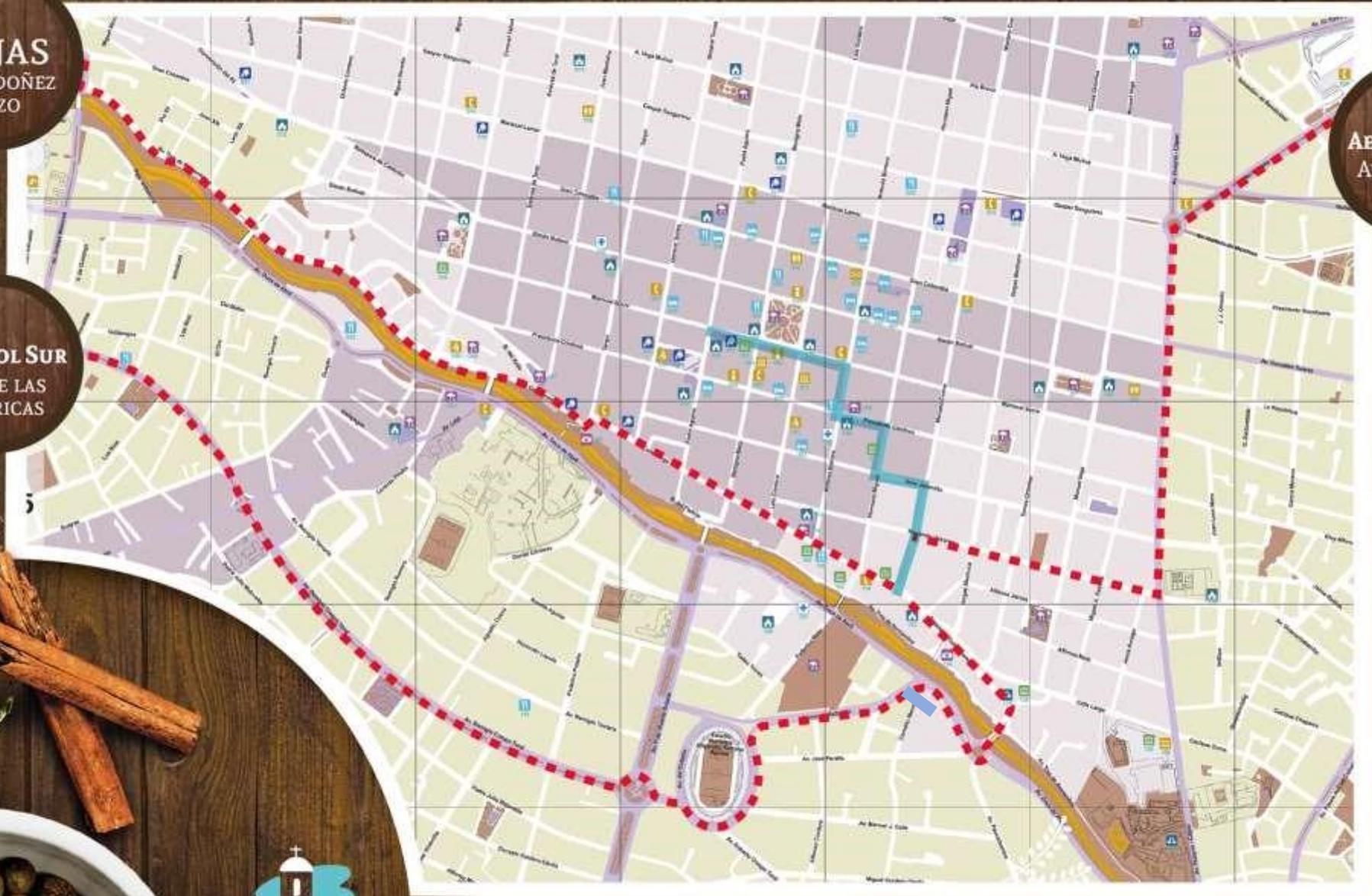
En el siguiente mapa se representa con líneas de color turquesa las vías principales y secundarias de acceso a la Ruta Gastro-Religiosa ubicada en el centro histórico de la Ciudad de Cuenca.

VÍAS DE ACCESO

CAJAS
AV. ORDOÑEZ
LAZO

AEROPUERTO
AV. ESPAÑA

CONTROL SUR
AV. DE LAS
AMÉRICAS



 RUTA
GASTRO-RELIGIOSA

 RUTA
 VÍAS DE ACCESO



Universidad de Cuenca

3.7 Inventario de Iglesias y recetas que conforman la ruta

3.7.1 Inventario de Iglesias de la ruta

Maritza Guerreño B. y María Gracia Machuca

82



FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS

1. DATOS GENERALES:

ENCUESTADOR: Maritza Guerrero

FICHA No.: 1

SUPERVISOR EVALUADOR: Msc. David Fernando Quintero

FECHA: 31 de Mayo de 2017

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Iglesia del Carmen de la Asunción

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Histórico

SUBTIPO: Arquitectura Religiosa



Gráfico Ilustración I
Fachada de la Iglesia del Carmen de la Asunción
Foto tomada por: Maritza Guerrero



Gráfico Ilustración II
Pulpito de la Iglesia
Foto tomada por: Maritza Guerrero

2. UBICACIÓN

PROVINCIA: Azuay

CANTON: Cuenca

LOCALIDAD: Barrio Todos Santos

CALLE: Mariscal Sucre

NUMERO: s/n

TRANSVERSAL: Padre Aguirre

COORDENADAS: Latitud: -2.89781241429559 **Longitud:** -79.00582966501236

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: Centro histórico de Cuenca

DISTANCIA (km.) 0.26 km



4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO	
C A L I D A D I N S E C O	<p style="text-align: center;"> V A L O R I N T E R S E C O </p> <p> ALTURA (GPS): 2550m TEMPERATURA: 19 °C PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 775 milímetros cúbicos </p> <p>Descripción:</p> <p>Construida aproximadamente en 1730, esta pintoresca iglesia situada junto a la Plaza de las Flores es una de las más antiguas de la ciudad y constituye una de las pocas muestras de la arquitectura religiosa colonial en Cuenca.</p> <p>Su planta es de estilo renacentista y su fachada se encuentra adornada por una elegante portada tallada en piedra, en la cual se observan interesantes esculturas de tipo barroco como las columnas salomónicas que enmarcan la puerta y las imágenes de San Pedro y San Pablo a los lados.</p> <p>En el interior se destaca el bello retablo colonial de corte neoclásico y el púlpito cubierto de pan de oro y espejos. Llamam también la atención el cielo raso con sus pinturas murales y en la parte posterior, el coro completamente cubierto con una malla, que tenía la finalidad de cubrir a las religiosas de claustro (carmelitas del convento contiguo) que ingresaban a cantar en él durante servicios especiales.</p> <p>FUENTE:</p> <p>Cuenca, F. d. (31 de 05 de 2017). <i>Iglesia el Carmen de la Asuncion</i> . Obtenido de https://www.ubicacuenca.com/info/carmenasuncion</p>



V A L O R E X T R Í N S E C O	<p>4. USOS SIMBOLISMOS (SIMBOLISMOS)</p>	<p>5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: Continuamente se realizan adecuaciones en la iglesia tanto en la parte exterior como interior.</p> <p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>5.8 NOMBRE:</p> <p>5.9 FECHA DE DECLARACION:</p> <p>5.10 CATEGORIA Patrimonio de la Humanidad Patrimonio del Ecuador</p> <p>6. ESTADO DE CONSERVACION DEL ENTORNO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/></p>
---	---	---



			<p>EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: Contaminación por emisiones de gases de los automóviles y buses y daño en la fachada de la iglesia por excremento de las palomas</p>
--	--	--	---



TIPO 7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO:												
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO AL ATRACTIVO	
			Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual		
	TERRESTRE	ASFALTO				BUS					DÍAS AL AÑO: 365	
		LASTRADO				AUTOMÓVIL	X					
		EMPEDRADO	X			4X4						
		SENDERO				TREN						
	ACUÁTICO	MARÍTIMO				BARCO					DÍAS AL MES: 30	
						BOTE					CULTURALES	X
		FLUVIAL				CANOA					NATURALES	
						OTROS	X					
	AÉREO					AVIÓN					HORAS AL DÍA:	
						AVIONETA					CULTURALES	Día de inicio
					HELICÓPTERO						Día de fin	
OBSERVACIONES: Los taxis como transporte publico tienen acceso directo a la Calle Mariscal Sucre, Padre Aguirre y sus alrededores.												

RUTAS DESDE POBLACIONES CERCANAS



A P O Y O	NOMBRE DE LA RUTA:			
	DESDE:	HASTA:	FRECUENCIA:	DISTANCIA:
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA:			
	9.1 AGUA:			
	POTABLE:	<input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA:	<input type="checkbox"/>
	TRATADA:	<input type="checkbox"/>	DE POZO:	<input type="checkbox"/>
			NO EXISTE:	<input type="checkbox"/>
			OTROS: _____	
	9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA:			
	SISTEMA INTERCONECTADO	<input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR	<input type="checkbox"/>
		NO EXISTE:	<input type="checkbox"/>	
		OTROS: _____		
9.3 ALCANTARILLADO:				
RED PUBLICA:	<input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO:	<input type="checkbox"/>	
		POZO SÉPTICO:	<input type="checkbox"/>	
		NO EXISTE:	<input type="checkbox"/>	
		OTROS: _____		
9.4 PRECIO				
SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	
		ENTRADA LIBRE	<input checked="" type="checkbox"/>	
		OTROS: _____		
OBSERVACIONES: El horario de atención es de lunes a viernes de 6:45am a 12pm.				
10. ASOCIACIÓN OTROS ATRACTIVOS				
NOMBRES		DISTANCIAS		
Catedral de la Inmaculada Concepción		0.041 km		
Catedral Vieja		0.22 km		
Museo del Sombrero de Paja Toquilla		0.35 km		



<p>DIFUSION DEL ATRACTIVO</p> <p>LOCAL <input type="checkbox"/> NACIONAL <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>PROVINCIAL <input type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>OTROS <input type="checkbox"/></p>		<p>Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos</p> <p>FIRMA SUPERVISOR EVALUADOR</p>
--	--	---

1. DATOS GENERALES:

ENCUESTADOR: Maritza Guerrero

FICHA No.: 2

SUPERVISOR EVALUADOR: Msc. David Fernando Quintero

FECHA: 31 de Mayo de 2017

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Iglesia de las Conceptas

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Histórico

SUBTIPO: Arquitectura Religiosa



Gráfico Ilustración I
Iglesia de las Conceptas
Foto tomada por: Maritza Guerrero



Gráfico Ilustración II
Entrada principal de la Iglesia
Foto tomada por: Maritza Guerrero



2. UBICACIÓN	COORDENADAS: Latitud: -2.8994607577103606 Longitud: -79.00315761566162
PROVINCIA: Azuay CANTON: Cuenca LOCALIDAD: Monasterio de las Conceptas CALLE: Presidente Borrero NUMERO: s/n TRANSVERSAL: Presidente Córdova	
3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO	
NOMBRE DEL POBLADO: Centro histórico de Cuenca	DISTANCIA (km.) 0.45 km

4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO



C A L I D A D I N S E C O	V A L O R	ALTURA (GPS): 2455m TEMPERATURA: 19 °C PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 775 milímetros cúbicos
	I N T R I N S E C O	<p>Descripción</p> <p>La construcción se inició en 1682. En 1904 se terminó la construcción de la espadaña. Tenemos referencias de que, en el año 1919, se cambió la cubierta y se renovó la pintura de la iglesia. En su exterior, el templo está cerrado por gruesos muros sin ninguna decoración. No existe una salida frontal, sino dos puertas laterales de madera, con preciosos decorados. El campanario o espadaña es una singular estructura arquitectónica que hace visible, desde lejos, a la iglesia de la Concepción. Los cuatro espacios centrales, de los doce existentes, albergan las campanas. La estructura remata con tres torrecillas; en la central, que es la más alta, se encuentra una hornacina con la efigie de la Inmaculada Concepción; patrona tanto del convento como del templo.</p> <p>El interior de la iglesia consta de una sola nave que encierra el altar mayor y su retablo, cuatro altares laterales y el púlpito. El elemento relevante es, sin duda, el gran retablo del altar mayor: una talla en madera - de especial estilo barroco - completamente revestida por pan de oro. Los elementos decorativos que más atraen la atención son las numerosas columnas de diversos estilos y los espejos. En el cuerpo central del retablo, están el Cristo Crucificado, en la parte inferior; la Inmaculada Concepción, al centro; y, en la parte superior, los tres bustos de la Trinidad</p> <p>FUENTE: Montaleza, P. (30 de Junio de 2017). Iglesia de las Conceptas. <i>Revista Avanza</i>. Obtenido de http://www.revistavance.com/attractivosturisticos-de-cuenca.html?sobi2Task=sobi2Details&catid=10&sobi2Id=8.</p>



V A L O R E X T R Í N S E C O	<p>4. USOS SIMBOLISMOS (SIMBOLISMOS)</p>	<p>5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE CONSERVADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: No se han realizado adecuaciones periódicas en la iglesia.</p> <p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>5.8 NOMBRE:</p> <p>5.9 FECHA DE DECLARACION:</p> <p>5.10 CATEGORIA Patrimonio de la Humanidad Patrimonio del Ecuador</p> <p>6. ESTADO DE CONSERVACION DEL ENTORNO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DETERIORADO</p> <p>EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/></p>
---	---	---



			<p>CAUSAS: Contaminación por emisiones de gases de los automóviles y buses y daño en la fachada de la iglesia por excremento de las palomas.</p>
--	--	--	---



TIPO 7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO:													
A	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO AL ATRACTIVO		
			Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual			
P	TERRESTRE	ASFALTO				BUS	X					DÍAS AL AÑO: 365	
		LASTRADO				AUTOMÓVIL	X						
		EMPEDRADO	X			4X4							
		SENDERO				TREN							
	ACUÁTICO	MARÍTIMO				BARCO						DÍAS AL MES: 30	
						BOTE						CULTURALES	X
		FLUVIAL				CANOA						NATURALES	
						OTROS	X						
	AÉREO					AVIÓN						HORAS AL DÍA:	
						AVIONETA						CULTURALES	Día de inicio
					HELICÓPTERO							Día de fin	
<p>OBSERVACIONES: Existe circulación de transporte público y privado se lo realiza en la Calle Presidente Borrero, Presidente Córdova y sus alrededores.</p>													



A P O Y O	RUTAS DESDE POBLACIONES CERCANAS	
	NOMBRE DE LA RUTA:	
	DESDE:	HASTA:
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA:	
	9.1 AGUA:	
	POTABLE: <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA: <input type="checkbox"/> TRATADA: <input type="checkbox"/> DE POZO: <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA:	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS _____
	9.3 ALCANTARILLADO:	
	RED PUBLICA: <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO: <input type="checkbox"/> POZO SÉPTICO: <input type="checkbox"/> NO EXISTE: <input type="checkbox"/> OTROS: _____
9.4 PRECIO		
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS: _____	
OBSERVACIONES: El horario de atención es de lunes a viernes de 7:00am a 9:00am y los días domingos de 8:00am a 10:00am.		
10. ASOCIACIÓN OTROS ATRACTIVOS		
NOMBRES Monasterio de las Conceptas Museo de las Conceptas Catedral Vieja	DISTANCIAS 0.61 km 0.20-km 0.23 km	
DIFUSION DEL ATRACTIVO		
LOCAL <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>	
PROVINCIAL <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>	
OTROS <input type="checkbox"/>		
Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos FIRMA SUPERVISOR EVALUADOR		



1. DATOS GENERALES:

ENCUESTADOR: Maritza Guerrero

FICHA No.: 3

SUPERVISOR

EVALUADOR: Msc. David Fernando Quintero

FECHA: 31 de Mayo de 2017

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Panadería Tradicional en horno de leña

CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales

TIPO: Histórico

SUBTIPO: Arquitectura Colonial



Gráfico Ilustración I

Panadería tradicional en horno de leña

Foto tomado por: Maritza Guerrero

Gráfico Ilustración II

Horno de leña

Foto tomado por: Maritza Guerrero

2. UBICACIÓN

COORDENADAS: **Latitud:** -2.902157254503459 **Longitud:** -79.00176497976236

PROVINCIA: Azuay

CANTON: Cuenca

LOCALIDAD: Barrio de Todos Santos

CALLE: Mariano Cueva

NUMERO: 4-90

TRANSVERSAL: Calle Larga



3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: Centro histórico de Cuenca

DISTANCIA (km.) 0.90 km

4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO



C A L I D A D	V A L O R	<p>ALTURA (GPS): 2532m TEMPERATURA: 19 °C PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 775 milímetros cúbicos</p>
	I N T R I N S E C O	<p>Descripción</p> <p>Historia y tradición son dos palabras que definen a este negocio que, pese al paso del tiempo, ha logrado mantener el difícil pero satisfactorio oficio de la elaboración de pan en horno de leña. Su propietario, Ángel Domingo Tenemasa Mendieta, relata que todo lo que sabe hoy lo aprendió de su benefactora, doña Mercedes Vélez, célebre panadera que acogió a Ángel en su vivienda cuando éste era aún un niño. La panadería posee uno de los hornos de leña más antiguos de la ciudad.</p> <p>FUENTE:</p> <p>Fundacion de Turismo para Cuenca. (2016). <i>Ruta de los Molinos y el Pan</i>. Obtenido de http://cuencaecuador.com.ec/sites/default/files/12x24%20espan%CC%83ol%20pan.pdf</p>



VALOR EXTRÍNSECO	<p>4. USOS SIMBOLISMOS (SIMBOLISMOS)</p>	<p>5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: La fachada de la casa, la panaderia y su interior se encuentra en buen estado puesto que se ha remodelado en su totalidad.</p> <p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>5.8 NOMBRE:</p> <p>5.9 FECHA DE DECLARACION:</p> <p>5.10 CATEGORIA Patrimonio de la Humanidad Patrimonio del Ecuador</p> <p>6. ESTADO DE CONSERVACION DEL ENTORNO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/></p>
---------------------	---	---



			<p>CAUSAS: Emisiones de gases de los automóviles y buses.</p>
--	--	--	--



TIPO 7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO:													
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO AL ATRACTIVO		
			Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual			
	TERRESTRE	ASFALTO				BUS	X					DÍAS AL AÑO: 365	
		LASTRADO				AUTOMÓVIL	X						
		EMPEDRADO	X			4X4							
		SENDERO				TREN							
	ACUÁTICO	MARÍTIMO				BARCO						DÍAS AL MES: 30	
						BOTE						CULTURALES	X
		FLUVIAL				CANOA						NATURALES	
						OTROS	X						
	AÉREO					AVIÓN						HORAS AL DÍA:	
						AVIONETA						CULTURALES	Día de inicio
					HELICÓPTERO							Día de fin	
<p>OBSERVACIONES: Existe circulación de transporte público y privado se lo realiza en la Calle Mariano Cueva, Calle Larga y sus alrededores.</p>													



A P O Y O	RUTAS DESDE POBLACIONES CERCANAS	
	NOMBRE DE LA RUTA:	
	DESDE:	HASTA:
	FRECUENCIA:	
	DISTANCIA:	
	9. INFRAESTRUCTURA BÁSICA:	
	9.1 AGUA:	
	POTABLE: <input checked="" type="checkbox"/>	ENTUBADA: <input type="checkbox"/> TRATADA: <input type="checkbox"/> DE POZO: <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS: _____
	9.2 ENERGÍA ELÉCTRICA:	
	SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/>	GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS _____
9.3 ALCANTARILLADO:		
RED PUBLICA: <input checked="" type="checkbox"/>	POZO CIEGO: <input type="checkbox"/> POZO SÉPTICO: <input type="checkbox"/> NO EXISTE: <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
9.4 PRECIO		
SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	ENTRADA LIBRE <input type="checkbox"/> OTROS: _____	
OBSERVACIONES: El horario de atención es lunes a sábado de 7:00am a 8:00pm.		
10. ASOCIACIÓN OTROS ATRACTIVOS		
NOMBRES Iglesia de Todos Santos Puente Roto Barranco	DISTANCIAS 0.18 km 0.29 km 0.60 km	
DIFUSION DEL ATRACTIVO LOCAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> PROVINCIAL <input type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>	Certifico que los datos constantes en estas hojas son verídicos FIRMA SUPERVISOR EVALUADOR	



1. DATOS GENERALES:

ENCUESTADOR: Maritza Guerrero
FICHA No.: 4
SUPERVISOR
EVALUADOR: Msc. David Fernando Quintero
FECHA: 31 de Mayo de 2017

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Iglesia de Todos Santos
CATEGORÍA: Manifestaciones Culturales
TIPO: Histórico
SUBTIPO: Arquitectura Religiosa



Gráfico Ilustración I
 Fachada de la Iglesia de Todos Santos
 Foto tomada por: Maritza Guerrero



Gráfico Ilustración II
 Interior de la Iglesia (Retablo)
 Foto tomada por: Maritza Guerrero

2. UBICACIÓN

COORDENADAS: **Latitud:** -2.9034574834544413 **Longitud:** -79.0062875652313

PROVINCIA: Azuay
CANTON: Cuenca
LOCALIDAD: Barrio Todos Santos
CALLE: Calle Larga
NUMERO: s/n
TRANSVERSAL: Bajada de Todos Santos

3. CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: Centro histórico de Cuenca

DISTANCIA (km.) 1km



4. CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO

C A L I D A D	V A L O R	<p>ALTURA (GPS): 2528m TEMPERATURA: 19 °C PRECIPITACIÓN PLUVIOMÉTRICA: 775 milímetros cúbicos</p>
	I N T R I N S E C O	<p>Descripción:</p> <p>Se conoce que, en tiempos de la colonia, funcionaba aquí una capilla provisional en donde se celebró la primera misa tras la llegada de los españoles. La actual iglesia fue construida en 1924 y presenta un estilo ecléctico, destacándose en su fachada la alta torre del campanario y una portada con líneas horizontales y elementos de tipo renacentista. El interior del templo posee una peculiar característica: el piso se encuentra dividido en varios niveles para de esta manera, jerarquizar al altar y al presbiterio. Existen detalles interesantes que despiertan la curiosidad de los visitantes, como el pequeño atrio triangular ubicado frente a la entrada principal en el que se encuentra la cruz de Todos los Santos.</p> <p>Frente a la fachada está una de la “cruces” urbanas de la ciudad. No es posible entender a la iglesia de Todos Santos descontextualizada del Barranco, del barrio, y de la Ruinas arqueológicas emplazadas junto al río Tomebamba La iglesia original fue una de las más antiguas de la ciudad. La actual, es de inicios del siglo XIX.</p> <p>FUENTE:</p> <p>Ministerio de Turismo, & Fundacion de Turismo de Cuenca. (30 de 05 de 2017). <i>Iglesia de Todos Santos</i>. Obtenido de https://www.ubicacuenca.com/info/todossantos</p>



V A L O R E X T R Í N S E C O	<p>4. USOS SIMBOLISMOS (SIMBOLISMOS)</p>	<p>5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> DETERIORO <input type="checkbox"/></p> <p>CAUSAS: El bien inmueble fue remodelado en el año 2014.</p> <p>5.1 PATRIMONIO (Atractivos Culturales)</p> <p>5.8 NOMBRE:</p> <p>5.9 FECHA DE DECLARACION:</p> <p>5.10 CATEGORIA Patrimonio de la Humanidad Patrimonio del Ecuador</p> <p>6. ESTADO DE CONSERVACION DEL ENTORNO:</p> <p>ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO DE DETERIORO <input checked="" type="checkbox"/></p>
---	---	--



			<p>CAUSAS: La última intervención realizada en la iglesia y complejo turístico fue en el año 2008</p>
--	--	--	--



TIPO 7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO:													
A P O Y O	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO AL ATRACTIVO		
			Bueno	Regular	Malo		Diaria	Semanal	Mensual	Eventual			
	TERRESTRE	ASFALTO				BUS	X					DÍAS AL AÑO: 365	
		LASTRADO				AUTOMÓVIL	X						
		EMPEDRADO	X			4X4							
		SENDERO				TREN							
	ACUÁTICO	MARÍTIMO				BARCO						DÍAS AL MES: 30	
						BOTE						CULTURALES	X
		FLUVIAL				CANOA						NATURALES	
						OTROS	X						
	AÉREO					AVIÓN						HORAS AL DÍA:	
						AVIONETA						CULTURALES	Día de inicio
					HELICÓPTERO						NATURALES	Día de fin	
OBSERVACIONES: Existe circulación de transporte público y privado en lo realiza en la Calle Larga, bajada de Todos Santos y sus alrededores.													

RUTAS DESDE POBLACIONES CERCANAS



<p>OTROS <input type="checkbox"/></p>	
--	--



3.7.2 Fichas técnicas de recetas de las aplicaciones gastronómicas a los productos de la ruta

El objetivo de las aplicaciones gastronómicas a los productos que se encuentran a lo largo de la ruta es fomentar el consumo y adquisición de los mismos a través de la elaboración de recetas de dificultad fácil, intermedia y avanzada, entre las cuales se encuentran bebidas, postres y recetas de sal, con la finalidad que estas se distribuyan entre los turistas que visiten los diferentes atractivos turísticos y sean capaces de elaborarlas por cuenta propia, de esta manera se da otros usos a los productos disponibles a lo largo de la ruta.



RECETA: FLOAT DE AGUA DE PITIMAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Agua de pítimas congelada. Gelatina sin sabor hidratada. Claras y yemas separadas. Crema de leche helada.</p>	<p>Frozen de agua de pítimas, helado de agua de pítimas con base de crema inglesa y crema chantilly con infusión de especias locales.</p>	<p>El helado debe ser procesado en máquina de helados para adquirir la textura deseada. El producto final debe ser consumido al instante para mejor sabor y textura.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FLOAT DE AGUA DE PITIMAS FECHA 20- 04 - 2017						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
FROZEN						
300	Agua de Pitimas	g	300	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
HELADO						
30	Crema de leche	ml	30	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
10	Azucar	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
40	Yema de huevo	g	40	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
20	Leche	ml	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
60	Agua de Pitimas	ml	60	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
2	Esencia de vainilla	ml	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
0,5	Sal	g	0,5	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
CREMA						
60	Crema de leche	ml	60	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
1	Canela	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	Cedrón	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Clavo de olor	g	1	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
5	Azucar impalpable	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 534,5 COSTO POR PORCION \$ 1,42 CANTIDAD PORCIONES: 1						
<p>TECNICAS</p> <p>Colocar el agua de pitimas en la máquina de helados alrededor de 25 minutos hasta que toma la consistencia de frozen.</p> <p>Para el helado, reducir el agua de pitimas al 50% en una olla, agregar la leche, la crema de leche y la esencia de vainilla, hervir. En bowl cremar la yema con el azucar hasta que blanquee yemas, devolver al fuego y esperar a que espese.</p> <p>Dejar enfriar y congelar por 8 horas.</p> <p>Infusionar la crema de leche con el cedrón, canela y clavo de olor en una olla, dejar enfriar y refregear por 3 horas, colocar la mezcla en sifón y cargarlo con una carga de nitrógeno, batir bien y enfriar 20 minutos.</p>						



RECETA: CHOUX DE ROMPOPE CARMELITANO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Almendra fileteada. Claras y yemas separadas. Uvilla cortada en mitades. Flores lavadas.</p>	<p>Donas de masa choux, rellenas de crema pastelera de rompope carmelitano y uvillas, decorada con azúcar impalpable y almendras fileteadas.</p>	<p>Reducir los ingredientes de la crema pastelera un 40%, para enfriar, colocar papel film encima para evitar que se forme una costra. Servir el producto terminado frío.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
CHOU DE ROMPOPE CARMELITANO FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
MASA CHOU						
57	Mantequilla	g	57	100%	\$ 0,26	\$ 0,26
120	Agua	ml	120	100%		
2,5	Sal	g	2,5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
75	Harina de Trigo	g	75	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
120	Huevo	g	117,6	98%	\$ 0,30	\$ 0,30
25	Almendra	g	25	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
RELLENO						
200	Rompope Carmelitano	g	200	100%	\$ 2,67	\$ 2,67
2	Esencia de vainilla	ml	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
10	Maicena	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
40	Yema de huevo	g	40	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
10	Harina de Trigo	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
60	Azúcar	g	60	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
DECORACION						
20	Azúcar impalpable	g	20	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
50	Uvilla	g	50	100%	\$ 0,36	\$ 0,36
25	Flores comestibles	g	25	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
CANTIDAD PRODUCIDA: 757,1 COSTO: \$ 4,55 CANTIDAD PORCIONES: 5 COSTO POR PORCION: \$0,91						
TECNICAS Para la masa choux en una cacerola agregar la mantequilla, sal y calentar a temperatura media hasat que hierva, retirar del fuego. agregar el harina y mezclar con una cuchara de palo, regresar al fuego hasta que forme una masa espesa. Retirar nuevamente y luego añadir los huevos uno a uno, colocar en una manga y dar la forma deseada. Hornear a 160C por 20 minutos. Para el relleno colocar el rompope en una cacerola junto con la esencia de vainilla. En un bowl cremar el azucar junto con la yem agregar la harina y la maicena, añadir a esta mezcla el rompope caliente y mezclar, regresar al fuego hasta que espese. Cubrir con papel film y enfriar. Cortar por la mitad la masa choux y rellenar con la crema y uvillas Decorar con las flores y el azúcar impalpable.						



RECETA: CHEESECAKE DE QUESADILLAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Tocte pelado. Crema de leche refrigerada. Claras y yemas separadas. Quesillo lavado y escurrido.</p>	<p>Cheesecake de queso crema y quesillo, rodeada de masa de quesadilla. Y con base de quesadillas tradicionales.</p>	<p>Refrigerar el cheesecake después de enfriado por al menos 4 horas. De preferencia utilizar una máquina de pasta para obtener la masa del espesor ideal. Usar un cortador de pizza para cortar de mejor manera la masa.</p>



<p align="center">FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>						
<p align="center">CHEESECAKE DE QUESADILLAS FECHA: 20/04/17</p>						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.C	PRECIO U.C
BASE						
250	Quesadillas	g	250	100%	\$ 2,50	\$ 2,50
80	Tocte pelado	g	80	100%	\$ 1,67	\$ 1,67
RELLENO						
300	Crema de leche	m	300	100%	\$ 1,20	\$ 1,20
200	Leche condensada	g	200	100%	\$ 1,26	\$ 1,26
240	Huevo	g	235,2	98%	\$ 0,60	\$ 0,59
200	Quesillo	g	200	100%	\$ 0,44	\$ 0,44
400	Queso crema	g	400	100%	\$ 2,73	\$ 2,73
2	Esencia de vainilla	ml	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
100	Almidón de achira	g	100	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
MASA						
50	Agua	ml	50	100%		
10	Limón	ml	10	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	Azúcar	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Sal	g	3	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
200	Harina de Trigo	g	200	100%	\$ 0,26	\$ 0,26
7	Polvo de hornear	g	7	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
60	Huevo	g	60	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
45	Mantequilla	g	45	100%	\$ 0,21	\$ 0,21
<p align="center">CANTIDAD PRODUCIDA: 1897,2 COSTO: \$ 8,73 CANTIDAD PORCIONES: 12 COSTO POR PORCION: \$0,73</p>						
<p>TECNICAS Para la base colocar las quesadillas en el fondo junto con el tocte troceado. Para la masa mezclar el agua con el azúcar, la sal y el jugo de limón. Mezclar la harina con el polvo de hornear, verter esta preparación sobre un bowl y añadir los líquidos junto con la mantequilla y los huevos. Amasar 10 minutos. Extender la masa con un bolillo dejándola muy fina, recortar y colocar alrededor del molde. Para el relleno mezclar el queso desaguado y prensado, agregar la sal y aplastar. Batir el queso crema con el queso y la leche condensada, agregar los huevos, la esencia de vainilla y el almidón de achira. Colocar la masa en el molde, hornear a 150C por una hora a baño María.</p>						



RECETA: TARTA DE CREME BRULE DE HIGOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Higos cortados en octavos. Clavo de olor molido. Claras y yemas separadas. Flores lavadas.</p>	<p>Masa quebrada de chocolate con relleno de creme brulee e higos caramelizados.</p>	<p>Refrigerar la masa quebrada para mejor manejo y cocción. Flambea el merengue y los higos de preferencia con una antorcha de gas butano. Servir el producto final frío y flambea el rato del servicio.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
TARTA DE CREME BRULÉE CON HIGOS						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U C	PRECIO U. C
CREMA						
250	Crema de leche	ml	250	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
25	Miel de higos	ml	25	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
100	Higos	g	100	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
150	Yema de huevo	g	150	100%	\$ 1,13	\$ 1,13
5	Esencia de vainilla	ml	5	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
MASA						
250	Harina de Trigo	g	250	100%	\$ 0,33	\$ 0,33
2	Clavo de olor	g	2	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
100	Mantequilla	g	100	100%	\$ 0,46	\$ 0,46
60	Azúcar impalpable	g	60	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
25	Cocoa	g	25	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
50	Huevo	g	49	98%	\$ 0,13	\$ 0,13
MERENGUE						
30	Clara de huevo	g	30	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
60	Azúcar	g	60	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
20	Agua	ml	20	100%		
DECORACION						
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
20	Flores comestibles	g	20	100%	\$ 0,10	\$ 0,10



CANTIDAD PRODUCIDA:	946	COSTO:	\$ 4,04
CANTIDAD PORCIONES:	5	COSTO POR PORCION:	\$0,81
TECNICAS Realizamos la masa quebrada realizando la técnica de sablage con el azúcar, la mantequilla, la harina y el clavo de olor, una vez todo unido agregamos el huevo y formamos una masa, refrigeramos. Estiramos la masa sobre un molde de tartaleta y horneamos por 10 minutos. Para la crema calentamos la crema de leche con la esencia, en un bowl cremamos la miel con azúcar y las yemas, incorporamos un poco de la crema de leche caliente para temperar y regresamos al hasta que espese, picamos finamente el higo en brunois y agregamos a la crema, colocamos sobre la tartaleta y decoramos con higos, flores y quemamos con una antorcha.			

RECETA: GOMITAS DE GELATINA DE PICHÓN

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jengibre pelado. Jugo de naranja. Piel de naranja limpia.	Gomitas de gelatina de pichón.	Utilizar moldes de silicona para mejor forma y extracción de las gomitas. Almacenar las gomitas en la refrigeradora en frascos plásticos o de vidrio.



<p align="center">FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>						
<p align="center">GOMITAS DE GELATINA DE PICHON FECHA:10/05/17</p>						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
100	Gelatina de Pichón	g	100	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
20	Jengibre	g	17	85%	\$ 0,40	\$ 0,34
25	Miel	g	25	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
300	Naranja importada	g	240	80%	\$ 2,31	\$ 1,85
20	Agar Agar	g	20	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
CANTIDAD PRODUCIDA:		302		COSTO:		\$ 2,89
CANTIDAD PORCIONES:		25		COSTO POR PORCION:		\$0,12
<p>TECNICAS Extraer el zumo de la naranja y reservar, de igual manera rallar la naranja. En una cacerola colocar la gelatina, el jengibre pelado, la el zumo de la naranja, dejar hervir. Una vez que hierve, retirar el jengibre y la cascara de naranja, agregar el agar agar, apagar el fuego. Colocar la mezcla anterior en el molde deseado y refrigerar al menos 8 horas. Retirar una vez gelificados.</p>						



RECETA: TRIFLE DE SUSPIRO Y GUINEO

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Mantequilla a temperatura ambiente. Gelatina sin sabor hidratada. Claras y yemas separadas. Nuez picada. Guineo pelado y picado en rondelles.</p>	<p>Panacotta de vainilla, crumble con nuez, toffee de caramelo con suspiros y guineos frescos.</p>	<p>Se debe servir el producto final frío. Picar el guineo y exprimir unas gotas de limón para evitar que se oxide demasiado rápido. El producto final debe ser consumido al instante para mejor sabor y textura.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
TRIFLE DE SUSPIROS Y BANOFFEE FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U C	PRECIO U C
PANACOTTA						
100	Leche	g	100	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
100	Crema de leche	ml	100	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
50	Leche evaporada	g	50	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
50	Azucar morena	g	50	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
10	Gelatina sin sabor	g	10	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
3	Esencia de vainilla	ml	3	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
CRUMBLE						
50	Nuez	g	50	100%	\$ 0,83	\$ 0,83
100	Harina de Trigo	ml	100	100%	\$ 0,83	\$ 0,83
60	Azucar morena	g	60	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
60	Mantequilla	g	60	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
CARAMELO						
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
20	Crema de leche	ml	20	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
60	Mantequilla	g	60	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
30	Sirope de maiz	ml	30	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
DECORACION						
100	Suspiro	g	100	100%	\$ 1,20	\$ 1,20
140	Guineo	g	112	80%	\$ 0,20	\$ 0,16
50	Nuez	g	50	100%	\$ 0,83	\$ 0,83
CANTIDAD PRODUCIDA: 1056 COSTO: \$ 6,72 CANTIDAD PORCIONES: 7 COSTO POR PORCION: \$0,96						



TECNICAS

Para la panacotta, mezclamos las leches, la crema de leche, la esencia de vainilla y el azucar y calentamos en una cacerola. Hidratamos la gelatina con el agua y agregamos a la mezcla anterior, verter en moldes y refrigerar al menos 4 horas. Para el crumble unir todos los ingredientes con las yemas de los dedos hasta que tenga una consistencia de pequeñas esferas, hornear por 20 minutos a 180C y dejar enfriar.

Para el caramelo calentar en una cacerola el azucar, el sirope, el agua hasta que alcance los 120C, agregar la crema de leche, la mantequilla y la pizca de sal, mezclar hasta que espese, enfriar. Montar encima de la panacotta los supiros, el guineo picado y la nuez, agregar el caramelo y finalizar con el crumble.



RECETA: MOUSSE DE VINO DE MORA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Chocolate blanco picado finamente. Crema de leche helada. Mora limpia. Menta limpia y lavada. Gelatina sin sabor hidratada. Claras y yemas separadas.</p>	<p>Mousse de vino de mora, con relleno de gelee de mora y frambuesa cubierto de glacage de vino.</p>	<p>Utilizar molde semiesférico de silicona para mejor forma y extracción del mousse y del gelee. El glacage debe estar a temperatura ambiente para cubrir el mousse, caso contrario derretiría la mismo. Cubrir la mora con el polvo dorado para la decoración.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
MOUSSE DE VINO DE MORA FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
MOUSSE						
40	Yema de huevo	g	40	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
120	Huevo	g	117,6	98%	\$ 0,30	\$ 0,29
80	Azúcar	g	80	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
40	Agua	ml	40	100%		
100	Chocolate blanco	g	100	100%	\$ 0,70	\$ 0,70
90	Crema de leche	ml	90	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
100	Vino de mora	ml	100	100%	\$ 1,60	\$ 1,60
7	Gelatina sin sabor	g	7	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
GELEE						
50	Mora	g	45	90%	\$ 0,11	\$ 0,10
50	Frambuesa	g	48	96%	\$ 0,63	\$ 0,60
7	Gelatina sin sabor	g	7	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
35	Agua	ml	35	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
GLACAGE						
100	Leche condensada	g	100	100%	\$ 0,63	\$ 0,63
150	Azúcar	g	150	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
200	Chocolate blanco	g	200	100%	\$ 1,40	\$ 1,40
35	Vino de mora	ml	35	100%	\$ 0,56	\$ 0,56
10	Gelatina sin sabor	g	10	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
40	Agua	ml	40	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
DECORACION						
2	Polvo dorado	g	2	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
25	Mora	g	22,5	90%	\$ 0,06	\$ 0,05
10	Menta	g	10	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
CANTIDAD PRODUCIDA:			1259,1		\$ 6,91	
CANTIDAD PORCIONES:			7		COSTO POR PORCION: \$0,99	



TECNICAS

Para el mousse realizar una pasta bomba batiendo la yema de huevo y el huevo hasta punto nieve, agregar el azucar con el agua y el vino hecho caramelo a 118C en forma de hilo hasta formar un merengue. Agregar el chocolate blanco derretido en forma de hilo sin dejar de batir. En un bowl batir la crema de leche hasta el punto letra e incorporar a la mezcla anterior de forma envolvente, hidratar la gelatina con el agua y agregar a toda la mezcla, colocar en moldes y refrigerar.

Para el gelee, hacer pure de las frutas, agregar el azucar y cocinar hasta reducir, hidratar la gelatina y agregar a la mezcla anterior colocar en un molde pequeño y congelar, una vez congelado extraer el gelle y colocar dentro del mousse y pasar a la congeladora.

Para el glacage hidratar la gelatina y reservar, calentar la leche condensada el agua, vino y el azucar hasta que hierva, agregar la gelatina y mezclar hasta que disuelva, agregar el chocolate blanco y disolver bien de ser necesario procesar con un mixer y luego cernir, colocar sobre los mousses congelados y refrigerar, decorar con polvo dorado, una mora y una hoja de menta.



RECETA: HOJALDRE DE DULCE DE MANZANA CHILENA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Hojaldre pre-elaborado. Gelatina sin sabor hidratada. Claras y yemas separadas. Flor de azúcar preelaborada con fondant.</p>	<p>Hojaldre relleno de cremoso de caramelo, cubierto con un semi domo de dulce de manzana chilena.</p>	<p>Utilizar molde semiesférico de silicona para mejor forma y extracción del domo de manzana chilena. Tener la masa de hojaldre realizada con anterioridad y refrigerada para mejor manejo de la misma.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
HOJALDRE DE MANZANA FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U
CREMOSO						
50	Azucar	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
215	Crema de leche	ml	215	100%	\$ 0,86	\$ 0,86
50	Yema de huevo	g	50	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
DOMO						
150	Dulce de manzana chilena	g	150	100%	\$ 2,63	\$ 2,63
2	Esencia de vainilla	ml	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
15	Maicena	g	15	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
50	Gelatina sin sabor	g	50	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
75	Jugo de manzana	ml	75	100%	\$ 0,34	\$ 0,34
HOJALDRE						
100	Harina de trigo	g	100	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
80	Mantequilla	g	80	100%	\$ 0,37	\$ 0,37
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
DECORACION						
5	Flor de azucar	g	5	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
CANTIDAD PRODUCIDA:		848		COSTO:		\$ 6,06
CANTIDAD PORCIONES:		6		COSTO POR PORCION:		\$ 1,01
TECNICAS						
<p>Para el cremoso realizamos un caramelo con el azucar hasta que tome color ambar, al mismo tiempo calentamos la crema de leche una vez que esta hierva agregar el caramelo, dejar entibiar y agregar un poco de la mezcla a las yemas hasta temprear e incorporar de nuevo a la cacerola hasta que espese, hidratar la gelatina y agregar a la crema, dejar enfriar y colocar en moldes circulares. Para el domo calentar en una cacerola el agua con la maicena, el jugo de manzana hasta que espese, hidratar la gelatina e incorporar a la mezcla anterior, colocar finalmente el dulce de manzanas chilena onteniendo una mezcla espesa, colocar en moldes semiesfericos y congelar, retirar del frio y colocar encima del cremoso. Para el hojaldre mezclar el harina, la sal, el agua y 10 gramos de la mantequilla fundida. Amasar bien y estirar, colocar el resto de mantequilla en bloque y empezar a hacer los dobleces. Realizar dos dobleces dobles y estirar, cortar en forma de canapes, hornear a 160C por 15 minutos. Una vez frio colocar el cremoso y el domo encima del hojaldre.</p>						



RECETA: PERNIL A LA NARANJA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pierna de cerdo limpia y porcionada. Jugo de limón. Ajo pelado y picado en brunoise. Romero lavado.</p>	<p>Pernil horneado a la naranja.</p>	<p>Mientras más tiempo en el horno a temperaturas bajas se obtendrá una carne más suave. El tiempo de marinada es muy importante.</p>



<p align="center">FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>						
<p align="center">PERNIL A LA NARANJA FECHA:21/05/17</p>						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U C	PRECIO U C
500	Pierna de cerdo	g	500	100%	\$ 3,00	\$ 3,00
ALIÑO						
300	Cerveza	ml	300	100%	\$ 0,65	\$ 0,65
75	Mermelada de Naranja	g	75	100%	\$ 1,25	\$ 1,25
25	Limon	ml	25	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
30	Salsa Inglesa	ml	30	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
10	Mostaza	g	10	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
20	Miel de caña	ml	20	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
20	Ajo	g	20	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
100	Comino	g	100	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
60	Sal	g	60	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
60	Pimienta	g	60	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
5	Romero	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
GLASEADO						
50	Mermelada de Naranja	g	50	100%	\$ 0,77	\$ 0,77
20	Salsa Inglesa	ml	20	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
50	Jugo de naranja	g	50	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
25	Miel de abeja	g	25	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
CANTIDAD PRODUCIDA:				900	COSTO: \$ 5,50	
CANTIDAD PORCIONES:				5	COSTO POR PORCION: \$ 1,10	
<p>TECNICAS Licuamos todos los ingredientes del aliño excepto el romero y y la cerveza, agregar posteriormente los mismos. Colocar el aliño sobre la pierna de cerdo. Dejar marinar 8 horas. Para el glaseado mezclar todos los ingredientes y reducir a la mitad en una cacerola, pincelar esta mezcla sobre la pierna de cerdo. Hornear por 5 horas a 150C, pincelar continuamente con la salsa anterior. Una vez horneado extraer los liquidos sobrantes y reducir para formar una salsa.</p>						



RECETA: PANINO DE PERNIL A LA NARANJA

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pernil a la naranja porcionado. Pan rodilla de Cristo cortado por la mitad. Col morada y col blanca cortadas en chiffonade. Zanahoria pelada y rallada. Cebolla lavada, pelada y picada en corte pluma.</p>	<p>Sánduche de pernil a la naranja con coleslaw, mayonesa casera y cebollas caramelizadas.</p>	<p>Servir el producto caliente, de preferencia colocar al último el coleslaw. La mayonesa casera tiene un tiempo máximo de duración de dos días.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
PANINO PERNIL FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO UC	PRECIO U
PAN						
350	Pan Rodilla de Cristo	g	350	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
50	Mantequilla	g	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
COLESLAW						
35	Col morada	g	28	80%	\$ 0,10	\$ 0,08
60	Col	g	48	80%	\$ 0,05	\$ 0,04
45	Zanahoria	g	42,75	95%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	Culantro	g	5	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
50	Huevo	g	50	100%	\$ 0,83	\$ 0,83
100	Aceite	ml	100	100%	\$ 0,83	\$ 0,83
60	Sal	g	60	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
2	Pimienta	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
100	Vinagre	ml	100	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
CEBOLLA						
60	Cebolla paiteña	g	51	85%	\$ 0,07	\$ 0,06
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
PERNIL						
600	Pernil a la naranja	g	600	100%	\$ 3,93	\$ 3,93
CANTIDAD PRODUCIDA: 1237,75 COSTO: \$ 7,41 CANTIDAD PORCIONES: 5 COSTO POR PORCION: \$1,48						
TECNICAS Cortar el pan por la mitad y untar la mantequilla, reservar. Realizar una mayonesa casera emulsionando el huevo con el aceite y agregar el culantro, la sal y la pimienta. Para el coleslaw unir las coles, la zanahoria rallada y la mayonesa Caramelizar la cebolla en un sartén junto con el azúcar, el agua y la sal. Calentar las tapas de los panes con mantequilla. Servir la cebolla carmelizada sobre el pan, el pernil a la naranja bien caliente y al final el coleslaw.						



RECETA: BUDIN DE PAN MESTIZO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan mestizo cortado en cubos medianos. Mantequilla y queso crema deben estar a temperatura ambiente.	Budín de pan mestizo con pasas y canela, bañado de una crema de vainilla y queso crema.	Servir caliente y de preferencia acompañar con una bola de helado de vainilla. Hornear en pyrex o en moldes de cerámica personales.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
BUDIN DE PAN MESTIZO FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U C	PRECIO U.
MASA						
250	Pan Mestizo	g	250	100%	\$ 0,71	\$ 0,71
50	Pasas	g	50	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
400	Leche	ml	400	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
30	Mantequilla	g	30	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
120	Huevo	g	117,6	98%	\$ 0,30	\$ 0,29
5	Esencia de Vainilla	ml	5	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
SALSA						
50	Mantequilla	g	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23



50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
50	Azúcar morena	g	50	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
100	Crema de leche	ml	100	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
5	Esencia de Vainilla	ml	5	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
2	Canela	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
70	Queso crema	g	70	100%	\$ 0,48	\$ 0,48

CANTIDAD PRODUCIDA: 979,6 COSTO: \$ 2,51 CANTIDAD PORCIONES: 10 COSTO POR PORCION: \$0,25

TECNICAS

Cortar el pan en cubos pequeños, mezclar con las pasas en un bowl. Mezclar la leche y la mantequilla en una cacerola, cocinar a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita, agregar la mezcla al pan y las pasas, reservar por 10 minutos.

Agregar a la mezcla anterior el azucar, los huevos batidos y la vainilla. Hornear en un pyrex por 40 minutos a 150C.

Para la salsa mezclar en una cacerola todos los ingredientes excepto la vainilla, esperar a que espese la salsa y agregar finalmente la vainilla, servir junto con el pudin caliente.





RECETA: SANGRIA DE VINO BLANCO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Vino blanco y jugo de arándanos helado. Fresas y duraznos lavados y picados en cuartos. Semillas de granada. Menta lavada y sin tallos. Limón real lavado y cortado en rodajas.</p>	<p>Sangría de Vino blanco con frutas picadas y jarabe de menta.</p>	<p>Para extraer las pepas de granada cortar en la parte superior e inferior y golpear con una cuchara de madera. Servir la bebida bien fría.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
SANGRIA BLANCA FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U C	PRECIO U. C
750	Vino de Maracuyá	ml	750	100%	\$ 12,00	\$ 12,00
100	Jugo de arándanos	ml	100	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
60	Fresas	g	57	95%	\$ 0,13	\$ 0,12
60	Durazno	g	51	85%	\$ 0,13	\$ 0,11
35	Granada	g	26,25	75%	\$ 0,18	\$ 0,14
10	Menta	g	9,5	95%	\$ 0,03	\$ 0,03
35	Limon real	g	26,25	75%	\$ 0,08	\$ 0,06
30	Azucar	g	30	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
15	Agua	ml	15	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
CANTIDAD PRODUCIDA: 315 COSTO: \$ 13,09 CANTIDAD PORCIONES: 5 COSTO POR PORCION: \$2,62						
TECNICAS Limpiar y picar las fresas y duraznos en cubos pequeños. Extraer el zumo de limon y extraer las pepas de granada. Realizar un jarabe simple con el azúcar, el agua y la menta. En una jarra añadir el vino, el jugo de arandanos, el zumo de limón las fresas y duraznos picados, la granada y el jarabe de menta, mezclar bien y llevar a refrigeración por 3 horas. Servir frío.						



RECETA: BAVAROIS DE DULCE DE LECHE Y COCO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Gelatina sin sabor hidratada. Claras y yemas separadas. Crema de leche helada.	Bavarois de dulce de leche y bavarois de coco.	Utilizar molde de silicona para mejor forma y obtención del bavarois. Servir bien frío, mantener en refrigeración.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
BAVAROIS DE DULCE DE LECHE Y COCO FECHA:10/05/17						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
DULCE						
45	Dulce de leche	g	45	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
45	Mantequilla	g	45	100%	\$ 0,21	\$ 0,21
50	Huevo	g	50	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
30	Azucar	g	30	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
250	Crema de leche	ml	250	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
COCO						
100	Leche de coco	ml	100	100%	\$ 0,89	\$ 0,89
50	Coco rayado	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
45	Mantequilla	g	45	100%	\$ 0,21	\$ 0,21
50	Huevo	g	50	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
60	Azucar	ml	60	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
150	Crema de leche	ml	150	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
CANTIDAD PRODUCIDA:				890	COSTO:	\$ 3,87
CANTIDAD PORCIONES:				6	COSTO POR PORCION:	\$ 0,65
<p>TECNICAS</p> <p>Derretir a baño María la mantequilla junto con el dulce de leche, los huevos y el azucar. Hidratar la gelatina con el agua y agregar a la mezcla anterior hasta que se derrita.</p> <p>Montar la crema de leche mezclar con la mezcla inicial con movimientos envolventes, colocar en un molde y enfriar hasta que cuaje.</p> <p>Para el bavaois de coco realizar el mismo procedimiento sustituyendo la leche de coco y el coco rayado por el dulce de leche.</p> <p>Colcar encima del bavaois de dulce de leche ya cuajado y dejar enfriar por 3 horas.</p>						



RECETA: TURRON ANDINO DE MIEL DE ABEJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Quinoa pop y Amaranto porcionados. Claras y yemas separadas.	Turrón de miel de abeja con vainilla, relleno de macadamias, amaranto y quinoa pop.	Envolver el turrón en papel aluminio y refrigerar por al menos dos días para mejor textura.



<p align="center">FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>						
<p align="center">TURRON ANDINO FECHA:10/05/17</p>						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO U. C
RELLENO						
200	Azúcar	g	200	100%	\$ 0,22	\$ 0,22
45	Glucosa	g	45	100%	\$ 0,41	\$ 0,41
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
130	Miel de abeja	g	130	100%	\$ 1,47	\$ 1,47
65	Clara de huevo	g	65	100%	\$ 0,33	\$ 0,33
15	Azúcar	g	15	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
30	Amaranto pop	g	30	100%	\$ 0,42	\$ 0,42
30	Quinoa pop	g	30	100%	\$ 0,49	\$ 0,49
30	Macadamia	g	30	100%	\$ 0,57	\$ 0,57
3	Esencia de vainilla	ml	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
OSTIA						
15	Láminas de Ostia	g	15	100%	\$ 0,95	\$ 0,95
CANTIDAD PRODUCIDA:				413	COSTO:	\$ 4,69
CANTIDAD PORCIONES:					2COSTO POR PORCION:	\$ 2,35
<p>TECNICAS</p> <p>Calentar en una cacerola el azucar junto con la glucosa y el agua hasta que llegue a los 118C, de igual manera en una cacerola calentamos hasta 118C la miel de abeja.</p> <p>Mientras tantos montar las claras junto con los 15 gramos de azucar hasta punto de nieve, agregar calientes la miel y la glucosa, batir hasta que tome una consistencia espesa, agregar con movimientos envolvente la esencia de vainilla, el amaranto pop, la quinoa pop y las macadamias, untar la mezcla sobre una lámina de ostia, refrigerar al menos 6 horas cubierto de papel aluminio.</p>						



RECETA: VINAGRETA DE JARABE DE RÁBANO

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Cebollín lavado y picado en brunoise grueso. Rúcula y lechuga lavadas y cortadas en chiffonade. Champiñones cortados en rodajas. Maíz amarillo escurrido y frito.</p>	<p>Ensalada de hojas verdes, maíz amarillo, champiñones, palmito, acompañada de una vinagreta hecha a base de jarabe de rábano.</p>	<p>El jarabe de rábano tiene un sabor fuerte, razón por la cual seguir la receta con las cantidades exactas para evitar saturación de sabores.</p>



<p align="center">FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p>						
<p align="center">VINAGRETA DE JARABE DE RABANO FECHA:10/05/17</p>						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U C	PRECIO U. C
VINAGRETA						
30	Jarabe de rábano	ml	30	100%	\$ 0,60	\$ 0,60
5	Ajo	g	5	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	Vinagre balsámico	ml	10	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
80	Aceite de oliva	ml	80	100%	\$ 1,20	\$ 1,20
5	Cebollín	g	4,9	98%	\$ 0,02	\$ 0,02
5	Orégano	g	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Miel de abeja	g	20	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
20	Mostaza	g	20	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,00	\$ 0,00
1	Pimienta	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
ENSALADA						
60	Rúcula	g	58,2	97%	\$ 0,24	\$ 0,23
80	Lechuga	g	76	95%	\$ 0,20	\$ 0,19
40	Palmito	g	40	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
20	Maiz amarillo	g	20	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
25	Champiñones	g	24,25	97%	\$ 0,15	\$ 0,15
<p align="center">CANTIDAD PRODUCIDA: 365,35 COSTO: \$ 2,94 CANTIDAD PORCIONES: 4 COSTO POR PORCION: \$0,73</p>						
<p>TECNICAS Mezclar el jareabe, el ajo, el vinagre, el cebollín, el orégano, la miel de abeja, la mostaza, la sal y la pimienta, reservar 10 minutos. Agregar el aceite de oliva y mezclar bien, Lavar y limpiar bien la rúcula, la lechuga y los champiñones, mezclar todo y servir junto con la vinagreta.</p>						



3.8 Validación de Recetas

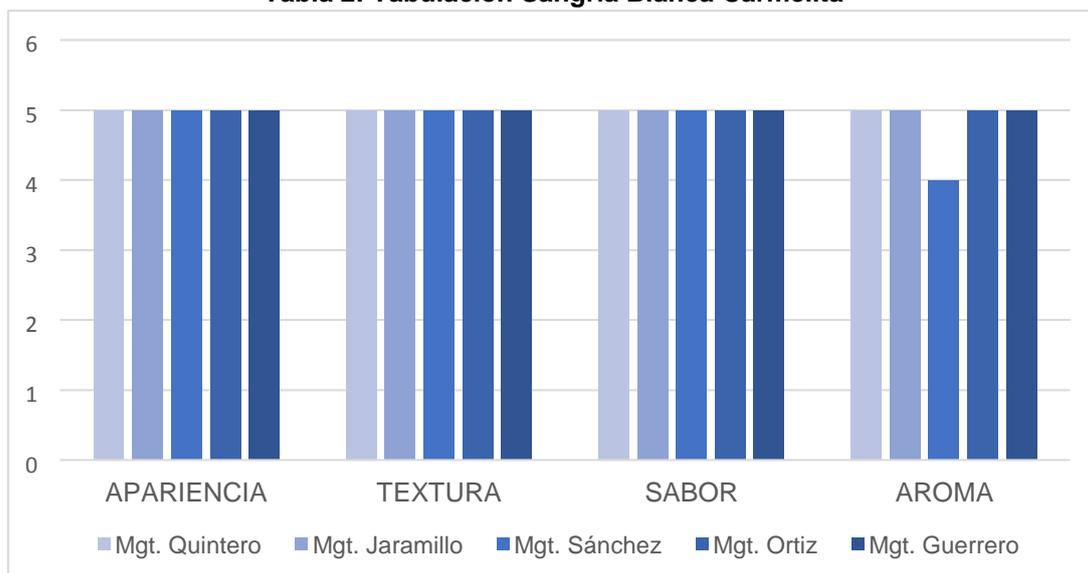
El día miércoles 14 de junio del 2017 se realizó la validación de las recetas basadas en productos que forman parte de la Ruta Gastro-Religiosa, la degustación estuvo conformada de la siguiente manera:

- Bebida 1: Sangría Blanca Carmelita
- Fuerte 1: Panino de Pernil a la Naranja
- Bebida 2: Float de Agua de Pítimas
- Postre 1: Hojaldre y Cremoso de Manzana Chilena
- Postre 2: Mousse de Vino de Mora
- Postre 3: Choux de Rompope Carmelitano

Para la aprobación de las mismas se calificó la apariencia, textura, sabor y aroma en el cual se basó una escala de Likert, en el que 1 califica muy malo y 5 muy satisfactorio; se obtuvieron los siguientes resultados:

Bebida 1: Sangría Blanca Carmelita

Tabla 2: Tabulación Sangría Blanca Carmelita



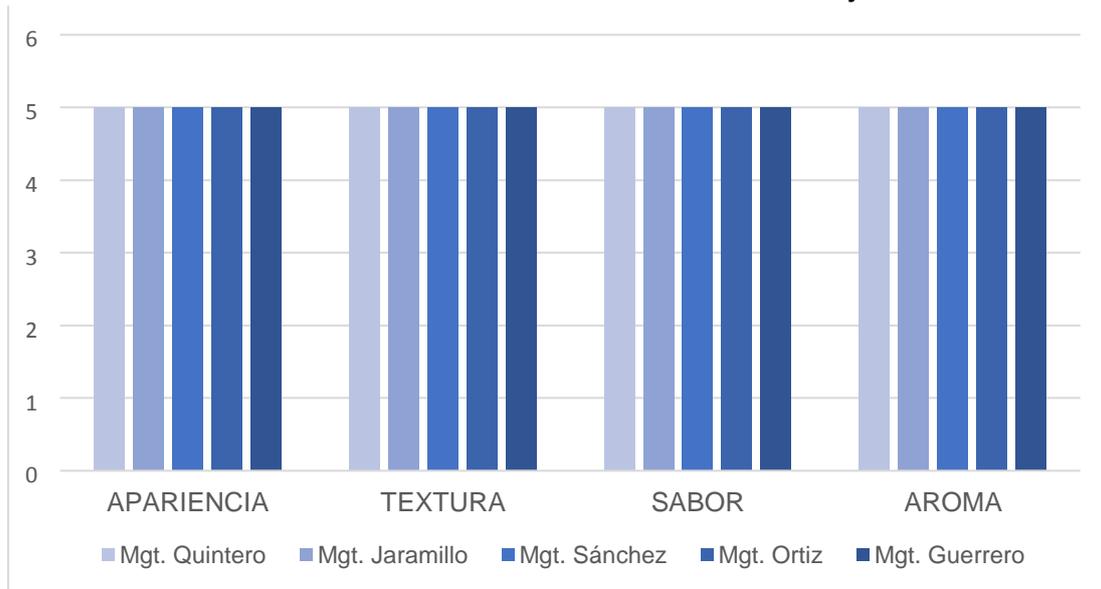
Autor: María Gracia Machuca

La recomendación más destacada fue servir con una cuchara larga para facilitar el consumo de las frutas.



Fuerte 1: Panino de Pernil a la Naranja

Tabla 3: Tabulación Panino de Pernil a la Naranja

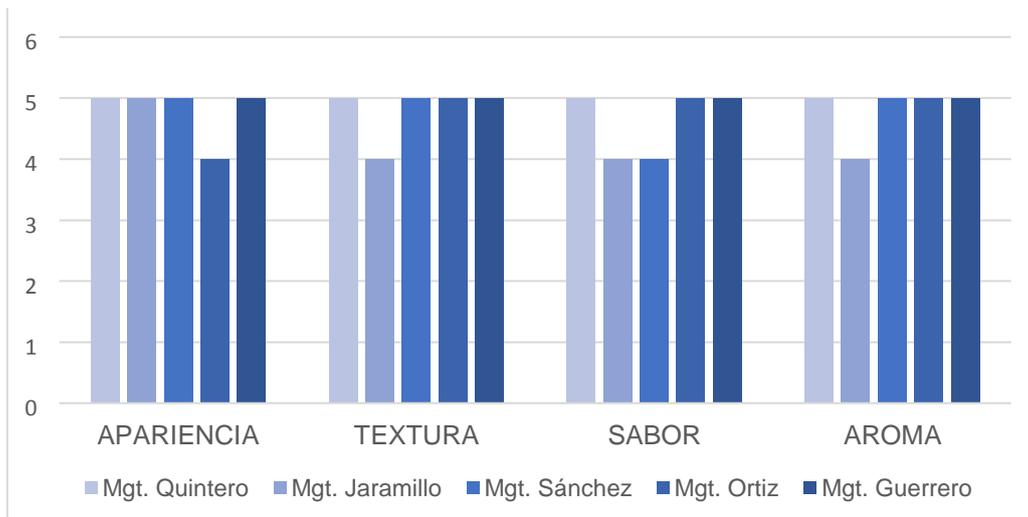


Autor: María Gracia Machuca

Las recomendaciones se centraron en el tamaño del corte del pernil, se sugirió porciones más pequeñas.

Bebida 2: Float de Agua de Pítimas

Tabla 4: Float de Agua de Pítimas



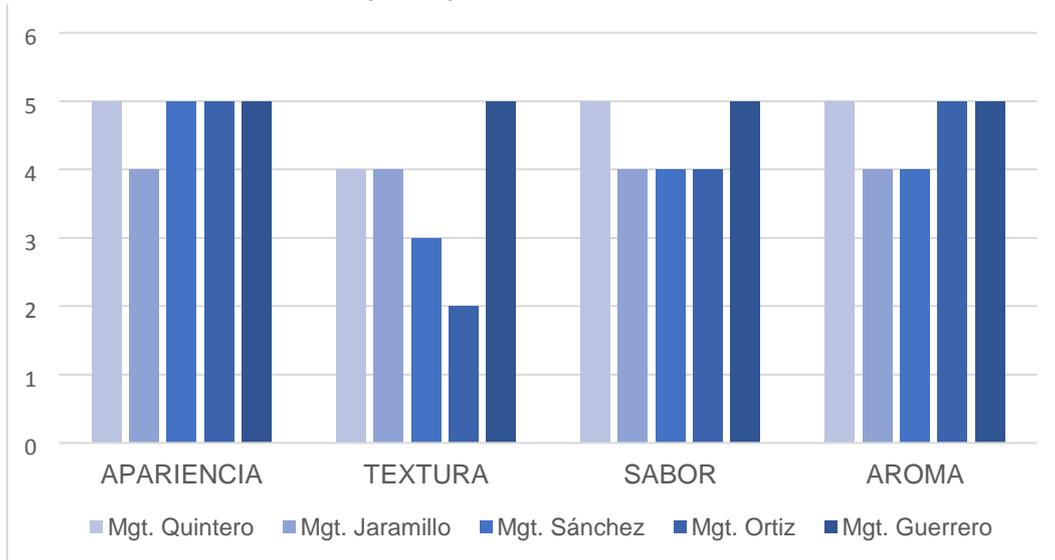
Autor: María Gracia Machuca Se

sugirió servir en un gramaje inferior.

Postre 1: Hojaldre y Cremoso de Manzana Chilena



Tabla 5: Hojaldre y Cremoso de Manzana Chilena

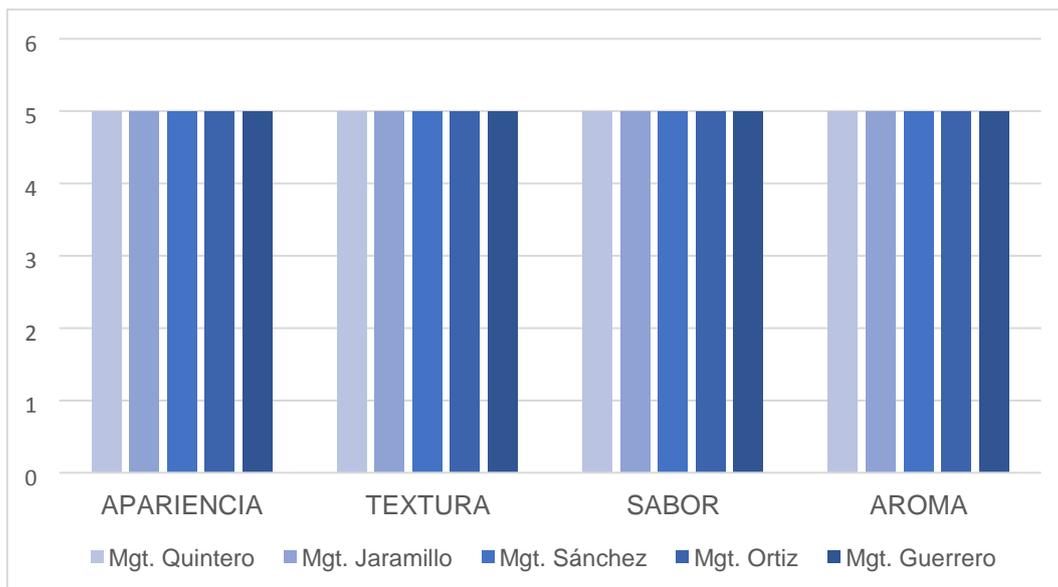


Autor: María Gracia Machuca

Se resaltó la textura del hojaldre, como sugerencia se recomendó el espeso del hojaldre en la base o la sustitución por una masa quebrada para obtener una textura más suave y delicada.

Postre 2: Mousse de Vino de Mora

Tabla 6: Mousse de Vino de Mora



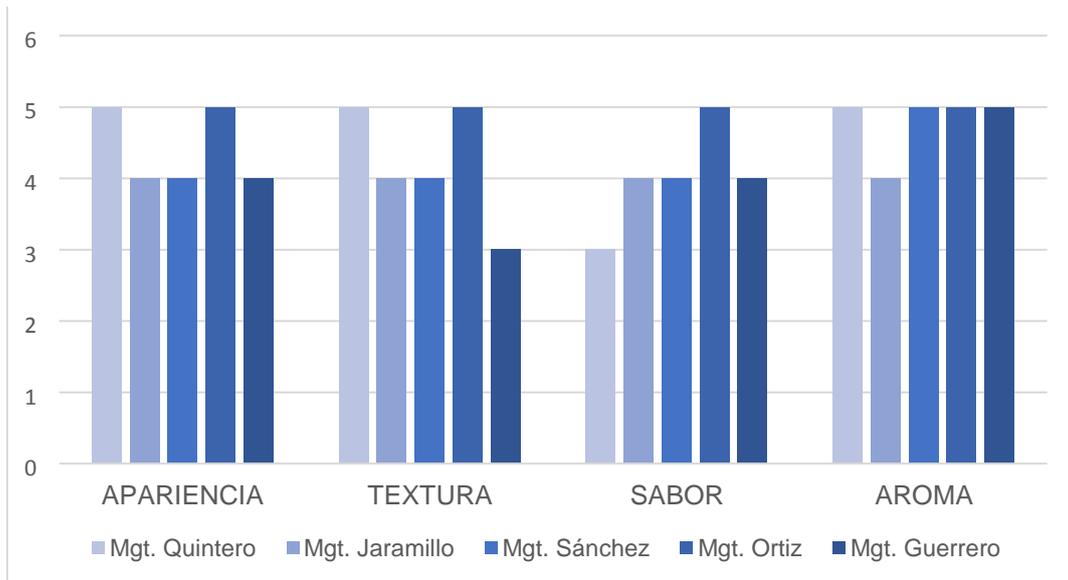
Autor: María Gracia Machuca

El favorito del jurado, sin embargo, se recomendó emplatar de otra manera.

Postre 3: Choux de Rompope Carmelitano



Tabla 7: Choux de Rompope Carmelitano



Autor: María Gracia Machuca

La recomendación que prevaleció fue la reducción del gramaje de la pasta y del grado alcohólico del mismo.

A continuación, el promedio general de cada aspecto calificado.



Tabla 8: Calificaciones Degustación

SANGRIA BLANCA CARMELITA

APARIENCIA	5	5	5	5	5	5
TEXTURA	5	5	5	5	5	5
SABOR	5	5	5	5	5	5
AROMA	5	5	5	4	5	4,8

PANINO DE PERNIL A LA NARANJA

APARIENCIA	5	5	5	5	5	5
TEXTURA	5	5	5	5	5	5
SABOR	5	5	5	5	5	5
AROMA	5	5	4	5	5	4,8

FLOAT DE AGUA DE PITIMAS

APARIENCIA	5	5	5	5	4	4,8
TEXTURA	5	5	4	5	5	4,8
SABOR	5	5	4	4	5	4,6
AROMA	5	5	4	5	5	4,8

HOJALDRE Y CREMOSO DE MANZANA CHILENA

APARIENCIA	5	5	4	5	5	4,8
TEXTURA	5	4	4	3	2	3,6
SABOR	5	5	4	4	4	4,4
AROMA	5	5	4	4	5	4,6

MOUSSE DE VINO DE MORA

APARIENCIA	5	5	5	5	5	5
TEXTURA	5	5	5	5	5	5
SABOR	5	5	5	5	5	5
AROMA	5	5	5	5	5	5

CHOUX DE ROMPOPE CARMELITANO

APARIENCIA	4	5	4	4	5	4,4
TEXTURA	3	5	4	4	5	4,2
SABOR	4	3	4	4	5	4
AROMA	5	5	4	5	5	4,8

Autor: María Gracia Machuca



3.9 Itinerario de la Ruta

La ruta “Gastro-Religiosa” es recomendable para los turistas que visitan la ciudad de Cuenca uno o más días, debido a que toma un tiempo aproximado de tres horas.

Los horarios sugeridos para realizar esta ruta se establecieron en base a las validaciones realizadas. La ruta se puede operar de lunes a sábado debido a que los atractivos están disponibles estos días. De igual manera se sugiere realizar en la mañana desde las 08:00 am puesto que los atractivos se los puede visitar a partir de la hora establecida. La ruta cubre una distancia de 1.06km y el recorrido se lo realiza a pie.

El itinerario es el siguiente:

Tabla 9: Itinerario de la ruta

Ruta Gastro-Religiosa

Atractivo	Actividad	Descripción	Hora	Duración Sugerida
Santuario Mariano de el Carmen de la Asunción	Visita al Santuario. Compra de productos de las madres Carmelitas a través del torno.	Recorrido en la plaza de las flores y Degustación de la tradicional agua de pítimas y el rompopo carmelitano.	9:30	25 minutos
	Traslado a la Iglesia de las Conceptas		9:55	15 minutos
Iglesia de las Conceptas	Adquisición a través del torno de productos elaborados en el Monasterio de las Madres Concepcionistas	Degustación de quesadillas y suspiros elaborados con recetas propias del Monasterio.	10:10	20 minutos
	Traslado al Barrio de Todos Santos		10:30	15 minutos



Barrio de Todos Santos	Visita de las panaderías en el barrio de todos	Recorrido a la panadería Tradicional Horno de Lena Todos Santos Degustación del dulce de manzana chilena.	10:45	30 minutos
Traslado a la Iglesia de Todos Santos			11:15	5 minutos
Iglesia de Todos Santos	Visita a la Iglesia de Todos Santos	Recorrido al complejo turístico de todos Santos y degustación Float de agua de pítima con Panino de pernil a la naranja.	11:20	1 hora
Finalización de la ruta			12:20	
	Explicación de atractivos a lo largo de la ruta		12:50	30 minutos
Total de tiempo de la ruta			3 horas 20 minutos	

Autor: Maritza Guerrero



RUTA GASTRO-RELIGIOSA



RECORRIDO

- * **MONASTERIO DEL CARMEN**
Sucre, entre Padre Aguirre y Benigno Malo.
- * **MONASTERIO INMACULADA CONCEPCIÓN**
Presidente Córdova, entre Borrero y Hno. Miguel.
- * **PANADERÍAS TRADICIONALES DE HORNO DE LEÑA**
Calle Mariano Cueva.
- * **COMPLEJO TURÍSTICO TODOS SANTOS**
Bajada de Todos Santos





3.10 Costos de la ruta

El precio aproximado de la ruta por pax es \$29.44 considerando las degustaciones en cada una de las visitas y el guía turístico. A continuación, se detalla cada uno de los costos:

Tabla 10: Costos de la ruta

Duración 3h 20min	Mínimo pax 6	Máximo pax 8
Degustación: Float de agua de pítimas y rompope carmelitano		\$2.00
Degustación quesadillas y suspiros		\$0.80
Degustación Sanduche de Pernil a la naranja en pan “rodillas de Cristo” y dulce de manzanas chilena		\$2.20
Bolsa de Souvenirs y Recetario		\$5.00
Guianza Español/Ingles (Costo\$ 60 /6)		\$10.00
Costo de la ruta		\$20.00
Imprevistos		\$3.00
Costo Neto		\$23.00
Comisión 25%		\$5.75
IVA de Intermediación (2.4%)		\$0.69
Costo total de la ruta por persona		\$29.44

Autor: Maritza Guerrero

Para realizar la ruta no se necesita reserva se la puede operar a cualesquier hora del día tomando en cuenta que se necesita un mínimo de 6 pax. Es importante mencionar que las operadoras de turismo operaran la ruta bajo sus políticas ya establecidas.



Programa Piloto de Ruta Gastronómica-Religiosa en el centro histórico de Cuenca.



La propuesta de desarrollo del plan piloto de la Ruta Gastronómica Religiosa en el centro histórico de Cuenca está basada en 4 pilares fundamentales descritos anteriormente en este trabajo. Mismos que podemos apreciar en el gráfico incluido. Con respecto a la operación de la parte gastronómica se ha realizado un acuerdo con la cafetería “Kaldi” para el alquiler momentáneo de la cocina, vajilla, mesa o mesas y servicios del establecimiento a ocupar por los pax el día de la visita, mediante previa notificación, valor que ya se encuentra incluido en los costos de la ruta.

Los horarios a realizarse serían de lunes a domingo desde las 8:00am hasta las 5:00pm. El costo de la ruta es de \$30.00 americanos por pax, tomando en cuenta que



se necesita un mínimo de 6 personas para que la ruta pueda ser operada al precio mencionado, caso contrario los precios serían recalculados tomando en cuenta el número de pax con que se cuente al momento.

3.11 Validación de la ruta

El día martes 27 de junio de 2017, se procedió a la validación de la Ruta GastroReligiosa en el centro de la ciudad de Cuenca, contando con la participación de la Directora de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca, la Magíster Imelda Avecillas, el Magíster Javier Guerrero, docente de la Universidad de Cuenca y guía nacional por 16 años, el ciudadano norteamericano Philip Smith; y las autoras de este proyecto de intervención quienes realizaron la ruta iniciando a las 9:30 de la mañana comenzando en el Santuario Mariano de El Carmen, para luego visitar la entrada del monasterio del Carmen y el expendio del agua de pítimas, seguidamente se realizó el traslado hacia el parque Calderón donde se abordaron temas sobre la Catedral de la Inmaculada Concepción, Catedral Vieja, la designación de la ciudad de Cuenca como patrimonio cultural de la humanidad, y se respondió preguntas sobre la arquitectura del rededor. A continuación se prosiguió con el siguiente punto de la ruta, la iglesia de las Conceptas y la entrada del monasterio de la orden religiosa de las Conceptas, donde se degustó su producto estrella las quesadillas, a continuación se visitó el barrio de las panaderías de Cuenca y se observó parte del proceso de su elaboración, así como también el lugar de venta del exquisito dulce de manzana chilena, para de ahí continuar con la visita a la iglesia de Todos Santos incluyendo la parte del coro y su campanario; finalmente se procedió dar paso a la parte de la degustación de los productos gastronómicos promocionados en la ruta, mismo que tuvo lugar en el mirador de Todos Santos, la degustación está a cargo de la Srta. María Gracia Machuca autora de la presente tesis.

Observaciones:

La Magíster Imelda Avecillas indica: “considero que la ruta propuesta contribuye de manera notable a transmitir a los visitantes dos elementos fundamentales de nuestra



ciudad: la importancia histórica y patrimonial de los templos visitados y la riqueza gastronómica como un elemento diferenciador de nuestras costumbres cuencanas.

Disfruté mucho de esta propuesta y estoy segura que para los turistas será una experiencia única y diferente”.

Para la guianza de la ruta se contó con el apoyo del Magister Javier Guerrero, docente de la Facultad Ciencias de la Hospitalidad y guía nacional con una experiencia de 16 años quién indicó que la ruta está bien estructurada sin embargo este tipo de ruta no sería recomendable para un tipo de turismo masivo sino más bien para un grupo de 6 a 8 personas, puesto que la capacidad de los lugares a visitar es reducida. En cuanto a la operatividad de la ruta el docente opina que es totalmente operable y que sería exitosa brindando una diversidad al city tour ya ofertado en la ciudad de Cuenca, a la vez espera que se pueda en el futuro llevar a cabo como tal y no quedar como un simple proyecto de graduación.

El ciudadano norteamericano Philip Smith agradece la invitación a ser partícipe de esta validación indicando que desconocía de la existencia de claustros dentro del centro histórico y mucho menos que las religiosas elaboraban productos para su sustento, también se encuentra maravillado con los sabores y productos ancestrales que en este proyecto se usaron para crear recetas innovadoras y de fusión, que a la vez él recomendaría enormemente a sus coterráneos y amistades la participación en la ruta Gastro-religiosa en el centro histórico de la ciudad de Cuenca.

A continuación, se incluyen evidencias de esta validación.

Foto 38: Explicación del Agua de Pítimas



Autor: Maritza Guerrero

Foto 39: Explicación Iglesia de las Conceptas



Autor: Maritza Guerrero

Foto 40: Explicación torno del Monasterio de las Conceptas



Autor: Maritza Guerrero

Foto 41: Visita del campanario de Todos Santos



Autor: Maritza Guerrero

Foto 42: Servicio de refrigerio



Autor: Ana Machuca



Conclusiones

Al analizar la arquitectura de las iglesias y monasterios, podemos acotar que es parte trascendental de la historia y la gastronomía de la ciudad de Cuenca, puesto que estas edificaciones están conformadas por huertos en donde se cultivan plantas medicinales, hortalizas, verduras, entre otros.

La creación de la ruta es para fomentar el turismo, la gastronomía local de la ciudad y a la par promocionar la amplia variedad de productos que se elaboran dentro del Monasterio del Carmen de la Asunción y el de las Conceptas.

En base al inventario de las recetas gastronómicas, se pudo crear nuevas recetas con técnicas clásicas y de vanguardia, las mismas que potencian el desarrollo económico y promueven la elaboración de estos productos, así como también la revalorización.

La innovación tecnológica nos permite un fácil acceso a la información, promueve la difusión de los atractivos turísticos y reduce costos de operación.

El valor agregado de la Ruta Gastro-Religiosa es la degustación de varios productos elaborados por las madres que reflejan la vida cotidiana de las religiosas dentro de los monasterios y en las panaderías de Todos Santos.



Recomendaciones

Los ciudadanos y las autoridades deberían cuidar y conservar los bienes patrimoniales religiosas que posee la ciudad, puesto que guardan gran parte de la historia y generan un ingreso económico en el sector turístico.

Se sugiere operar esta ruta con guías locales y según el itinerario establecido y degustar los productos que se expenden en cada uno de los atractivos. También fomentar la difusión de la ruta a través de la oficina de información turística i-Tur y los medios locales.

Se recomienda seguir el recetario para la elaboración de los productos creados en base a productos expandidos a lo largo de la ruta.

Se debe socializar las herramientas tecnológicas utilizadas en la Ruta GastroReligiosa como la página web, ruta virtual y los códigos QR.

Se sugiere la creación de nuevas propuestas turísticas y gastronómicas que contribuyan a la diversificación de la oferta turística en el centro histórico de Cuenca.

Este trabajo debería representar un proyecto previo a un análisis de mercado de productos similares como alternativa a una diversificación de productos promoción de productos turísticos alternativos y usando como análisis de caso la ruta Gastroreligiosa en el centro Histórico de Cuenca.



Glosario

Alambique: es un aparato utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento.

Antiespasmódicas: ayudan a tratar los espasmos musculares. Intentan calmar o neutralizar las contracciones involuntarias de los músculos. A menudo se utilizan en los espasmos digestivos, en los dolores del tipo del cólico hepático o nefrítico y en los dolores uterinos de las mujeres.

Carminativas: plantas que ayudan a expeler los gases intestinales.

Diaforéticas: son aquellas plantas que se utilizan para provocar o favorece el sudor.

Dote: patrimonio que se entrega al convento o a la orden en que va a tomar estado religioso una profesa. La dote podía ser pagada en moneda o en bienes raíces, joyas u otras propiedades.

Ecléctico: es una tendencia artística en arquitectura que mezcla elementos de diferentes estilos y épocas de la historia del arte y la arquitectura.

Ermita: capilla o iglesia pequeña dedicada a un santo o a una advocación mariana, situada generalmente en una zona despoblada, a las afueras de una población, y en la que no suele haber culto permanente.

Febrífugas: son aquellas que tienen la propiedad de calmar la fiebre.

Flatulencia: es la mezcla de gases intestinales que es expulsada por el ano, con un sonido y olor característicos.



Presbiterio: Espacio que rodea el altar mayor de las iglesias hasta el pie de las gradas por donde se sube a él, que suele estar cercado por una reja o cancela.

Mudéjares: arquitectónico con influencias árabes que se desarrolló en España durante los siglos XIV, XV Y XVI. El estilo mudéjar se caracteriza por el empleo de elementos de construcción árabes, como el ladrillo y el yeso.

Pulpito: Tribuna elevada que suele haber en las iglesias, desde donde se predica, se canta o se realizan otros oficios religiosos.

Seglar: Que no es religioso, eclesiástico o monacal.

Tónica: Se dice que una planta es tónica cuando tiene la propiedad de excitar suavemente un órgano débil y restaurar su normal funcionamiento.

Torno: Armazón giratorio que se ajusta al hueco de una pared y sirve para pasar objetos de una parte a otra.



Bibliografía

AGN. (20 de Junio de 2014). *El Mercurio*. Obtenido de El Carmen guarda fe, historia y arte: <http://www.elmercurio.com.ec/440338-el-carmen-guarda-fe-historia-y-arte/>

AGN. (20 de junio de 2014). *El Mercurio*. Obtenido de EL Carmen guarda fe, historia y arte: <http://www.elmercurio.com.ec>.

Agua de Pitimas. (2014). Obtenido de <http://agua-pitimas.blogspot.com/>.

Agua de Pítimas. (2014). Obtenido de de <http://agua-pitimas.blogspot.com/>.

Arízaga, D. (1986). *El Monasterio del Carmen de la Asunción*. Cuenca: Banco Central del Ecuador.

arquitectónica, G. (2007). *Iglesia de Todos los Santos*. Obtenido de http://www.juntadeandalucia.es/fomentoyvivienda/estaticas/sites/consejeria/areas/arquitectura/fomento/guias_arquitectura/adjuntos_ga/Cuenca_e.pdf.

Bastidas, L. (1988). *El libro de Cuenca I*. Cuenca: Editores y publicistas Taf.
Cadena, & Zhunio. (2012). *Tendencias Gastronómicas: El Aguita de Pítimas, en la ciudad de Cuenca, Provincia del Azuay*. Obtenido de <file:///C:/Users/Eliie%20Wallis/Desktop/DialnetElAguitaDePitimasEnLaCiudadDeCuencaProvinciaDelAzu-4095258.pdf>

Chaspoul, C., & Luven, M. (1993). *Tourisme Religieux*. Paris: Touristiques Européennes.

Chaviano, E. L., & Aro, Y. H. (2007). Procedimiento para el diseño de un producto turístico integrado en Cuba. *Teoría y Praxis*, pp.161-180. Obtenido de Procedimiento para el diseño de un producto turístico integrado en Cuba: <http://www.biblio.colpos.mx>.



- Clausen, H. B., & Velázquez, M. A. (2013). *El turismo cultural en Argentina, México y Brasil*. Obtenido de Avances y Desafíos. Latin American Center University of Aarhus-Denmark: <http://lacua.au.dk>.
- Cuenca, F. d. (09 de marzo de 2017). *Iglesia Carmen de la Asunción*. Obtenido de Fundación Turismo de Cuenca: <https://www.ubicacuena.com/info/carmenasuncion>.
- Cuenca, G. M. (1983). *Ordenanza para el control y administración del centro histórico de la ciudad de Cuenca*. Obtenido de GAD Cuenca: <http://cuenca.gob.ec>.
- Curiel, J. D. (2007). *Universidad Complutense de Madrid*. Obtenido de La demanda del Turismo Cultural y su vinculación con el medio ambiente urbano: los casos de Madrid y Valencia: <http://biblioteca.ucm.es>.
- El silencio es parte de la receta del vino de consagrar. (2014). *Diario El Tiempo*, 2.
- Feliú-Hemmelmann, Monsalve, & Rivera. (2013). *Melissa Officinalis and Passiflora caerulea infusion as physiological stress*. Talca, Chile: PubMed.
- Fiebich, B. L., Knorle, R., Appel, K., Kammler, T., & Weiss, G. (2011). *Pharmacological studies in an herbal drug combination of St. John's Wort (Hypericum perforatum) and passion flower (Passiflora incarnata): in vitro and in vivo evidence of synergy between Hypericum and Passiflora in antidepressant pharmacological models*. Talca, Chile: PubMed.
- Fundación turismo de Cuenca. (s.f.). *Iglesia Carmen de la Asunción*. Obtenido de <http://www.ubicacuena.com/info/carmenasuncion>
- Henderson, J. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 4(111), pp.317-326.
- Hernandez, & Ramirez. (2011). *Los caminos del Patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales*. Obtenido de PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural: <http://pasosonline.org>.



Iglesia de las Conceptas. (s.f.). Obtenido de <http://www.ec.viajandox.com/cuenca/iglesia-de-las-conceptas-A2733>

Iglesias, J. A., & Serna, L. L. (2012). EVALUACIÓN DE LA DENOMINACIÓN TURÍSTICA JOYAS DE VERACRUZ COMO APOYO A LA COMPETITIVIDAD MUNICIPAL. *Global Conference on Bussines and Finance Proceedings*, pp.1016-1028.

Jamieson, & Ross. (2003). *De Tomebamba a Cuenca, arquitectura y arqueología colonial*. Quito, Universidad de Cuenca, Banco Central del Ecuador: Abya-Ayala.

Junta de Andalucía, & Ilustre Municipalidad de Cuenca. (2007). *Guía de Arquitectura*. pp.1-290. Obtenido de <http://www.juntadeandalucia.es>.

Kennedy, A. (1999). *Monasterio de la Inmaculada Concepción*. Quito-Ecuador: Papelart.

Llanos , M. J. (Enero de 2009). *Las Madres del Monasterio del Carmen preparan el agua de Pitimas para varios dolores*. Obtenido de <http://cuencaiglesi.blogspot.com/2009/01/carmen-de-la-asunci.html>

Llanos, M. (Enero de 2009). *Las Madres del Monasterio del Carme preparan el agua de Pitimas para varios dolores*. Obtenido de <http://cuencaiglesi.blogspot.com>
Meyer, D. (2004). *TOURISM ROUTES and GATEWAYS: Key issues for the development of tourism routes and gateways and potential for Pro-Poor Tourism*. Obtenido de Overseas Development Institute: <http://odi.org>

Ochoa , L. (14 de Enero de 2013). *Las quesadillas: una tradición dulce en la ciudad*. Obtenido de <http://reporteandocuenca.blogspot.com/2013/01/las-quesadillasuna-tradicion-dulce-en.html>

Orduna, G., & Urpí, C. (2010). Turismo Cultural como Experiencia Educativa de Ocio. *Revista de la Universidad Bolivariana*, págs. 85-108. Obtenido de Revista de la Universidad Bolivariana: <http://www.scielo.cl>.



- Peralta, A. (2010). *Los Beneficios del Toronjil*. Obtenido de <https://www.buenasalud.net/2010/04/12/los-beneficios-del-toronjil.html>. Ecuador:
- Pesantez, & Reinoso. (2014). *Ruta de huertos en edificaciones patrimoniales: una alternativa para el desarrollo del Turismo Cultural en el centro historio de Cuenca*.
- Pesantez, N., & Reinoso, C. (2014). *Ruta de Huertos en edificaciones patrimoniales: una alternativa para el desarrollo del turismo Cultural en centro historico de Cuenca*. Cuenca.
- PVI. (13 de Agosto de 2016). *Agua de Pítimas que refrescan y curan*. Obtenido de El Mercurio: <http://www.elmercurio.com.ec/548808-aguas-de-pitimas-querefrescan-y-curan/>
- PVI. (13 de Agosto de 2016). *El Mercurio*. Obtenido de Agua de Pitimas que refrescan y curan: <file:///C:/Users/Eliie%20Wallis/Desktop/DialnetElAguitaDePitimasEnLaCiudadDeCuencaProvinciaDelAzu-4095258.pdf>
- Rábano, P. p. (03 de Mayo de 2017). Obtenido de <http://www.enbuenasmanos.com/propiedades-del-rabano> Ramirez, V., & Rocha, M. (2002). *Plantas medicinales Volumen II*. Obtenido de Centro Nacional de Información de Medicamentos.
- Rubio, A., & De Esteban , J. (2008). *Religious Events as Special Interest Tourism: a Spanish Experience*. Obtenido de PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural: <http://pasosonline.org>
- Shale, T. L., Stirk, W. A., & Van Staden, J. (1999). Obtenido de Screening of medicinal plants used in Lesotho for anti-bacterial and anti-inflammatory activity: <http://www.ethnopharmacologia.org/prelude2016/pdf/biblio-hs-13-shale.pdf>
- tiempo, E. (20 de febrero de 2017). *Zonas de cuidado patrimonial se expandieron*. Obtenido de El Tiempo: <http://eltiempo.com.ec>.



Turismo, M. d. (s.f.). *Iglesia de Todos Santos*. Obtenido de
<https://www.ubicacuena.com/info/todossantos>

White, A. (1982). *Hierbas del Ecuador*. Quito-Ecuador: Libri Mundi.



Anexos



Anexo 1. Diseño de Proyecto de Intervención



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
INGENIERÍA EN TURISMO
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
DISEÑO DE PROYECTO DE INTERVENCIÓN

“Propuesta de desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca.”

Autoras:

Maritza Del Pilar Guerrero Bermeo María

Gracia Machuca Altamirano **Director:**

Mágister David Quintero

2016-2017



1. Título del Proyecto de Intervención

PROPUESTA DE DESARROLLO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA-RELIGIOSA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA.

2. Nombre de las estudiantes

MARITZA DEL PILAR GUERRERO BERMEO (kiki77435@hotmail.com).

MARIA GRACIA MACHUCA ALTAMIRANO (magramachuca93@gmail.com)

3. Resumen del diseño del Proyecto de Intervención

El presente proyecto pretende establecer el desarrollo de una ruta gastronómicareligiosa, en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, como alternativa para el desarrollo turístico de la ciudad.

Las recetas tradicionales vinculadas a la religión católica forman parte de la riqueza cultural de la ciudad que a su vez dan cuenta de sus usos, saberes, tradiciones y memorias; despertando un gran interés en el desarrollo de este proyecto de intervención, en el cual el objetivo fundamental es resaltar la importancia de conservar y promover nuestras raíces gastronómicas y a la vez aprovecharlas como una alternativa de turismo cultural.

Dichos productos forman parte de procesos socioculturales que han hecho posible conocer como la sociedad fue cambiando a través del tiempo y también son resultantes de la producción local, es por ello que son un punto esencial a ser conocidos, ser degustados, y aplicados a recetas de fácil acceso. Para el desarrollo de este proyecto se realizarán entrevistas a historiadores locales, expertos de la gastronomía local y entidades religiosas con el fin de recolectar información complementaria a la revisión bibliográfica.



Es sumamente importante mencionar que muchas de estas recetas que forman parte del patrimonio cultural local, han desaparecido con el pasar del tiempo, razón por la cual, el desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa, en el centro histórico de Cuenca fomentará la salvaguarda de este patrimonio inmaterial, a la vez que difundirá el conocimiento de estos productos y sabores tradicionales a los turistas que visitan la ciudad.

4. Planteamiento del Proyecto de Intervención

De acuerdo al barómetro de la Organización Mundial del Turismo (2013), que identifica al turista actual ya no interesado simplemente por conocer lugares, sino más bien por vivir experiencias y que si estas experiencias son únicas, mayor sería el beneficio, es de suma importancia saber y poder incrementar las opciones de rutas turísticas que busca el turista cultural hoy en día.

Si bien es cierto en la ciudad de Cuenca la gastronomía tradicional es apreciada, hace falta difundirla y potenciarla, lo cual lleva a indagar y trabajar sobre este tema, para de esta manera apoyar la cadena productiva de elaboración de recetas tradicionales vinculadas a las entidades religiosas locales, mediante el desarrollo de una nueva ruta, proporcionando realce y sustentabilidad a una opción más de turismo cultural en la ciudad de Cuenca.

El criterio con el cual este trabajo identificará los diferentes elementos como los más significativos en los diferentes espacios físicos de la ciudad están basados en la ubicación temporal y espacial de cada una de los mismos, a la vez que se sustentará su trascendencia como parte de la ciudad y su vinculación con factores de identidad cuencana.

El presente trabajo potencia la interdisciplinariedad entre el campo turístico y gastronómico con el objeto de diversificar la oferta turística local, al ser elementos



importantes que mantienen la historia, así como ayudan a mantener la identidad de un determinado pueblo. **5. Revisión bibliográfica**

En el libro “Turismo, Cultura y Desarrollo, basado en La European Association for Tourism and Leisure Education” (ATLAS) de Moragues (2006) indica que es el movimiento de personas hacia las atracciones culturales fuera de su lugar de residencia habitual, con la intención de acumular nuevas informaciones y experiencias para satisfacer sus necesidades culturales.

McIntosh y Goeldner (1986), ofrecen una perspectiva distinta del turismo cultural alegando que todos los aspectos del turismo, a través de los cuales los viajeros aprenden sobre la historia y el patrimonio de otros, o sobre sus actuales estilos de vida y formas de pensar.

Por su lado, Swarbrooke (1996a) afirma que el turismo cultural es fácil de definir en términos generales ya que cualquier tipo de turismo incluye turismo cultural si está motivado por el deseo de observar, aprender y participar en la cultura del destino turístico. La relación entre cultura y turismo está delimitada.

Por lo tanto, Turismo Cultural se puede decir que es el que se encarga de poner en escena los recursos heredados y que nos conectan con una historia que se transmite de generación en generación; rescatando elementos del pasado, desde las necesidades del presente. Usando recursos como: lugares, edificios, monumentos, iglesias, entornos que forman parte de los materiales tangibles y a la vez materiales intangibles como: literatura, lengua, música, danza, juegos, ritos, costumbres, saberes, recetas, artesanía y arquitectura, etc.

De acuerdo al Ministerio de Turismo (2015) la actividad turística en el Ecuador se ha incrementado razonablemente en los últimos años, los gobiernos se han dado cuenta que el país no puede depender solamente de un sólo rubro, sino que es conveniente invertir en otras industrias y una de estas ha sido la industria blanca del turismo,



nuestras administraciones han realizado grandes inversiones para publicitar a nuestro país a niveles internacionales como en mercados europeos y norteamericanos, mediante campañas multimillonarias que a simple vista indican que las mismas han tenido éxito, esta afirmación se basa en cifras y datos tomados del Ministerio de Turismo donde se aprecian datos del saldo de la Balanza Turística por ejemplo; donde indica que el rubro por turismo en el año 2014 fue de 469 millones de dólares con un incremento del 78% con respecto al año 2013.

López-Guzman y Jesús (2011), establece que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos y pretende dar respuesta a un tipo de viajero cada vez más identificado con la búsqueda de lo autóctono y de los elementos culturales de la zona geográfica que visita.

Simão Oliveira (2011) determina que el turismo gastronómico más allá de un fenómeno relativamente reciente, ha ido adquiriendo importancia en su país de origen, así como en otros países, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan motivados por la gastronomía

Mascarenhas y Gândara (2010) indica que la producción y transformación territorial en relación a la gastronomía como atractivo turístico puede ser analizada como un elemento que actúa en el espacio natural y social como también puede verse como un elemento que influye en la producción y transformación del espacio regional.

De Arriba (2006) manifiesta que el turismo religioso es en nuestros días un fenómeno de sociedad, como lo son las prácticas turísticas, que cada vez parecen tener mayor éxito y atraen a un mayor número de personas, particularmente cuando hacen referencia a actividades específicas o temáticas. Además, estas formas de turismo unidas a lo religioso representan, desde el punto de vista del turista, una búsqueda de lo auténtico y una experiencia de lo sagrado.



Boisvert (1997) alega que desde el punto de vista histórico y sociológico se trata además de una nueva aproximación a lo sagrado, ya que no solamente existe una búsqueda de trascendencia o de espiritualidad, sino también una puesta en valor de la cultura y del patrimonio.

En el Ecuador según Alarcón (2011), se ha tomado los turismos más tangibles que existen para su explotación, pero al mismo tiempo no se ha dado un lugar a esa cultura religiosa, única que existe en el país, donde las tradiciones de los antepasados Incas se han mezclado en un proceso único de sincretismo con la cultura traída en la conquista española, y fue creciendo en tiempos de la colonia.

6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos

6.1 Objetivo General

Desarrollar una ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca, como aporte al turismo de la ciudad.

6.1.1 Objetivos Específicos

1. Identificar los principales atractivos culturales y productos gastronómicos asociados a las entidades religiosas del centro histórico de Cuenca para la estructuración de la ruta gastronómica-religiosa.
2. Realizar el inventario y aplicación en recetas de los productos pertenecientes a la ruta gastronómica gastronómica-religiosa.
3. Diseñar la ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca, con los resultados obtenidos de acuerdo al diagnóstico realizado y demostrar su operatividad.



6.2 Meta

Desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca, como aporte al turismo de la ciudad.

6.3 Transferencia de Resultados

La transferencia y difusión de resultados de la propuesta de desarrollo de una ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de la ciudad de Cuenca, como alternativa para el desarrollo turístico, se realizará a través del Centro de Documentación Juan Bautista Vázquez mediante un ejemplar en el repositorio digital de la Universidad de Cuenca. Para difundir los distintos atractivos culturales y gastronómicos del centro histórico de Cuenca se utilizará la implementación de una ruta virtual con el uso de códigos QR, divulgada en redes sociales.

6.4 Impactos

Tiene un impacto en el ámbito socio-cultural al convertirse la ruta gastronómica cultural influenciada por la religiosidad en un elemento impulsor de salvaguardia de las recetas religiosas tradicionales tanto en espacios físicos como en sus saberes asociados al patrimonio cultural inmaterial.

Otro impacto, es aquel vinculado al desarrollo del turismo que potencialmente generará un efecto multiplicador en el campo económico.

7. Técnicas de trabajo

En este trabajo se aplicará la metodología de investigación cualitativa con el objeto de identificar y diagnosticar los principales atractivos culturales y productos gastronómicos



asociados a las entidades religiosas del centro histórico de Cuenca para la estructuración de la ruta, aplicando la técnica de observación participativa, realizando entrevistas estructuradas, semiestructuradas y diálogos con actuales historiadores locales y expertos gastronómicos; conjuntamente con un análisis de documentación bibliográfica, incluyendo textos y documentos, mismos que servirán de soporte para contar la historia de estos atractivos culturales. Además, la elaboración de fichas que recopilan y facilitan la información de cada una de los patrimonios tanto materiales como inmateriales participantes de la ruta.

Además de la implementación de técnicas culinarias de repostería tales como: reducción, caramelización, glaseado, gelificación, emulsificación y deshidratación.



8. Bibliografía:

Acerenza, M. A. (2009). *Competitividad de los destinos turísticos*. México. Trillas.

Alarcón Galarza, A. (2011). *El turismo religioso como alternativa para el desarrollo del Ecuador*. (Tesis de Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. UDLA, Sede Ecuador). Recuperado de: <http://www.dspace.udla.edu.ec>.

Arriba de, C. G. (2006). *Turismo religioso y el valor sagrado de los lugares: simbología identitaria y patrimonialización del Monasterio de Santo Toribio de Liébana (Cantabria)*. Cuadernos de turismo, (18), pp.77-102. Recuperado de <http://www.revistas.um.es>.

Boisvert, M. (1997). *Le pèlerinage: aux limites du religieux et du tourisme*, Téoros, 16, 2, pp. 5-9.

Chang, N. (2005). *Circuitos turísticos, programación y cotización*. 3^a ed. Buenos Aires, Argentina, Ediciones Turísticas de Mario Benchik,

Chaviano, E. L. M., & Aro, Y. H. (2007). *Procedimiento para el diseño de un producto turístico integrado en Cuba. Teoría y Praxis*, (4), pp.161-180. Recuperado de: <http://www.biblio.colpos.mx>

Clausen, H. B., & Velázquez, M. A. (2013). *El turismo cultural en Argentina, México y Brasil. Avances y desafíos. Latin American Center University of Aarhus-Denmark*, 9. Recuperado de: <http://www.lacua.au>.

Cortada, D. m. (2006). *Turismo, Cultura y Desarrollo*. Madrid, España: Egraf.



Curiel, J. (2007). La demanda del Turismo Cultural y su vinculación con el medio ambiente urbano: los casos de Madrid y Valencia. *Universidad Complutense de Madrid*. Recuperado de: <http://www.biblioteca.ucm.es>.

Goeldner, C.R., Ritchie, J. B., & McIntosh, R.W. (2000) *Tourism: Principles, practices, philosophies*. Wiley, New York. USA.

Iglesias, J. A., & Serna, L. L. (2012). Global Conference on Business and Finance Proceedings. Vol.7. Evaluación de la denominación turística joyas de Veracruz como apoyo a la competitividad municipal. Recuperado de: <https://www.researchgate.net>

Jesus, M. M, López-Guzmán, T. (2011). *Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias*. *Tourism & Management Studies*, pp. 915-922. Recuperado de <http://dialnet.uniroja.es>.

López-Guzmán, T, Sánchez-Cañizares, S.M. (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, 114(2), pp. 168-79. Recuperado de <http://emeraldinsight.com>.

López-Guzmán, T; Sánchez Cañizares, S. M. (2012). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba*. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*,10(5), pp. 575-584. Recuperado de <http://pasosonline.org>.

Mascarenhas, R. G, Gândara, J. M. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(5), pp. 776-791. Recuperado de <http://dialnet.uniroja.es>.

Ministerio de Turismo. (2014). *Indicadores OMT*. Recuperado de: <http://www.servicios.turismo.gob.ec>.



Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), pp.738-752. Recuperado de <http://dialnet.uniroja.es>.

Orduna, G., & Urpí, C. (2010). *Turismo Cultural como Experiencia Educativa de Ocio*. Revista de la Universidad Bolivariana, p. 85-108. Recuperado de: <http://www.scielo.cl>

Organización Mundial del Turismo. (2016). Barómetro Organización mundial del turismo y Anexo estadístico. OMT. Recuperado de <http://www.e-unwto.org>.

Organización Mundial del Turismo. (2014). Glosario Básico. OMT. Recuperado de: <http://www2.unwto.org/es>.

Pérez, M. (2004). *Manual de turismo sostenible*. España, Artes Gráficas Cuesta.

Ramírez, J. H. (2011). Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales. *Pasos*, 9(2). Recuperado de: <http://www.pasosonline.org>.

Ramirezparis Colmenares, X., & Sepúlveda Yáñez, Á. J. (2011). Promotional strategy design, to positioning Norte de Santander zone (Republic of Colombia) and Estado Táchira (Republic of Venezuela). *Pensamiento & Gestión*, (31), p. 56-72. Recuperado de <http://www.scielo.org.co>

Swarbrooke, J. (1996a). Culture, tourism and the sustainability of rural areas in Europe. *Managing cultural Resources for Tourism*, Sunderland, Great Britain: Centre for Travel and Tourism, Business Education Publisher, p.447-470.

Terán Bonilla, J. A. (2004). *Consideraciones que deben tenerse en cuenta para la restauración arquitectónica*. Recuperado de: <http://www.dibam.cl>



9. Talento humano.

Ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca.

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	4 horas/semana/12 meses.	600,00
Estudiante	20 horas/semana/12 meses.	2.301,00
Estudiante	20 horas/semana/	2.301,00
Total		5.202,00



10. Recursos materiales.

Ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca.

Cantidad	Descripción	Valor Unitario \$	Valor Total \$
2 resmas	Papel bond A4	4,50	9,00
2 unidades	Memory Flash 4GB	14,00	28,00
4 unidades	Esferográfico	0,35	1,40
2 unidades	Lápiz	0,28	0,56
1 unidad	GPS	150,00	150,00
2 unidades	Borrador	0,35	0,70
2 unidades	Corrector	1,25	2,50

1 unidad	Engrapadora	1,80	1,80
1 unidad	Perforadora	1,50	1,50
2 unidades	Cuaderno 100H. cuadros	1,15	2,30
2 unidades	Folder	0,50	1,00
250 unidades	Fotocopias	0,02	5,00
6 unidades	Libros	30,00	180,00
2 unidades	Laptop	600,00	200,00
1 unidad	Impresora	78,00	78,00
10 horas semanales / 12 meses	Internet	0,60	288,00
1 unidad	Cámara fotográfica	200,00	200,00
200 viajes	Transporte	0,50	100,00
TOTAL			2.133,58



11. Cronograma de actividades.

Ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca.

	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Presentar el diseño de intervención.	x											
2. Recolectar y organizar la información.	x	x										
3. Investigación de Campo			X	x	x							
4. Integrar la información de acuerdo a los objetivos planteados						x	x					
5. Revisar, organizar y discutir los contenidos con el director de acuerdo a los objetivos.								x	x			
6. Trabajo de Laboratorio.									x			
7. Redactar el trabajo										x		
8. Revisión final y conclusión de la tesis											x	x
9. Imprimir y empastar la tesis												x
10. Cumplir con los requisitos de graduación												x



Ruta gastronómica-religiosa en el centro histórico de Cuenca.

	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor Total \$
Talento Humano		Aporte Universidad de Cuenca 600,00	
Director Estudiantes	4.800,00		5.400,00
Gastos de movilización	100,00		100,00
Transporte			
Gastos de la investigación	53,76		1.121,76
Material de escritorio	180,00		
Insumos	288,00		
Bibliografía	600,00		
Internet			
Equipos, laboratorios y maquinaria			1628,00
Laptop	1200,00		
Impresora	78,00		
Cámara de fotos	200,00		
GPS	150,00		
Depreciación			537,24
Laptop	396,00		
Impresora	25,74		
Cámara de fotos	66,00		
GPS	49,50		
Subtotal			8.787,00
Otros	760,15		878,70
Imprevistos 10% del total			
Total			9.665,70

13. ESQUEMA

Índice



Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo I

Conceptualización de Turismo Religioso y Gastronómico.

1.1 Turismo Religioso

1.2 Turismo Gastronómico

1.3 Definición de ruta turística

1.4 Delimitación del Centro Histórico de Cuenca

Capítulo II

Atractivos turísticos culturales y gastronómicos asociados a la religión católica de Cuenca para el desarrollo de la Ruta.

2.1 Santuario Mariano de El Carmen de la Asunción

2.1.1 Agua de Pítimas

2.1.2 Jarabe de rábano

2.1.3 Vino de consagración

2.1.4 Vino de mora

2.1.5 Gelatina de pichón

2.2 Iglesia de las Conceptas

2.2.1 Quesadillas y Dulces de Corpus

2.2.2 Dulces Tradicionales “El Suspiro”

2.3 Iglesia de Todos Santos

2.43.1 Panadería de Todos Santos



Capítulo III

Ruta Cultural-Gastronómica-Religiosa en el centro histórico de Cuenca como aporte al turismo de la ciudad.

3.1 Mapa general de la Ruta

3.2 Mapa topográfico y georreferenciación de la ruta

3.3 Puntos de interés, itinerario, códigos QR y ruta virtual

3.4 Vías de acceso

3.5 Inventario de iglesias y recetas que conforman la ruta

3.6 Itinerario de la Ruta

3.7 Costos de la Ruta

Conclusiones

Bibliografía Anexos:

Anexo 1. Diseño de proyecto de intervención

Anexo 2. Entrevistas realizadas

Anexo 3. Recetario



Anexo 2. Entrevistas

RAÚL ERAZO VELARDE

MINISTRO CÓNsul GENERAL DEL ECUADOR EN EL ESTADO DE CONNECTICUT, ESTADOS UNIDOS.

En la ciudad de New Haven del Estado de Connecticut, a los 15 días del mes de junio del año 2017, me encuentro con el señor Cónsul del Ecuador en el Estado de Connecticut, quién a continuación procede a contribuir con información relevante para el desarrollo de este proyecto de intervención como es el desarrollo de una Ruta Gastronómica y Religiosa en el centro de la ciudad de Cuenca.

¿Me podría indicar cuando se inició este consulado?

Este consulado es prácticamente una oficina consular nueva, que abrió sus puertas hace 8 años y tiene jurisdicción en 6 estados, siendo éstos: Connecticut (cuenta con 169 ciudades, donde en 10 de ellas existe la mayor concentración de ecuatorianos), Rhode Island, Maine, New Hampshire, Vermont y Massachusetts; la decisión de contar con una oficina consular en la ciudad de New Haven, fue debido a que aquí contamos con importantes y prestigiosas instituciones que además de representar un gran rubro para la economía nacional sirven de sustento para nuestros hermanos ecuatorianos, por ejemplo tenemos la compañía Sikorsky que fabrica helicópteros tanto para el ejército norteamericano como para la industria del petróleo; además en esta ciudad tenemos grandes universidades como Yale University, misma que fue fundada desde 1701. Southern Connecticut State University, Berkley Divinity School, Harvard y en el estado de Massachusetts tenemos el Instituto de Tecnología de Massachusetts, que desde 1861 se ha especializado en campos de ciencia y tecnología y áreas de la educación.

Cuando las puertas de esta oficina se abrieron era muy poco lo que el ciudadano norteamericano conocía de nuestro país Ecuador, a lo largo del tiempo nos ha tocado mucho por hacer, hemos impulsado nuestro país mediante festivales, desfiles, ferias gastronómicas pero sobre todo hemos aprovechado la oportunidad que los distintos establecimientos de educación nos han brindado para ofrecer



charlas acerca de nuestro país y presentar a algunos de los ciudadanos ecuatorianos que residen acá, los mismos que han tenido la oportunidad de contar como fue que lograron salir adelante en un país como este y a que se dedican ahora, como por ejemplo una ciudadana guayaquileña artista ella, que vino acá a poner una escuela de baile y un exmilitar, teniente coronel de nuestras fuerzas armadas que ahora es profesor de la Universidad de UCONN, quien tiene un programa muy interesante donde sus alumnos hacen un intercambio con alumnos de universidades ecuatorianas y ahí también existe la oportunidad para un profesional del campo turístico en trabajar con este tipo de turismo académico. En adición a las oportunidades antes mencionadas recuerdo la visita de un grupo de académicos de la Universidad de Yale de la Facultad de Medio Ambiente y maestros de español que se acercaron para buscar la oportunidad de realizar un proyecto de responsabilidad social en sus diferentes experticias, proyecto que ofrecía realizarse con continuidad es decir cada fin de semestre, originalmente lo iban a realizar con nuestro hermano país de México pero debido a razones de seguridad, decidieron optar por una universidad de la ciudad de Cuenca, sin embargo después de realizar el contacto con la oficina del Alcalde, el ingeniero Marcelo Cabrera, no se logró concretar el respectivo programa que además de contribuir a la parte académica se buscaba que contar con un paquete turístico que iba a ser pagado en su totalidad por cada integrante de la comisión académica. Así también nos visitó un profesor de la Universidad de Lawrence del Área de Literatura, miembro del Comité de Historiadores de la Ciudad, que manifestó su deseo de visitar nuestro país para poder realizar un tipo de turismo académico cultural.

Razón por la cual y otras que vienen a mi mente es que estoy contento de conocer a una estudiante de tan prestigiosa entidad académica como lo es la Universidad Estatal de Cuenca, que sé que aportará positivamente y en gran medida a difundir nuestro país de una manera responsable, fructífera y sobre todo con el conocimiento que se necesita sobre el campo turístico y aprovecho la oportunidad para felicitarla porque el hecho de que existan este tipo de enlaces como soporte,



son bien importantes en la consecución de este tipo de metas, planes y proyectos turísticos.

¿Al momento con que apoyo cuenta de parte del gobierno ecuatoriano para la promoción turística?

Desafortunadamente al momento el gobierno mediante la cancillería se encuentra enfocado en el tema de la corrupción y el turismo realmente no es una prioridad en estos días, claro que el asunto de tener un país libre de corrupción es un tema que beneficia indirectamente al turismo. Sin embargo, debo mencionar que el gobierno ecuatoriano anteriormente si nos ha apoyado mediante la donación de libros, trípticos acerca del turismo en el Ecuador, mismos que nos hemos encargado de donar a instituciones educativas que no contaban con material didáctico en español.

Sin embargo, acá en nuestras oficinas contamos con trípticos turísticos del Ecuador donde promocionamos nuestras cuatro regiones: Sierra, Costa, Amazonía y Región Insular.

¿Usted en el futuro estaría interesado en promover turísticamente a nuestro país y tal vez dispuesto a ayudarnos a promocionar nuestra ruta GastroReligiosa?

No solamente estaría interesado, es mi obligación porque como usted sabe este es un pequeño pedazo de Ecuador en medio de Estados Unidos y promover nuestro país no es solamente mi obligación sino que me siento orgulloso de hacerlo, porque tenemos un país que ofrece todas las oportunidades turísticas, porque no es un turismo puntual, sino es un turismo especializado, hay muchas opciones como el turismo académico, científico, turismo de recreación, de retiro, y como el de ustedes el turismo gastro-religioso; en fin hay muchas posibilidades, hay hasta turismo arquitectónico, o sea la facultad de arquitectura terminaría fascinada, recreándose con todas las iglesias que tiene el Ecuador por decir algo; entonces yo no creo que eso sea un impedimento, más bien todo lo contrario



recordemos que somos un país que compite con otros países, porque el mercado mundial y especialmente aquí el mercado norteamericano lo que más trata de captar es turistas norteamericanos que viajen a nuestros países, principalmente Centro América ha sido uno de los puntos de mayor proyección pero a mí me parece que debemos nosotros influenciar mucho más la presentación de toda esa mega diversidad que tenemos, pero también debemos prepararnos para eso, haciendo un turismo interno en el sentido de que el Ecuador pueda brindar todas las alternativas para esto. Fundamentalmente ahora los ecuatorianos tenemos que hacer consciencia de dos cosas muy importantes, el Ecuador no solamente exporta banano, café, camarón, flores y tantos otros ítems que han salido para exportación; nosotros exportamos turismo, nosotros somos el país más caluroso, más amigable de la región pero tenemos nosotros que prepararnos para dentro del marco del ambiente de bienvenida brindar un ambiente de tranquilidad y que todos los ecuatorianos estemos conscientes de la importancia de mostrar al extranjero un país donde tenemos seguridad y que será bien atendido, porque eso es lo importante, nosotros también contamos con un país multirracial porque contamos con ciudadanos que han escogido al Ecuador como residencia, entonces tenemos que comenzar a pensar también como hace esta super potencia como es Estados Unidos en desarrollar trabajos o campos para enriquecer las comunidades, entonces ya no solamente de hacer lo tradicional, como enseñar el baile tradicional, el baile típico sino comenzar a desarrollar áreas que vayan a la par con las comunidades que viven ahí y brindar también esos accesos, que viene a ser una oportunidad grande para nuestra gente, pues si estamos buscando revalorizar la culturalidad de nuestros ancestros, vamos a necesitar tener gente preparada para esto.



¿Hablando de diversificación de productos turísticos y ofertas para el turista, cuál es su opinión de nuestra ruta Gastro-Religiosa dentro del Centro Histórico de la Ciudad de Cuenca?

Me parece excelente, una idea innovadora pero no se queden solo en eso, me refiero que no solamente diversifiquemos de esa manera, recuerden que el americano que visita, él está saliendo de un entorno, de una manera de vivir, a conocer algo nuevo, no necesariamente él lo va a traer para acá, pero si ustedes tienden a mirar con una visión internacional, eso que ustedes están haciendo puedan hacerlo llegar a las comunidades norteamericanas para que acá también se empiece a desarrollar algo así y creen de esta manera un nexo entre ciudades hermanas.

¿Hoy en día el uso de la tecnología es primordial e imperativo, al incluir códigos QR, una ruta virtual y una página web; se espera cubrir las necesidades del turista que usa de esta tecnología, cuál es su opinión al respecto?

Definitivamente el uso de la tecnología actual es de vital ayuda, sin embargo, en mi opinión no se debe enseñar todo, debemos sembrar la inquietud y el deseo de descubrir más, más que nada yo voy a ser sincero, llevo 17 años viviendo acá en Estados Unidos y a mí que me enseñen un plato recién salido del mar, o un plato típico de nuestra Sierra muy bien servido, de una manera exquisita con su respectiva explicación, sería una de las razones para despertar mis deseos de visita. Nuestra gastronomía es rica y deliciosa es importante darle un enfoque que nos lleve a internacionalizar un plato como ya lo han hecho destinos como por ejemplo México y su tortilla o Perú y su ceviche.



MAGISTER MARLENE JARAMILLO, SUBDECANA DE LA FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

En la ciudad de Cuenca, a los 28 días del mes de junio de 2017, me encuentro con la Magister Marlene Jaramillo, quién cuenta con una maestría en gestión de la calidad y gestión alimentaria, además es autora de varios libros y publicaciones gastronómicas como por ejemplo: “Menús ricos y sencillos”, “Texto guía de cocina Ecuatoriana” enfocado para estudiantes, y un capítulo del libro “Rescate y revitalización de la cocina Azuaya” que se encuentra en los cuadernos docentes de ésta facultad, donde se hace una recopilación de productos, incluso los que se encuentran en peligro de extinción en la provincia del Azuay; entre otros.



¿Qué opina usted de la idea de la realización de este trabajo multidisciplinario mediante la unión de dos carreras de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, en este caso las carreras de Turismo y Gastronomía?

Yo tuve ya la oportunidad de leerlo y desde el principio me pareció una idea excelente, muy buena ya que incluso coincide con una ponencia que hace poco estuve invitada en la Universidad Tecnológica, donde se trató un poco sobre cuál es el papel de la gastronomía en el turismo, sobre como nuestro país se puede convertir en una potencia turística gracias a la gastronomía mediante la unión de las dos carreras y bueno en estos últimos tiempos donde el turismo gastronómico está en auge yo creo que ustedes acertaron en realizar un trabajo justo con las dos áreas como es el turismo y la gastronomía.

¿Si bien es importante dar a conocer mediante esta ruta parte de nuestras raíces ya sean religiosas como gastronómicas, cuál es su impresión de la misma?

El dar a conocer nuestras raíces lo considero muy importante puesto que de ahí nacimos, así crecimos y fuimos conociendo y a la vez consumiendo nuestros productos, es importante que esto no se pierda; ahora debido a la globalización, a la vida agitada que se lleva, la familia no tiene mucho tiempo de dedicarse a cocinar la cocina tradicional que sabemos toma un poquito de tiempo y se ha visto remplazada por la comida rápida, pienso que si mantenemos nuestras raíces también mantendremos la familia unida porque este tipo de cocina rápida, de hacerlo al apuro como yo suelo decirlo, creo que desune a la familia por la falta de tiempo de sentarse a la mesa juntos, incluso esta comida rápida ya no es nutritiva ya no nos alimenta bien, si bien a todos nos toca trabajar pues no nos queda de otra, considero que el momento de la comida es el momento clave de la unión familiar donde además de aprovechar esos productos locales llenos de vitaminas y nutrientes, estamos valorando lo nuestro.



¿En cuanto al tema de promocionar productos elaborados en los dos monasterios que conforman la ruta, mediante la innovación de recetas, y después de haberlas degustado cual piensa usted sería la acogida? Pienso que tendría una buena acogida pues llamaría justamente la atención de la gente sobre todo que ama la tradición que desea mantener esas tradiciones y esas raíces, creo que va a recibir con agrado el poder comprar un producto elaborado con productos autóctonos, con productos tradicionales; y que de una u otra manera el comprar un producto así está ayudando a mantener la tradición, está cooperando.

Con la realización de esta ruta se busca contribuir a un mayor consumo de los productos elaborados en los dos monasterios que conforman la ruta, debido a que dichas órdenes de religiosas no cuentan con otro sustento sino el de la elaboración de sus productos, intentando de esta manera apoyar a un incremento en sus ingresos. Desde su punto de vista usted piensa que la creación de esta ruta contribuirá de alguna manera a incrementar sus ventas.

Creo que si porque es algo novedoso y diferente, porque no probar por ejemplo una de estas mermeladas caseras presentada en un producto diferente, llamaría la atención del cliente.

Hoy en día el uso de la tecnología es primordial e imperativo, al incluir códigos QR, una ruta virtual y una página web; se espera cubrir las necesidades del turista que usa de esta tecnología, sin embargo todavía existe un mercado que no se acostumbra a este tipo de avances, como usted piensa que se debería llegar a ellos.

Creo que hace falta un poquito de difusión principalmente a los turistas se necesita darle a conocer lo que se tiene y como aprovechar mejor su visita, como sacar un mejor partido a sus días de visita en la ciudad. La difusión es importante no veo de otra manera.



¿Considera usted que las recetas innovadoras, desarrolladas en este trabajo utilizando los productos elaborados en los diferentes puntos de la ruta, llamarán la atención y el gusto de turista?

Como ya lo había mencionado anteriormente pienso que es algo novedoso, creo que, si podemos utilizar el término en este caso que estaremos “Matando dos pájaros de un tiro”, el hecho de poder rescatar esos productos tradicionales y poder utilizarlos también en otras preparaciones yo creo que es una manera de atraer al público.



MAGISTER JAVIER GUERRERO

MAGISTER DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA, FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD.

En la ciudad de Cuenca, el día 27 de junio de 2017, me encuentro con el Magíster Javier Guerrero quien formo parte del tribunal de la degustación y realizo la guianza de la ruta Gastro-Religiosa en el centro histórico de la ciudad de Cuenca y actualmente es catedrático de la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad en la carrera de Licenciatura en Turismo.

¿En su experiencia qué tipo de turista estaría interesado en nuestra ruta?

En mi opinión el perfil del turista interesado en esta ruta sería un turista entre las edades de 50 y 80 años, un promedio de turista, yo no recomendaría para un turismo masivo porque estamos hablando de sitios como especialmente el campanario de la Iglesia de Todos Santos es un sitio algo estrecho, pero para un grupo de hasta 6 a 8 personas sería perfecto, es decir un turismo más especializado. La ruta me parece muy bien elaborada dando al casco central un diferente enfoque y es importante contar con algo así, esta es una ruta que no limita.

¿Cómo piensa usted que aportaría al mercado turístico la creación de esta ruta Gastro-religiosa?

Definitivamente aportaría de manera positiva y a la diversidad ya que esta es una ruta versátil, una ruta que no limita y eso es importante. En estos momentos solamente existe el city tour que todas las agencias ofrecen sin mucha variación, existen muy pocos guías que hacen alguna que otra variación de aquí a allá. Esta ruta aporta a dar una opción extra, además que dura aproximadamente 3 horas y media con un brunch (mezcla de desayuno y almuerzo para resultar en un refrigerio algo cargado) se puede combinar con otros tours, por ejemplo, con un transfer a Guayaquil, gente que está en tránsito, entonces puede conocer la ciudad antes de llevarlos al siguiente destino que en este caso sería Guayaquil. En



mi experiencia en la actualidad yo trabajo para Metropolitan Touring desde el año del 2008; con un target de turistas con capacidad de adquisición media alta y entre las edades de 50 y 80 años, haciéndome pensar que esta ruta sería perfecta para ese tipo de turista.

Con la realización de esta ruta se busca contribuir a un mayor consumo de los productos elaborados en los dos monasterios que conforman la ruta, debido a que dichas órdenes de religiosas no cuentan con otro sustento sino el de la elaboración de sus productos, intentando de esta manera apoyar a un incremento en sus ingresos. ¿Desde su punto de vista usted piensa que esta es una manera de practicar un turismo sostenible, sustentable y socialmente responsable?

Yo diría que esto más bien a mi forma de ver entraría dentro de un término que tal vez no existe todavía pero sería un turismo solidario, porque en realidad socialmente justo significaría para mí que los brazos del turismo llegasen a la mayor cantidad de personas y aquí nos estamos enfocando en un segmento específico, pero en cambio si pienso que se hace labor comunitaria, como habíamos comentado anteriormente existen algunos templos que están destruyéndose porque ya nadie va, ayudar a mantener a las madres en este caso las religiosas que están elaborando estos productos si representaría un turismo sustentable, y socialmente responsable también se adapta a la dinámica ya que no se trata de explotar un mercado sin tener el cuidado de dañar un ambiente, que sería en este caso muy importante al no representar un turismo masivo, que destruirá recursos que afecten a nuestras y las próximas generaciones.

¿Cómo promocionaría usted esta ruta?

Buena pregunta, el conflicto que yo veo aquí es con la Universidad de Cuenca, debido a la propiedad intelectual que la tiene; en este caso yo pienso que se debería crear una alianza estratégica con alguna agencia y Universidad. En cuanto a la comercialización en sí, pienso que hay que empezar primeramente por la ciudad, a través de colegios, escuelas, para luego continuar con la provincia, nivel



austro y después nivel país para así poder llegar a pensar en alcanzar un mercado de turismo internacional que sería un ciclo normal de desarrollo de marketing.

¿Usted recomendaría la realización de esta ruta y por qué?

Definitivamente si la recomendaría, en lo personal me ha gustado y no sería capaz de recomendar algo que no me gusta, pienso que esta ruta si tiene potencial.

¿Qué opina de los códigos QR en vez de entregar folletos y afiches de papeles promocionales que se usan comúnmente?

Fantástico desde cierto punto de vista, porque de otro punto de vista a algunas personas todavía les gusta mirar los trípticos, pero ya es hora de ir cambiando estas actitudes y costumbres por el bien del ambiente. La idea de trabajar mediante internet con trípticos digitales es magnífica.

¿Cómo llegaríamos a personas que todavía no hacen uso de la tecnología?

En ese caso tuviéramos que analizar si aquel segmento de mercado nos interesa por que puede ser que al no poseer una computadora ese sea un signo de problema económico, entonces valdría la pena realizar un análisis de mercado. Para llegar al mercado internacional le veo muy buena la opción tal vez tendríamos un poco de dificultad tratando de llegar al mercado local; sin embargo, al tratarse de un turismo religioso se podría llegar por medio de las iglesias, vía Curia, tal vez con el convenio de combinar con la ruta de las iglesias. Otro medio de difusión podría ser por medio de la Fundación de Turismo y agencias de viajes. Incluso pienso que se debería aprovechar las festividades religiosas como el Corpus Christi o Semana Santa donde se colocarían banners que promocionen la ruta.



¿Cuál es su opinión acerca de los productos que elaboran las religiosas, piensa usted que son comercializables?

Si, de hecho, se comercializan de eso viven, pero me parece que ustedes le han dado el toque extra que necesitaban para salir al mercado, es decir el uso de las recetas ancestrales usadas en la elaboración de nuevas recetas con innovación, es decir la comida fusión. Por ejemplo, Shamuiko que a mi criterio es el mejor restaurante a nivel Ecuador, su propietario Samuel Ortega, el fusiona tomando un plato internacional como por ejemplo “Pato a la Naranja” para convertirlo en “Gallina Runa a la Naranja” o el famoso “rissoto” italiano para usar nuestra quinoa en un “Quinotto”.

Por ejemplo, lo que ustedes han hecho con el vino de mora para elaborar el Mousse de vino de mora ha sido simplemente excelente, y en el caso de los extranjeros ellos se interesan mucho por esos productos exóticos que una vez bien elaborados no les interesa el precio sino más bien en un producto de calidad que puedan disfrutar de principio a fin.



NATALY PESÁNTEZ GÓMEZ, INGENIERA EN TURISMO
AUTORA DE LA TESIS: RUTA DE HUERTOS EN EDIFICIONES
PATRIMONIALES: UNA ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO DEL
TURISMO CULTURAL EN EL CENTRO HISTORICO DE CUENCA

En la ciudad de Cuenca, a los 16 días del mes de mayo de 2017, me encuentro con la Ingeniera Nataly Pesántez, autora de la tesis Ruta de huertos en edificaciones patrimoniales: una alternativa para el desarrollo del turismo cultural en el centro histórico de Cuenca, además quién realizo el noviciado en el Monasterio del Carmen de la Asunción.

¿Qué nos puede mencionar usted durante su estadía en el Monasterio del Carmen de la Asunción?

Durante mi estadía en el monasterio del Carmen de la Asunción les puedo comentar que es un lugar lleno de paz y tranquilidad rodeado de jardines y huertos en donde actualmente habitan diecinueve hermanas, las mismas que ingresaron al monasterio a temprana edad.

¿Qué productos se elaboran dentro del Monasterio del Carmen?

Entre los productos que se elaboran en el monasterio puedo nombrar: el rompompé carmelitano, el jarabe de rábanos, la gelatina de pichón, mermelada de babaco y naranja y de tomate y naranja, dulce de leche, dulce de higo; miel de abeja la cual es extraída de panales de abejas que se encuentran en el interior del monasterio. De igual manera elaboran una crema de limón que la recomienda para la limpieza facial.

¿De dónde proviene la materia prima para la elaboración de los productos?

En el interior del monasterio existen huertas en donde se cultivan toda clase de plantas medicinales así como también hortalizas y verduras. Así mismo tienen árboles frutales como manzana, duraznos, reina claudias, limones, higos, etc. Por otra parte, las madres poseen un invernadero de babaco y tomates y es así como



elaboran por ejemplo las mermeladas. También las hermanas tienen gallinas ponedoras (aproximadamente 50) de donde obtienen los huevos para el rompompé Carmelitano.

¿Qué tipos de vinos ofertan y quien lo elabora?

Hacemos vino de consagrar, vino de mesa reconstituyente, vino de mora y vino blanco todo esto se elabora en una pequeña fábrica que se encuentra en el primer piso del monasterio para lo cual contamos con la ayuda de un experto en vinos.

¿Qué nos puede mencionar a cerca del agua de pítimas?

Puedo acotar la tan conocida agüita de pítimas que es elaborada en base a hierbas medicinales: ataco, pata con panga, violetas, valeriana, hierba luisa, pena pena roja, rosada y blanca, toronjil, entre otras. Todas estas plantas medicinales son cultivadas en el huerto del monasterio por las hermanas carmelitas. Todos los productos elaborados dentro del monasterio son elaborados con recetas ancestrales.

¿Qué actividades realizan las religiosas?

Son diversas las actividades que realizan las madres entre las que puedo nombrar la elaboración de postres, la costura, el bordado especialmente de estampas y detentes del corazón de Jesús. Cada una de ellas realiza una actividad específica por ejemplo la hermana tornera, es la que se encarga del expendio de los productos que realizan las hermanas. Todos los ingresos que generan las ventas son para su sustento.

¿Qué opina usted sobre la creación de una ruta Gastro- Religiosa?

La creación de la ruta Gastro-religiosa enlaza al turismo religioso con la gastronomía local, lo cual me parece muy atractiva puesto que se van a degustar varios productos elaborados por las dos órdenes de religiosas: Carmen de la Asunción y las Concepcionistas, así como también de algunas panaderías del



barrio de todos Santos con lo cual se generará ingresos económicos a la población local y por otra parte se está promocionando productos locales.

MADRE ROSA SAAVEDRA MONASTERIO DE LA INMACULA CONCEPCION

En la ciudad de Cuenca, a los 24 días del mes de mayo de 2017, me encuentro con Madre Rosa Saavedra quien es parte de la congregación de las Conceptas desde hace 46 años.

¿Qué productos elaboran dentro del Monasterio para la venta al público?

Para la venta elaboramos la conocida agua de pítimas, quesadillas, galletas, suspiros, dulce de higos, ostias, gelatina de pichón, bocadillos, etc.

¿Cómo elaboran la agüita de pítimas?

En una olla de barro ponemos las hierbitas medicinales por ejemplo la pata con panga, los claveles, la menta, la pena pena rosada y blanca, la valeriana el ataco y otras más. Luego en otra olla hacemos hervir el agua y colocamos en la olla que tiene todas las plantas medicinales y le dejamos al sereno toda la noche tapada; al siguiente día ponemos azúcar y ya está lista.

¿Qué precio tiene un vaso de agüita de pítimas?

El vasito cuesta veinte y cinco centavos de dólar.

¿Hermana nos puede explicar cómo preparan las quesadillas?

Para preparación de la masa se debe deshacer en agua en el azúcar. La sal y el jugo de limón. Luego se mezcla la harina con el polvo de hornear, vierta esta preparación sobre una batea de madera y añada el agua junto con la mantequilla y los huevos. Después amasamos un largo rato y si la masa esta dura, suavícela con más agua y hay que seguir amasando. Después extendemos la masa con un



bolillo hasta que quede bien fina. Luego cortamos en forma redonda empleando un vaso o una copa según el tamaño que se desee.

En el medio de la quesadilla se pone a manera de un condumio, para lo cual hay que desaguar el quesillo con víspera, cambiando una sola vez el agua. Luego en un lienzo envolvemos y prensamos, colocando un peso encima para que elimine todo el suero y agregamos una pizca de sal.

Después batimos las yemas hasta blanquearlas y agregamos azúcar y continuamos batiendo con el almidón de achira y el quesillo molido. Luego colocamos una cucharada de este relleno en el centro de la masa; que debe estar sobre la hoja de achira y doblamos la tela en cinco partes formando un pentágono sin tapar el condumio.

Finalmente colocamos en el horno que ya está caliente más o menos a una temperatura de 120°C, les dejamos dorar y finalmente cuando se estén enfriando espolvoreamos azúcar impalpable.

¿A usted le gustaría que los productos que elaboran se den a conocer a través de la creación de una Ruta Gastro-religiosa?

Sería muy bueno que nos ayuden a promocionar nuestros productos ya que las ventas no son muy buenas y en estos últimos años ha disminuido las ventas. Nos encantaría que personas que visitan nuestra ciudad compre en nuestros productos. Les agradecemos su visita al monasterio y toda la ayuda que nos puedan brindar ya que desde acá dentro nosotros no podemos dar a conocer nuestros productos.



DOCTOR JUAN CORDERO
DIRECTOR DEL MUSEO DE LAS CULTURAS ABORIGENES
CUENCA, ECUADOR

En la ciudad de Cuenca, a los dos días del mes de junio de 2017, se procedió con la entrevista en el Museo de las Culturas Aborígenes con la finalidad de recopilar información para el proyecto de intervención titulado: Propuesta de desarrollo de una Ruta Gastronómica-Religiosa en el centro histórico de Cuenca.

¿Qué conocimientos posee respecto a los productos que elaboran las madres Carmelitas y Conceptas?

Realmente mis conocimientos están centrados en el arte y arquitectura de estos lugares, estoy al tanto del agua de pítimas, conocida por ser tranquilizante al tener la planta la valeriana, también he podido probar sus bocaditos y vino de consagrar.

¿Cómo se podría fomentar la venta de estos productos?

En el caso de las madres Conceptas podría fomentarse el consumo en un convenio que hagan las madres con el museo de las Conceptas, a lo mejor ahí puede crear un ambiente para que degusten estos productos. También hay otra comunidad de religiosas en la Virgen de Bronce donde se podría integrar en la ruta, ellas fabrican galletas de manteca y vino de consagrar.

¿Qué opina de la creación de la Ruta Gastro-Religiosa?

En caso de que se lleve a cabo sería muy interesante y productivo para la ciudad, igual hay que pensar que estos productos son el sustento económico de las madres.



Anexo 3: Recetario

Recetario

Productos de la



Float de agua de pítimas

Ingredientes

Frozen

300 g. de Agua de pítimas.

Helado

30 ml de crema de leche.

10 g. de azúcar.

40 g. yema de huevo.

20 ml. de leche.

60 ml. de agua de pítimas.

2 ml. de esencia de vainilla.

0.50 g. de sal.

Crema.

60 ml. de crema de leche.

1 g. de canela.

5 g. de cedrón.

1 g. de clavo de olor.

5 g. de azúcar impalpable.

Elaboración

Colocar el agua de pítimas en la máquina de helados alrededor de 25 minutos hasta que tome consistencia de frozen.

Para el helado reducir el agua de pítimas 50% en una olla, agregar la leche, la crema de leche y la esencia de vainilla, hervir.

En un bowl cremar la yema con el azúcar hasta que blanquee las yemas, devolver al fuego y esperar a que espese.

Dejar enfriar y esperar 8 horas.

Infundir la crema de leche con el cedrón, la canela, y clavo de olor en una olla, dejar enfriar y refrigerar por 3 horas, colocar la mezcla en un sifón y cargarlo con una carga de nitrógeno, batir bien y enfriar 20 minutos.



Choux de Rompope Carmelitano

Ingredientes

Masa choux

57 g. de mantequilla.
120 ml. de agua.
2.5 g. de sal
75 g. de trigo.
120 g. de huevo.
25 g. de almendra.

Relleno

200 g. de rompope
carmelitano.
2 ml. de esencia de
vainilla.
10 g. de maicena.
40 g. de yema de
huevo.
10 g. de harina de
trigo.
60 g. de azúcar.

Decoración.

20 g. de azúcar
impalpable.
50 g. de uvilla.

Elaboración

Para la masa de choux en una cacerola agregar la mantequilla, sal calentar a una temperatura media hasta que hierva, retirar del fuego. Agregar la harina y mezclar con una cuchara de palo, regresar al fuego hasta que forme una masa espesa. Retirar nuevamente y luego añadir los huevos uno por uno, colocar en una manga y dar la forma deseada. Hornear a 260°C por 20 minutos. Para el relleno colocar el rompope en una cacerola junto con la esencia de vainilla. En un bowl cremar el azúcar junto con la yema agregar la harina y la maicena, añadir a esta mezcla el rompope caliente y mezclar, regresar al fuego hasta que espese.

Cubrir con papel film y enfriar.

Cortar por la mitad la masa choux y rellenar con la crema y uvillas.

Decorar con las flores y el azúcar impalpable.



Sangría de Vino de Maracuyá

Ingredientes

750 ml. de vino de maracuyá.
100 ml. de jugo de arándanos.
60 g. de fresas.
60 g. de durazno.
35 g. de granada.
10 g. de menta.
35 g. de limón real.
30 g. de azúcar.
15 ml. de agua.

Elaboración

Limpiar las fresas y duraznos en cubos pequeños. Extraer el zumo de limón y extraer las pepas de la granada.

Realizar un jarabe simple con el azúcar, el agua y la menta. En una jarra añadir el vino, el jugo de arándanos, el zumo de limón, las fresas y los duraznos picados, la granada y el jarabe de menta, mezclar bien, llevar a refrigeración por 3 horas.

Servir frío.



Ingredientes

Base.

250 g. de quesadillas
80 g. de tocte pelado

Relleno.

300 m. de crema de
leche.
200 g. de leche
condensada.
240 g. de huevo.
200 g. de quesillo.
400 g. de queso
crema.
2 ml. de esencia de
vainilla.
100 g. de almidón de
achira.

Masa.

50 ml. de agua.
10 ml de limón.
5 g. azúcar.
3 g. de sal.
200 g. de harina de
trigo.
7 g. de polvo de
hornear.
60 g. de huevo.
45 g. de mantequilla.

Cheesecake de Quesadillas

Elaboración

Para la base colocar las quesadillas en el fondo junto con el tocte troceado.

Para la masa mezclar el agua con el azúcar, la sal y el jugo de limón. Mezclar la harina con el polvo de hornear, verter la preparación sobre un bowl y añadir los líquidos junto con la mantequilla y los huevos. Amasar 10 minutos.

Extender la masa con un bolillo dejándola muy fina, recortar y colocar alrededor del molde.

Para el relleno mezclar el quesillo desaguado y prensado, agregar la sal y aplastar.

Batir el queso crema con el quesillo y la leche condensada, agregar los huevos, la esencia de vainilla y el almidón de achira.

Colocar la masa en el molde, hornear a 150°C por una hora a baño María.



Tarta de Creme Brulée de Higos

Ingredientes

Crema

250 ml de crema de leche.
25 ml de miel de higos.
100 g. de higos.
150 g. de yema de huevo.
5 ml. de esencia de vainilla.

Masa

250

Masa

250 g. de harina de trigo.
2 g. de clavo de olor.
100 g. de mantequilla.
60 g. de azúcar impalpable.
25 g. de cocoa.
50 g. de huevo.

Merengue.

30g. Clara de huevo.
60g. Azúcar
20ml. Agua

Decoración.

50 g. de azúcar
20 g. flores comestibles g

Elaboración

Realizamos la masa quebrada realizando la técnica de sablage con el azúcar, la mantequilla, la harina y el clavo de olor, una vez todo unido agregamos el huevo y formamos una masa, refrigeramos. Estiramos la masa sobre un molde de tartaleta y horneamos por 10 minutos.

Para la crema calentamos la crema de leche con la esencia, en un bowl cremamos la miel con azúcar y las yemas, incorporamos un poco de la crema de leche caliente para temperar y regresamos al hasta que espese, picamos finamente el higo en brunois y agregamos a la crema, colocamos sobre la tartaleta y decoramos con higos, flores y quemamos con una antorcha.



Ingredientes

100g. Gelatina de Pichón
20g. Jengibre
25g. Miel
300g. Naranja importada
20g. Agar Agar

Gomitas de Gelatina de Pichón



Elaboración

Extraer el zumo de la naranja y reservar, de igual manera rallar la naranja y reservar. En una cacerola colocar la gelatina, el jengibre pelado, la miel el zumo de la naranja, dejar hervir. Una vez que hierve, retirar el jengibre y la cascara de naranja, agregar el agar agar, apagar el fuego. Colocar la mezcla anterior en el molde deseado y refrigerar al menos 8 horas.

Retirar una vez gelificados.



Trifle de Suspiro y Banoffee

Ingredientes

PANACOTTA

100 g. Leche
 100 ml. Crema de
 leche
 50 g. Leche
 evaporada
 50 g. Azúcar morena
 10 g. Gelatina sin
 sabor
 50 ml. Agua
 3 ml. Esencia de
 vainilla

CRUMBLE

50 g. Nuez
 100 g. Harina de Trigo
 60g. Azúcar morena
 60 g. Mantequilla

CARAMELO

100 g. Azúcar
 20 ml- Crema de
 leche
 60 g. Mantequilla
 50 ml Agua
 30 ml.. Sirope de
 maiz
 1 g. Sal

DECORACION

100 g. Suspiro
 140 g. Guineo
 50 g. Nuez

Elaboración

Para la panacotta, mezclamos las leches, la crema de leche, la esencia de vainilla y el azúcar y calentamos en una cacerola. Hidratamos la gelatina con el agua y agregamos a la mezcla anterior, verter en moldes y refrigerar al menos 4 horas.

Para el crumble unir todos los ingredientes con las yemas de los dedos hasta que tenga una consistencia de pequeñas esferas, hornear por 20 minutos a 180C y dejar enfriar.

Para el caramelo calentar en una cacerola el azúcar, el sirope, el agua hasta que alcance los 120C, agregar la crema de leche, la mantequilla y la pizca de sal, mezclar hasta que espese, enfriar.

Montar encima de la panacotta los suspiros, el guineo picado y la nuez, agregar el caramelo y finalizar con el crumble.





Ingredientes

CREMOSO

50g. Azúcar
215g. Crema de leche
50g. Yema de huevo
5g. Gelatina sin
sabor 25ml. Agua

DOMO

150g. Dulce de
manzana chilena
2ml. Esencia de
vainilla
15g. Maicena
25ml. Agua 50g.
Gelatina sin
sabor 75ml- Jugo
de manzana

HOJALDRE

100g. Harina de trigo
50ml Agua
80g. Mantequilla
1g. Sal

DECORACION

5g. Flor de azúcar

Hojaldre de
Dulce de

Manzana
Chilena

Elaboración

Para el cremoso realizamos un caramelo con el azúcar hasta que tome color ámbar, al mismo tiempo calentamos la crema de leche una vez que esta hierva agregar el caramelo, dejar entibiar y agregar un poco de la mezcla a las yemas hasta templear e incorporar de nuevo a la cacerola hasta que espese, hidratar la gelatina y agregar a la crema, dejar enfriar y colocar en moldes circulares. Para el domo calentar en una cacerola el agua con la maicena, el jugo de manzana hasta que espese, hidratar la gelatina e incorporar a la mezcla anterior, colocar finalmente el dulce de manzanas chilena obteniendo una mezcla espesa, colocar en moldes semi esféricos y congelar, retirar del frio y colocar encima del cremoso.



Para el hojaldre mezclar la harina, la sal, el agua y 10 gramos de la mantequilla fundida. Amasar bien y estirar, colocar el resto de mantequilla en bloque y empezar a hacer los dobleces. Realizar dos dobleces dobles y estirar, cortar en forma de canapés, hornear a 160C por 15 minutos. Una vez frio colocar el cremoso y el domo encima del hojaldre.

Pernil a la Naranja

Ingredientes

500g. Pierna de cerdo

ALIÑO

300ml. Cerveza
75g. Mermelada de Naranja
25ml. Limón
30ml. Salsa Inglesa
10g. Mostaza
20g. Miel de caña
20g. Ajo
100g. Comino
60g. Sal
60g. Pimienta
5g. Romero
50ml. Agua

GLASEADO

50g. Mermelada de Naranja
20ml. Salsa Inglesa
50ml. Jugo de naranja
25ml. Miel de abeja

Elaboración

Licamos todos los ingredientes del aliño excepto el romero y

y la cerveza, agregar posteriormente los mismos.

Colocar el aliño sobre la pierna de cerdo. Dejar marinar 8 horas. Para el glaseado mezclar todos los ingredientes y reducir a la mitad en una cacerola, pincelar esta mezcla sobre la pierna de cerdo.

Hornear por 5 horas a 150C, pincelar continuamente con la salsa anterior. Una vez horneado extraer los líquidos sobrantes y reducir para formar una salsa.



Panino de Pernil a la Naranja

Ingredientes

PAN

350gr. Pan
Rodilla de Cristo
50g. Mantequilla

COLESLAW

35g. Col morada
60g. Col
45g. Zanahoria
5g. Culantro
50g. Huevo
100ml- Aceite
60g. Sal
2g. Pimienta
20g. Azúcar
100g. Vinagre

CEBOLLA

60g. Cebolla paiteña
50g. Agua
30g. Azúcar
1g. Sal

PERNIL

600g. Pernil a la naranja

Elaboración

Cortar el pan por la mitad y untar la mantequilla, reservar. Realizar una mayonesa casera embulsionando el huevo con el aceite y agregar el culantro, la sal y la pimienta. Para el coleslaw unir las coles, la zanahoria rallada y la mayonesa.

Caramelizar la cebolla en un sartén junto con el azúcar, el agua y la sal. Calentar las tapas de los panes con mantequilla.

Servir la cebolla caramelizada sobre el pan, el pernil a la naranja bien caliente y al final el coleslaw.



Budín de Pan Mestizo

Ingredientes

MASA

250 g. de pan mestizo
50 g. de pasas
400 ml. de leche
30 g. de mantequilla
50 g. de azúcar
120 g. de huevo
5 ml. de esencia de vainilla

SALSA

50 g. de mantequilla
50 g. de azúcar
50 g. de azúcar morena
100 ml de crema de leche.
5 ml de esencia de vainilla
2 g. de canela
70 g. de queso crema

Elaboración

Para la panacotta, mezclamos las leches, la crema de leche, la esencia de vainilla y el azúcar y calentamos en una cacerola. Hidratamos la gelatina con el agua y agregamos a la mezcla anterior, verter en moldes y refrigerar al menos 4 horas.

Para el crumble unir todos los ingredientes con las yemas de los dedos hasta que tenga una consistencia de pequeñas esferas, hornear por 20 minutos a 180C y dejar enfriar.

Para el caramelo calentar en una cacerola el azúcar, el sirope, el agua hasta que alcance los 120C, agregar la crema de leche, la mantequilla y la pizca de sal, mezclar hasta que espese, enfriar.

Montar encima de la panacotta los supiros, el guineo picado y la nuez, agregar el caramelo y finalizar con el crumble.



Ingredientes

Dulce

45 g. de dulce de leche.
45 g. de Mantequilla.
50 g. de huevo.
30 g. de azúcar.
5 g. de gelatina sin sabor.
25 ml. de agua.
250 ml. de leche.

Coco

100ml. de leche de coco.
50 g. de coco rallado.
45 g. de mantequilla.
50 g. de huevo.
60 g. de azúcar.
5 g. de gelatina sin sabor.
25 ml. de agua.
150 ml. de crema de leche.

Bavarois de Dulce de leche y coco

Elaboración

Derretir a baño maría la mantequilla con el dulce de leche, los huevos y el azúcar. Hidratar la gelatina con el agua y agregar a la mezcla anterior hasta que se derrita. Montar la crema de leche y mezclar con la mezcla inicial con movimientos envolventes, colocar en un molde y enfriar hasta que cuaje.

Para el bavarois de coco realizar el mismo procedimiento sustituyendo la leche de coco y el coco rallado por el dulce de leche. Colocar encima del bavarois de dulce de leche ya cuajado y dejar enfriar por tres horas.



Ingredientes

Relleno.

250 g. de azúcar.
45 g. de glucosa.
50 ml. de agua.
130 g. de miel de abeja.
65 g. de clara de huevo.
15 g. de azúcar.
30 g. de amaranto pop.
30 g. de quinua pop.
30 g. de pistacho.
3 ml. de esencia de rosa.

Hostia.

15 láminas de hostia.

Turrón Andino de Miel de Abeja



Elaboración

Calentar en una cacerola el azúcar junto con la glucosa y el agua hasta que llegue a los 118°C la miel de abeja. Mientras tanto montar las claras junto con los 15 gramos de azúcar hasta punto de nieve, agregar calientes la miel y la glucosa, batir hasta que tome una consistencia espesa, agregar con movimientos envolventes la esencia de rosa, el amaranto pop, la quinua pop, y los pistachos, untar la mezcla sobre una lámina de hostia, refrigerar al menos 6 horas cubierto de papel de aluminio.



Vinagreta de Jarabe de Rábano

Ingredientes

Vinagreta.

30 ml. de jarabe de rábano.

5 g. de ajo.

10 ml. de vinagre balsámico.

80 ml. de aceite de oliva.

5 g. de cebollín.

5 g. de orégano.

20 g. de miel de abeja.

20 g. de mostaza.

1 g. de sal.

1 g. de pimienta.

Ensalada.

60 g. de rúcula.

80 g. de lechuga.

40 g. de palmito.

20 g. de maíz amarillo.

25 g. de champiñones.

Elaboración

Mezclar el jarabe, el ajo, el vinagre, el cebollín, el orégano, la miel de abeja, la mostaza, la sal y la pimienta, reservar 10 minutos.

Agregar el aceite de oliva y mezclar bien.

Lavar y limpiar la rúcula, la lechuga y los champiñones, mezclar todo y servir junto con la vinagreta.

