

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Panadería tradicional de Nulti y su aporte a la cultura cuencana

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Autores:

Luis Paul Becerra Dumancela
Edgar Paul Quichimbo Galarza

Directora:

Maricruz Fernanda Íñiguez Sánchez
ORCID: 0009-0000-8626-2308

Cuenca, Ecuador

2023-03-10

Resumen

En el presente proyecto de investigación se estudió la cultura culinaria desarrollada alrededor del pan tradicional elaborado en la parroquia rural de Nulti; perteneciente al cantón Cuenca, lugar que se caracteriza por la elaboración del pan hecho en horno de leña.

Con una revisión bibliográfica se realizó el levantamiento de información acerca de la historia de la parroquia, las características socioculturales y económicas de la población y sus tradiciones.

Mediante el trabajo de campo con encuestas y entrevistas a 17 panaderos, se obtuvo información de primera mano lo cual sirvió para conocer que, la mayoría de panificadores son: mayores de 50 años, se dedican a este oficio desde la niñez, son mujeres y su conocimiento del proceso de la elaboración del pan fue adquirido por la enseñanza de sus padres, abuelos y familiares; incluso una de las familias que se dedican a esta labor está por la sexta generación de panificadores. Aproximadamente son 200 años que, este oficio se da en la parroquia, las familias han mantenido los mismos ingredientes, el mismo proceso de elaboración y horneado para no perder el sabor y aroma que tanto caracteriza al pan de Nulti.

Palabras clave: pan tradicional, nulti, horno de leña, panaderos, panadería

Abstract

In the present research project, the culinary culture developed around traditional bread made in the rural parish of Nulti was studied; belonging to the canton of Cuenca, a place that is characterized by the elaboration of bread made in a wood oven. With a bibliographic review, information was collected about the history of the parish, the socio-cultural and economic characteristics of the population and its traditions. Through fieldwork with surveys and interviews with 17 bakers, first-hand information was obtained which served to know that, most bakers are: over 50 years old, they are dedicated to this trade since childhood, son women and their knowledge of the process of making bread was acquired by the teaching of their parents, grandparents and relatives; even one of the families that are dedicated to this work is for the sixth generation of bakers. It has been for approximately 200 years that this trade has taken place in the parish, the families have maintained the same ingredients, the same process of elaboration and baking so as not to lose the flavor and aroma that characterizes Nulti bread.

Keywords: traditional bread, nulti, wood oven, bakers, bakery.

Certificado de Precisión Gst-278

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 11 de octubre de 2022

Elaborado por: GEAV _____
cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria
COVID19.

Índice de Contenidos

Resumen	2
Abstract	3
Índice de Contenidos	4
Índice de Figuras	8
Índice de tablas	10
Agradecimiento	11
Agradecimiento	12
Dedicatoria.....	13
Dedicatoria.....	14
Introducción	15
CAPÍTULO 1. HISTORIA DE LA PARROQUIA DE NULTI	17
1.1. Antecedentes Históricos	17
1.1.1. <i>Historia</i>	17
1.1.2. <i>División Política</i>	18
1.1.3. <i>Localización y Límites</i>	20
1.2. Nulti Patrimonio Cuencano	21
1.2.1. <i>Culturalidad</i>	21
1.3. Características socioculturales y económicas.....	27
1.3.1. <i>Población total</i>	27
1.3.2. <i>Pirámide Poblacional: Edad y Sexo</i>	28
1.3.3. <i>Población económicamente activa</i>	28
1.3.4. <i>Principales actividades económicas y productivas del territorio</i>	29
1.3.5. <i>La economía de la parroquia Nulti post COVID</i>	31
1.4. Tradiciones.....	32
1.4.1. <i>Trabajo en Lana</i>	32
1.4.2. <i>Trabajo con la Totora</i>	34
1.4.3. <i>Pirotecnia</i>	35

1.4.4. <i>Trabajo con carrizo</i>	36
1.4.5. <i>Trabajo en la elaboración de sogas</i>	37
1.4.6. <i>Pan en horno de leña</i>	38
1.4.7. <i>Fiestas patronales</i>	39
CAPÍTULO 2. ENTORNO CULTURAL DE LOS PANADEROS DE NULTI	43
2.1. Diseño Metodológico	43
2.1.1. <i>Objetivos Generales y Específicos</i>	43
2.1.2. <i>Enfoque</i>	43
2.1.3. <i>Modalidad de la Investigación</i>	44
2.1.4. <i>Tipo de Investigación</i>	44
2.1.5. <i>Población y Muestra</i>	45
2.1.6. <i>Técnicas de Recogida de Datos</i>	45
2.1.7. <i>Unidades de Análisis</i>	45
2.2. Tradición Gastronómica en la Parroquia	46
2.3. Origen de los Panaderos	47
2.4. Descendencia Panadera	49
2.4.1. <i>Panaderías analizadas</i>	49
2.4.2. <i>Otros Panaderos</i>	51
2.5. Tiempo que Llevan a Cabo Esta Tradición en la Parroquia.	52
2.6. Origen de las Panaderías.....	52
2.6.1. <i>La artesa</i>	53
2.6.2. La mesa de amasijo.	55
2.6.3. La pala.....	56
2.6.4. <i>Gancho</i>	57
2.6.5. <i>Escoba</i>	58
2.6.6. <i>Canastas</i>	59
2.6.7. <i>Horno de Leña</i>	60
2.7. Panaderías de la Parroquia Nulti	62
2.7.1. <i>Panadería Doña Ali</i>	62
2.7.2. <i>Panadería artesanal Florcita</i>	66
2.7.3. Panadería Priscila y Jofre.....	67
2.8. Encuesta a panaderos y dueños de las panaderías.....	68

2.8.1. Análisis de resultados generales de la pregunta 1	69
2.8.2. Análisis de resultados generales de la pregunta 2	69
2.8.3. Análisis de resultados generales de la pregunta 3	70
2.8.4. Análisis de resultados generales de la pregunta 4	71
2.8.5. Análisis de resultados generales de la pregunta 5	71
2.8.6. Análisis de resultados generales de la pregunta 6	72
2.8.7. Análisis de resultados generales de la pregunta 7	72
2.8.8. Análisis de resultados generales de la pregunta 8	73
2.8.9. Análisis de resultados generales de la pregunta 9	73
2.8.10. Análisis de resultados generales de la pregunta 10	74
2.8.11. Análisis de resultados generales de la pregunta 11	75
2.8.12. Análisis de resultados generales de la pregunta 12	76
CAPÍTULO 3. ENTORNO PRODUCTIVO DEL PAN DE NULTI.....	77
3.1. Materia Prima Utilizada Por Panadería.....	77
3.1.1. Harina	77
3.1.2. Levaduras.....	79
3.1.3. Agua.....	80
3.1.4. Sal	81
3.1.5. Azúcar	83
3.1.6. Materias Grasas.....	84
3.1.7. Panela	86
3.1.8. Quesillo	87
3.2. Tipos De Panes Elaborados	87
3.3. Formas de elaboración del pan por panadería	89
3.3.1. Adquisición de insumos	89
3.3.2. Dosimetría.....	89
3.3.3. Mezclado.....	92
3.3.4. Amasado	95
3.3.5. División de la masa.....	96
3.3.6. Leudado	98
3.3.7. Horneado	99
3.3.8. Almacenaje	102

Conclusiones	103
Recomendaciones	105
Referencias Bibliográficas	106
Anexos	108
ANEXO 1: Diseño Aprobado	108
ANEXO 2: Entrevista al Magister Fabian Cedillo	118
ANEXO 3: Modelo de encuesta, encuestas realizadas y tabulación de resultados.....	120
ANEXO 4: Entrevista realizada a la Sra. Alicia Lucero, propietaria de la panadería Doña Ali	145
ANEXO 5: Entrevista realizada a la Sra. Flor María Lata, propietaria de la panadería tradicional Florcita	149
ANEXO 6: Entrevista realizada a la Sr. Jofre Paul Peralta Lucero, propietario de la panadería Priscila y Jofre.....	151

Índice de Figuras

Figura 1	División Política de Nulti y sus comunidades	19
Figura 2	Mapa de ubicación de la Parroquia Nulti.....	21
Figura 3	Proceso de la elaboración del hilo	33
Figura 4	Proceso de elaboración de hilo	33
Figura 5	Mezcla de colores	34
Figura 6	Telar	34
Figura 7	Tejido de la estera	35
Figura 8	Castillos, vaca loca	36
Figura 9	Elaboración de los cestos	37
Figura 10	Elaboración de sogas.....	38
Figura 11	Elaboración de Pan.....	39
Figura 12	Señor de los Milagros de Nulti.....	40
Figura 13	Iglesia del centro parroquial	40
Figura 14	Venta de Pan	41
Figura 15	Mural en Nulti representa la cultura, costumbres y tradiciones	47
Figura 16	Comercialización del pan	49
Figura 17	Utensilios utilizados en la panadería.....	53
Figura 18	Artesa.....	54
Figura 19	Amasadora eléctrica	55
Figura 20	Mesa de amasado	56
Figura 21	Pala de madera	57
Figura 22	Gancho.....	58
Figura 23	Escoba	58
Figura 24	Canastas utilizadas	59
Figura 25	Horno Panadería Doña Ali.....	60
Figura 26	Horno Panadería Tradicional Florcita	61
Figura 27	Horno Panadería Priscila y Jofre	61
Figura 28	Panadería Doña Ali	63
Figura 29	Logo Doña Ali	63
Figura 30	Panadería Florcita.....	66
Figura 31	Logo Panadería Florcita	66
Figura 32	Panadería Priscila y Jofre	67
Figura 33	Logo de la panadería	68
Figura 34	Harinas Utilizadas	78
Figura 35	Almacenamiento	79
Figura 36	Levadura fresca	80
Figura 37	Sal yodada y fluorurada	82
Figura 38	Azúcar Blanca.....	83
Figura 39	Manteca Vegetal de Palma	85
Figura 40	Manteca Vegetal	85
Figura 41	Manteca Vegetal	86

Figura 42 Panela	86
Figura 43 Quesillo	87
Figura 44 Tipos de panes	88
Figura 45 Dosimetría para una masa de dulce	90
Figura 46 Dosimetría para una masa de sal	91
Figura 47 Panela mezclada con queso y queso desmenuzado	92
Figura 48 Mezclado masa de dulce	93
Figura 49 Mezclado masa de sal	94
Figura 50 Proceso de amasado	95
Figura 51 Masa en reposo	96
Figura 52 División y boleo de la masa	97
Figura 53 Proceso de Leudado	99
Figura 54 Precalentado del horno	100
Figura 55 Horneado del pan	101
Figura 56 Almacenamiento	102
Figura 57 Comercialización	103
Figura 58 Anexo 2	118
Figura 59 Anexo 4	145
Figura 60 Anexo 4	146
Figura 61 Anexo 4	147
Figura 62 Anexo 4	148
Figura 63 Anexo 5	149
Figura 64 Anexo 5	149
Figura 65 Anexo 5	150
Figura 66 Anexo 5	150
Figura 67 Anexo 6	151
Figura 68 Anexo 6	151
Figura 69 Anexo 6	152
Figura 70 Anexo 6	153

Índice de tablas

Tabla 1 Comunidades de la parroquia Nulti	20
Tabla 2 Patrimonio Cultural Tangible.....	23
Tabla 3 Patrimonio Cultural Intangible	25
Tabla 4 Condición de actividad por sexo	29
Tabla 5 Manufactura y artesanía, comercio, servicios en la parroquia de Nulti.	30
Tabla 6 Artesanos que se dedican a la elaboración del pan en la parroquia de Nulti.	48
Tabla 7 Tabulación de la Encuesta por Edad.....	69
Tabla 8 Tabulación de la encuesta por género	70
Tabla 9 Tabulación de la encuesta según lugar de nacimiento.....	70
Tabla 10 Tabulación de la encuesta según capacitación realizada.....	71
Tabla 11 Tabulación de la encuesta según años de labor	71
Tabla 12 Tabulación de la encuesta de la proveniencia del gusto por la panadería	72
Tabla 13 Tabulación de la encuesta modificarían la forma tradicional de realizar pan	72
Tabla 14 Tabulación de la encuesta en que se diferencia el pan de Nulti	73
Tabla 15 Tabulación de la encuesta consideran que el pan que elaboran tiene tradición.....	74
Tabla 16 Tabulación de la encuesta pan más comercializado	74
Tabla 17 Tabulación de la encuesta horario de más venta de pan	75
Tabla 18 Tabulación de la encuesta pertenecen a alguna asociación	76

Agradecimiento

“Primeramente, agradezco a Dios por todas las bendiciones que derramas sobre mi hogar y mi familia. Guía mi camino siempre bendito Padre amado.

Agradezco a mi esposa por su apoyo en todo momento y por ser mi motivación siempre.

Agradezco especialmente a la comunidad de Nulti en especial a Alicia Lucero, Fabian Cedillo, Joffre Peralta y Flor Lata, por el apoyo constante en la investigación de este proyecto, por siempre estar abiertos de manera desinteresada a enseñar y ver más allá de su trabajo. Nulti es grande gracias a personas como ustedes. QUE DIOS LES PAGUE”.

Luis Paul Becerra Dumancela

Agradecimiento

“Agradezco a Dios por regalarme salud y vida para cumplir una meta más.

Agradezco a nuestra tutora Mg. Maricruz Fernanda Íñiguez por todo el apoyo brindado a lo largo de este proyecto, pues sin su motivación y su ayuda brindada, sería imposible la culminación de este trabajo de investigación”.

Edgar Paul Quichimbo Galarza

Dedicatoria

“Dedico este proyecto a mis padres que siempre me apoyaron, tuvieron paciencia y están allí día a día en cada paso que doy en mi vida. A mis ñaños, gracias por todo su apoyo. A mi esposa Janita que es la persona que me acompaña en este camino de la vida y que juntos hemos logrado muchas cosas que nunca esperamos. A toda mi familia, los que están y los que ya no, por ellas y ellos tengo la fuerza de ser mejor. A mi Mami Chio y mi Abue Anita, que les tengo presente siempre en todo paso que doy en mi camino por su enseñanza y cariño infinito que siempre llevo conmigo”.

Luis Paul Becerra Dumancela

Dedicatoria

“Este proyecto lo dedicó a mis padres y hermanas que fueron mi apoyo en todo momento mientras realizaba mis estudios universitarios”.

Edgar Paul Quichimbo Galarza

Introducción

La panificación en la provincia del Azuay es variada e invaluable. En cada cantón existen tradiciones propias para la elaboración del pan. Nulti, es una parroquia del cantón Cuenca presenta características únicas y dignas que merecen darse a conocer en todo el país; es rica en historia, valores, tradiciones, costumbres, artesanías y atractivos tanto naturales como culturales. Uno de sus atractivos principales es la elaboración tradicional del pan en horno de leña.

El pan ha contribuido al desarrollo turístico de la parroquia, por el interés que ha generado en propios y extraños su sabor y aroma característico. Sin embargo, se debe mencionar que actualmente debido al avance tecnológico, son pocos los lugares que aún conservan la tradición de elaborar pan hecho en horno de leña.

Es importante el rescate de la tradición panadera, pues no solamente se habla de ella como gastronomía, sino que también como cultura e historia. El objetivo que se pretende alcanzar en el presente proyecto es estudiar la tradición del pan de Nulti y su aporte a la cultura cuencana, mediante la recopilación de datos históricos, conocer el entorno cultural y describir su entorno productivo, toda esta información permitió elaborar un documento en beneficio de la sociedad cuencana.

Este trabajo está dividido en 3 capítulos y se detalla a continuación:

El primer capítulo habla sobre los antecedentes históricos, historia, división política y límites; Nulti patrimonio cuencano; las características socioculturales y económicas de su población, total de la población, población económicamente activa, principales actividades económicas, la economía de la parroquia post COVID y por último sus tradiciones.

El segundo capítulo se especifica el entorno cultural de los panaderos, la tradición gastronómica, origen y descendencia panadera, que tiempo llevan a cabo esta tradición, origen de cada panadería, por último, resultados de la encuesta realizada a panaderos y dueños de las panaderías.

El tercer capítulo se detalla el entorno productivo, la materia prima utilizada, los tipos de panes elaborados y las formas de elaboración del pan.

CAPÍTULO 1. HISTORIA DE LA PARROQUIA DE NULTI

1.1. Antecedentes Históricos

1.1.1. *Historia*

1.1.1.1. Historia Civil.

La primera referencia legal como parroquia civil, es decir como jurisdicción político administrativa es el decreto de la Convención Nacional del 17 de abril de 1884 que reforma el Título 1º de la Ley de Régimen Administrativo Interior, y que establece la división territorial del país, este decreto es promulgado por el Poder Ejecutivo el 23 de abril del año de 1884, sin embargo desde los tiempos prehispánicos junto con el territorio de las parroquias vecinas constituía una fuerte organización social que cimentaba uno de los Cacicazgos de mayor poder de ese tiempo y durante la época colonial de nuestro país. (Moreno, 2003)

“La parroquia civil de Nulti fue establecida el 15 de septiembre de 1869 por disposición del presidente constitucional de la república del Ecuador Gabriel García Moreno”. (Moreno, 2003)

1.1.1.2. Historia de Eclesiástica de la parroquia.

La historia eclesiástica de la parroquia Nulti es la siguiente: La parroquia se erigió con categoría eclesiástica y fue denominada con el nombre de Nuestra Señora del Rosario, el 30 de octubre de 1966, aunque para la población, la devoción que prepondera es al Señor de Nulti. (Gomez, 2015, pág. 22)

El 6 de noviembre de 1966, se nombra a su primer párroco el Padre José Manuel Contreras Tola, quien lideraría la construcción del frontis de la iglesia el 16 de junio de 1967. Cabe destacar que anteriormente, en lo eclesiástico, esta parroquia dependía de la Parroquia Paccha. La historia nos cuenta que Nulti fue parroquia de Paccha a pesar de haberse formado tal vez al mismo tiempo”. (Gomez, 2015, pág. 22)

En el siglo XVII inicia la historia del patrono de Nulti, El Señor de los Milagros, cuando Fray Gerónimo Aguilar mandó a esculpir con artistas forjados en los talleres de jesuitas y franciscanos de la ciudad de Quito. Una vez llegada la obra a Cuenca, el sacerdote dispuso que la imagen de La Dolorosa fuera venerada en la iglesia de Paccha y la de Jesús Crucificado, en la iglesia de Multizapa". (Gomez, 2015, pág. 23)

1.1.1.3. Origen y significado de Nulti.

Al conformarse los pueblos Cañari y crearse las diferentes divisiones territoriales, dentro de las cuales consta aquella establecida como fuera del territorio central de Cuenca, conformada entre otros por un pueblo conocido como MULTIZAPA.

La palabra NULTISAPA, tiene una transformación lingüística o terminológica de reducción, hasta ser poco usada y solo llamarse NULTI. (G, 2014, pág. 7)

La procedencia araucana del topónimo NULTI es la siguiente:

NUL, apócope de NULIN que significa ARMAS.

TI, es aféresis de PITHI que significa POCO.

Por consiguiente:

NULTI significa "PUEBLO DE PAZ" "PUEBLO DE pocas ARMAS. (G, 2014)

1.1.2. División Política

Como podemos ver en la Figura 1 y Tabla 1, la parroquia de Nulti está dividida en 16 comunidades, en las que Chocarsí y San Juan Pamba son las más extensas, seguido de Llatcón.

Figura 1

División Política de Nulti y sus comunidades



Nota: El gráfico representa el número de comunidades que están dentro de la parroquia de Nulti. Fuente: Imagen tomado de GAD parroquial de Nulti, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo

El centro parroquial cuenta con más equipamientos (*El equipamiento urbano es un tipo de “mobiliario” para el espacio urbano, es decir, para espacios que el público en general utiliza, como aceras, parques, plazas públicas y estacionamientos.* (YTER, 2020)), que el resto de las comunidades, es una de las comunidades con menor superficie y menor número de habitantes. (Gomez, 2015, pág. 23)

Tabla 1

Comunidades de la parroquia Nulti

#	Comunidad	#	Comunidad
1	Centro Parroquial	9	Puycay
2	Capilla Loma	10	San Juan Pamba
3	Allpayacu	11	Las Minas
4	Apangora	12	Llatcón
5	El Molle	13	El Arenal Aguacolla
6	La Cofradía	14	Tablón Cashaloma
7	Challuabamba	15	Calusarín
8	Chocarsí	16	Zhizhio

Nota: Esta tabla muestra la cantidad de comunidades existentes dentro de la parroquia Nulti. Fuente (G, 2014). Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo

1.1.3. Localización y Límites

1.1.3.1. Localización.

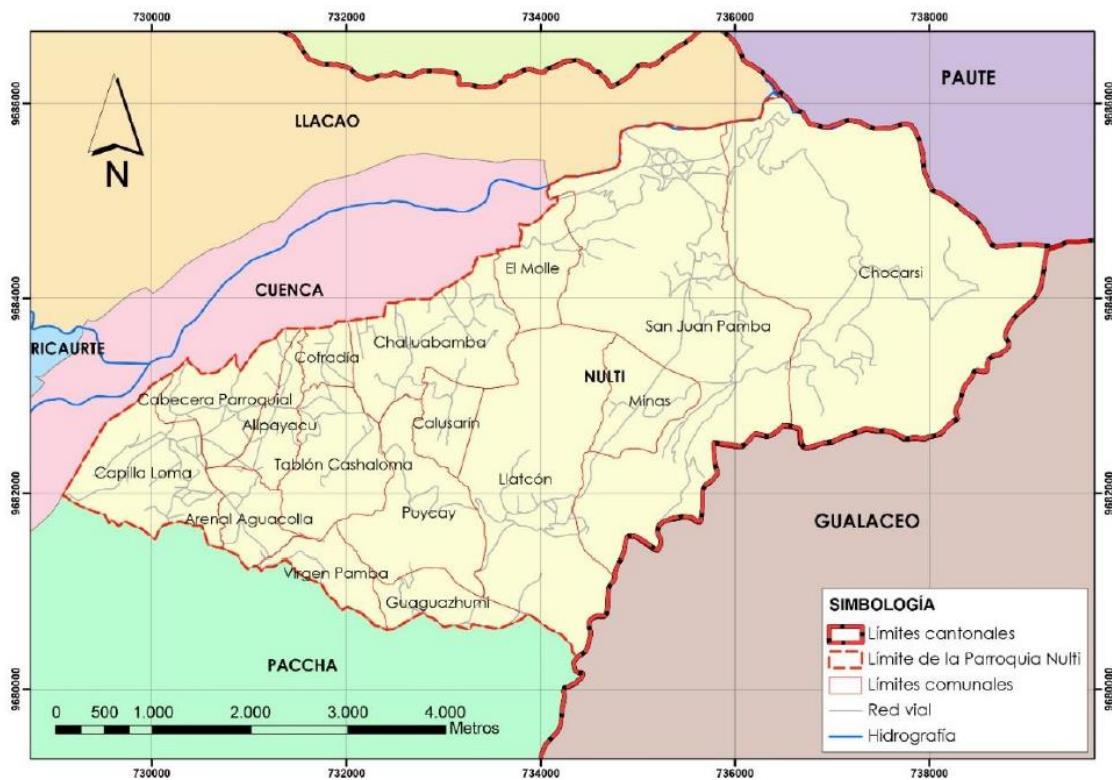
Nulti es una parroquia rural ubicada al noroeste del cantón Cuenca, provincia del Azuay, tiene una extensión de 2.802,19 ha; ocupa el 1,0 por ciento del territorio cantonal. Se localiza a 8 km desde la ciudad de Cuenca, con una altitud de 2577 msnm. (Gomez, 2015).

1.1.3.2. Límites.

En la Figura 2 se puede observar que la parroquia de Nulti limita al norte con la parroquia Llacao del cantón Cuenca y San Cristóbal del cantón Paute; al sur con las parroquias Paccha del cantón Cuenca y Jadán del cantón Gualaceo, al este con la parroquia Jadán y al oeste con la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca. (Gomez, 2015, pág. 3)

Figura 2

Mapa de ubicación de la Parroquia Nulti



Nota: Datos obtenidos en el GAD Parroquial de Nulti, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo

1.2. Nulti Patrimonio Cuencano

1.2.1. Culturalidad

1.2.1.1. Patrimonio Cultural Tangible.

“El patrimonio tangible es acervo de histórico fundamental para la Identidad y memoria de la sociedad. La salvaguarda de estos valores y bienes culturales es esencial para garantizar la transmisión de costumbres y valores, promover la cohesión social, y enfrentar la homogenización”. (Chaparro, 2018, pág. 1)

Son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros.

En Nulti, el patrimonio cultural tangible encontrado dentro de la parroquia podemos identificar en bienes inmuebles, bienes muebles, bienes arqueológicos.

En la tabla 2, se detalla los bienes patrimoniales tangibles existentes en la parroquia. (Gomez, 2015, pág. 102).

Tabla 2

Patrimonio Cultural Tangible

Patrimonio Cultural Inmueble				
	Nombre del bien patrimonial	Años de existencia	Localización	Fotos
1	Templo parroquial Nulti	Original: 1910-1930 Intervención: 2012-2013	Centro Parroquial	
2	Colegio Nacional Nulti	90 años	Centro Parroquial	
3	Eventos Merceditas	1911-1920	Carretero a Nulti – La Cofradía	
4	Vivienda	50 – 60 años	Centro Parroquial	
5	Casa Parroquial	1930	Centro Parroquial	
6	Vivienda	1940	Centro Parroquial	
7	Vivienda	1930	Centro Parroquial	
8	Vivienda	1960	Centro Parroquial	

Patrimonio Cultural Mueble

Patrimonio Cultural Arqueológico

Nombre del bien patrimonial	Localización	Fotografías
Cerro El Plateado	Comunidad de Llatcón	
Loma Huahuapulmi		
Challuabamba (Sitios mayoides)	Comunidad de Challuabamba	
Huamgarcucho (Sitios mayoides)	Loma da Jalzhi	
	Capilla Loma	

Nota: Datos obtenidos (Gomez, 2015)/ABACO_INPC, elaboración: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo

1.2.1.2. Patrimonio Cultural Intangible.

Es el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que proviene de una cultura tradicional, popular o indígena; misma que se transfiere de manera oral o mediante gestos y se cambia con el paso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. “Son las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de: tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales tradicionales, festividades que se realizan en las comunidades.” (UNESCO, 2022).

En la tabla 3 se detalla los bienes patrimoniales intangibles existentes en la parroquia.

Tabla 3

Patrimonio Cultural Intangible

Tradiciones y expresiones orales			
Denominación	Tipo	Localización	Descripción
Leyenda del arbolito de naranjo	Leyendas	Centro parroquial	Hace referencia a la imagen del Señor de Nulti, que regresaba al mismo lugar en el que se encontraba un arbolito de naranjo, ya que no "le gustaba" estar en Capilla Loma <i>"Los antiguos manifiestan que anteriormente en la parte inferior del cerro El Tejado, frente a la vía que viene del oriente, habían encontrado una gallina de oro con once pollitos, y que ninguno se dejó coger"</i> Luego la gallina se quedó incrustada en la roca porque no la atraparon
Leyenda de la gallina de oro	Leyendas	Cerro El Tejado	
Lenguaje popular en la medicina tradicional	Expresiones orales	Centro parroquial	Es la existencia de un lenguaje propio y común entre la gente y que es de uso cotidiano
Artes del espectáculo			
Denominación	Tipo	Localización	Descripción
Escaramuza	Juegos tradicionales	Llatcón	Los jinetes, tanto hombres como mujeres, participan en esta tradicional fiesta junto a sus padrinos. Dicha celebración rinde tributo a la Virgen de la Merced.
Usos sociales, rituales y actos festivos			
Denominación	Tipo	Localización	Descripción
Fiesta de la Virgen de la Merced	Conmemoración religiosa	Llatcón	Celebración realizada en el mes de agosto
Fiesta de los Reyes Magos	Conmemoración religiosa	Centro parroquial	Se celebra cada año el día 6 de enero
Fiesta de Semana Santa	Conmemoración religiosa	Centro parroquial	
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo			
Denominación	Tipo	Localización	Descripción
Mal de ojo, mal aire y dado el sol	Medicina tradicional	Centro parroquial	Son los nombres que se les atribuye a ciertas enfermedades o malestares, los cuales se combaten con medicina natural
Empanadas de viento	Gastronomía	Centro parroquial	Es una de las comidas típicas de la fiesta de la Virgen de la Merced en el caserío de Llatcón

Pan de horno de leña	Gastronomía	Centro parroquial	Esta tradicional actividad se da principalmente en el centro parroquial, Capilla Loma, El Arenal, Samana, entre otros
Plantas medicinales	Medicina tradicional	Centro parroquial	Se debe a la costumbre de usar plantas medicinales para curar algunos malestares y enfermedades
Toponimias	Toponimia	Centro parroquial	Consiste en el estudio etimológico de los nombres del lugar, y es de suma importancia para conocer incluso su historia
Toponimias	Toponimia	Zhidmad	Consiste en el estudio etimológico de los nombres del lugar, y es de suma importancia para conocer incluso su historia

Técnicas artesanales tradicionales

Denominación	Tipo	Localización	Descripción
Pirotecnia	Técnicas artesanales tradicionales	Centro parroquial, Capilla Loma, Samana	Estos artesanos- agricultores fabrican para algunas partes del país una variedad de juegos pirotécnicos
Cestería	Oficios tradicionales	Llatcón	La materia prima para la elaboración de cestos es el carizo
Hilado con lana de borrego	Técnicas artesanales tradicionales	Chocarsí	Las personas que se dedican a este oficio son mujeres, que han aprendido desde pequeñas “este oficio
Ponchos de Chocarsí y Zhizhio	Técnicas artesanales	Chocarsí y Zhizhio	El tejido de ponchos es una práctica tradicional para muchos de los habitantes

Festividades que se realizan en las comunidades

Comunidad	Festividad	Fecha	Duración	Participación
1 Allpayacu	Virgen de la Nube	Enero y Junio	2-3	Local
2 Apangora	Virgen la Inmaculada	6 de Diciembre	2	Local
3 Arenal-Aguacolla	Fiesta de las Cruces	2 de Mayo	3	Local
4 Capilla Loma	Virgen del Cisne	15 de agosto	3	Local
	Fiesta de la Cruz	Junio	2	Challuabamba y Paccha
5 Challuabamba	Virgen del Rosario	Octubre	3	Cantonal
	Señor de la Agonía			
6 Chocarsí	Señor de los Milagros	Septiembre	3	Cantonal
	Pase del Niño	Diciembre	1	Local
El Molle	Señor de la Santísima Cruz	Agosto	2	Cantonal
	Virgen del Cisne	Agosto	2	Local
Tablón-Cashaloma	Festividad de la Cruz	Tercera semana de Mayo	2	Local
	Virgen del Cisne	Tercera semana de Agosto	2	Local
	Señor de la Buena Esperanza	última semana de Agosto	2	Local

La Cofradía	Virgen del Carmen	Tercera semana de Junio	2	Local
	Santísima Cruz	Última semana de Junio	2	Local
Las Minas	Las Cruces	Mayo	2	Local
	Pase del Niño	Diciembre	2	Local
Llatcón	Fiesta de la Capilla de Sigsiloma	2 veces al año	2	Comunitaria
	Virgen de la Merced	Última semana de Agosto	3	Local
	Fiesta de las Cruces	Segunda semana de Mayo	2	Comunitaria
Centro parroquial	Fiesta del Señor de Nulti	Última semana de Septiembre	3	Nacional
	Fiestas de parroquialización	15 de Septiembre	2	Local
Puycay	Fiesta de San Miguel	Septiembre	3	Local
	Festividad de la Virgen	Mayo	2	Comunitaria
	Pase del Niño	Diciembre	1	Comunitaria
San Juan Pamba	Virgen de la Merced	Septiembre y Octubre	2	Local
Zhizhio	Noche Buena	Diciembre	1	Comunitaria

Nota: Datos obtenidos de (Gomez, 2015)/ABACO_INPC, Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo

1.3. Características socioculturales y económicas

1.3.1. Población total

Según el Censo de Población y Vivienda 2010, la parroquia Nulti tiene una población de 4.324 habitantes, que constituyen el 0,86% del total de población del cantón (Gomez, 2015, pág. 130)..

El crecimiento de la población a nivel parroquial desde el censo realizado en el año 1990, registra un total de 3601 habitantes, en el año 2001 se registra un total de 4589 habitantes, con una tasa de crecimiento del 2,10%, para el año 2010 la población disminuye a 4324 habitantes y la tasa de crecimiento es de -0,66%, hecho que denota que la población de la parroquia Nulti está disminuyendo debido principalmente a la migración, tanto interna como externa como consecuencia de diversos factores. (Gomez, 2015, pág. 130)

1.3.2. Pirámide Poblacional: Edad y Sexo

Se establece la pirámide poblacional de la clasificación poblacional por rango de edad y sexo, que permite realizar una lectura clara sobre la actual situación respecto de la edad de los habitantes de la parroquia Nulti, definiendo aquellos grupos etarios que representan un mayor porcentaje respecto del total de población.

“En la pirámide poblacional correspondiente al año 2010, se registra que en la parroquia Nulti, la mayor parte de la población tanto femenina como masculina está comprendida entre los 5 y 9 años de edad. En el caso de la población masculina representa 6,27% de la población total, y la femenina 5,57%. En general se evidencia que la mayor parte de la población, se encuentra en los rangos de 1 a 29 años de edad. (Gomez, 2015, pág. 69)

Al año 2015 se presenta una diferencia de 5 años en los rangos de edad de la población, reflejando que el mayor número de personas se encuentra actualmente entre los 10 y 14 años, seguido de la población que, entre 20 y 24 años, con lo que podemos concluir que dentro de la parroquia en general la población es joven y, según especifica el Ministerio de Educación, se encuentran en edad de asistir al nivel de educación básica en el primer caso”. (Gomez, 2015, pág. 69).

1.3.3. Población económicamente activa

Según el Glosario de términos – ENENDU, 2014, INEC: “La (Población Económicamente Activa) PEA está conformada por las personas de 10 años y más que trabajaron al menos 1 hora en la semana de referencia, o que no laboraron, pero tuvieron empleo (ocupados), o bien, aquellas personas que no tenían empleo, pero estaban disponibles para trabajar y buscaban empleo (desocupados).” (Gomez, 2015, pág. 130)

Los índices de PEA determinan la disponibilidad de mano de obra que existe en el área, la población económicamente activa está en capacidad de emplearse en la producción de bienes y servicios, de este grupo no están las personas que únicamente se dedican a estudiar, quehaceres domésticos, pensionistas y las personas incapacitadas de trabajar como los minusválidos y jubilados por decisión propia, incapacidad o edad. (Gomez, 2015, pág. 130)

En la tabla 4 se puede observar que la población económicamente activa es principalmente de género masculino, y que a su vez se mantiene un equilibrio entre la PEA y LA PEI (Población Económicamente Inactiva) en cuanto al número de personas que las conforman. (Gomez, 2015, pág. 130)

Tabla 4

Condición de actividad por sexo

NULTI	PEA	PEI	TOTAL
Hombre	1084	519	1603
Mujer	664	1103	1767
TOTAL	1748	1622	3370

Nota: Datos obtenidos del Censo de Población y Vivienda del 2010, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo

1.3.4. Principales actividades económicas y productivas del territorio

La economía dentro de la parroquia se ve en el número de locales comerciales existentes, mientras más establecimientos económicos, hay más capital e ingresos en sus habitantes, en la tabla 5 se puede observar la cantidad de comercios existentes. En la parroquia Nulti cercana a la cabecera Cantonal Cuenca, dispone de infraestructura de vías de acceso que facilita el traslado de productos internos como externos. (Gomez, 2015, pág. 138).

Tabla 5

Manufactura y artesanía, comercio, servicios en la parroquia de Nulti.

COMUNIDAD	Venta De Víveres	Panadería	Carpintería	Restaurantes	Venta De Artesanías	Mecánica Industrial	Compra Y Venta De Mecánica Automotriz	Farmacia	Ferretería	Restaurantes	Venta De Madera	Local De Recepciones	Micro mercado	Lugar De Interés Turístico	Venta De Combustible	Elaboración De Prefabricados	TOTAL
Allpayacu	1				1		1	1	1	2	2			1	1		3
Apangora	2													1	1		9
Arenal-Aguacolla	2	1	4	2										1			10
Calusarín	4													1	1		6
Capilla Loma	8	3	3	1	1	1	1							1			18
Challuabamba	2			1	2	1		1						1	1		9
Chocarsí	4				2									1	1		8
El Molle	1				1	1											3
Tablón-Cashaloma	4							1	1		1						5
Cofradía del Carmen		1	1		2			1	1			2					8
Minas	1													1	1		2
Llatcón	3					1	1					3					8
Nulti	7	3	1		1	1	1										13
Puycay	1																1
San Juan Pamba	4			1		2											7
Zhizhio																	0
TOTAL	44	8	10	2	7	9	1	3	3	2	2	2	3	9	2	1	100

Nota: Esta tabla muestra como la panadería es el cuarto establecimiento comercial que genera ingresos dentro de la parroquia contando con 8 locales, 3 de ellos se ubican dentro del centro parroquial. Fuente: (Gomez, 2015), elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Como se puede observar la panadería dentro de la parroquia es el quinto establecimiento económico que genera ingresos y el segundo negocio comercial dentro del centro parroquial.

La economía de la parroquia de Nulti no solo se basa en la panadería, sino también en otras actividades como: la pirotecnia que ha ido decayendo la elaboración tradicional al existir alternativas nuevas para su fabricación, por la implementación de la tecnología y las prohibiciones del uso de pólvora.

La parroquia cuenta con algunos lugares donde realizan artesanías, en la comunidad de Chocarsi se elaboran ponchos de macana, que según los antepasados del sector cuentan que la técnica de la elaboración de la macana sale de esta comunidad y es llevada al cantón de Gualaceo donde se hace famosa esta técnica, en esta comunidad no solo se hacen macanas si no también ponchos y cobijas.

La elaboración de sogas es otra práctica que genera economía dentro de la parroquia, son varias comunidades que se dedican a esta actividad.

En los últimos años por el crecimiento de la parroquia se han generado actividades económicas no tradicionales como la implementación de restaurantes, bares, canchas sintéticas que antes no existían.

1.3.5. *La economía de la parroquia Nulti post COVID*

En la entrevista realizada a (Cedillo , 2022) supo indicar que: “*El desarrollo económico de la parroquia de Nulti, siempre se caracterizó y hasta el día de hoy se lo hace en la parte ícono de la parroquia que es el pan hecho en horno de leña, esta actividad no tuvo ningún efecto negativo puesto que los 15 hornos de leña que trabajan dentro del centro parroquial continuaron trabajando sin mayor problema, para esta actividad el GAD Parroquial de Nulti, el Consejo Provincial, GAD de Cuenca y la asociación de panificadoras de Nulti cumplieron un papel muy importante puesto que firmaron convenios para la entrega de 2000 panes diarios que fueron puestos en las canastas básicas que se vendían a la comunidad.*

Otras actividades económicas se vieron afectadas como el de las buseretas escolares ya que el alumnado al no estar en clases presenciales, no se requería del servicio y muchos propietarios de las buseretas tuvieron que vender sus unidades o utilizarlas para otras actividades; varios restaurantes y bares tuvieron que cerrar por la poca afluencia de clientes que se tenía.

El GAD Parroquial de Nulti, generaron grupos agroecológicos para la implementación de huertos familiares, también se dictaron cursos y talleres para la elaboración de vino, elaboración de helados de paila, elaboración de dulces, mermeladas, quesos, para que la población de la parroquia genere ingresos con la venta de sus productos.

Se tiene conocimiento que varias familias de la parroquia generan microemprendimientos como, por ejemplo: una familia está elaborando vino que tiene su propia marca, otras familias tienen fincas agroecológicas que venden sus productos en el mercado de la Prefectura del Azuay y mercados de la ciudad de Cuenca."

1.4. Tradiciones

1.4.1. Trabajo en Lana

La tradición artesanal que tienen los pobladores en la parroquia de Nulti, desde hace más de 100 años es el tejido de ponchos, mantas y cobijas. En sectores como Shishio y Chocarsi se encuentran artesanos que recuerdan este trabajo como un aprendizaje de sus antepasados y que han ido pasando de generación en generación. (Auquilla P. A., 2021, pág. 14)

Figura 3

Proceso de la elaboración del hilo



Nota: En la imagen superior se puede observar la lana de borrego lavada y puesta a secar, la imagen inferior se ve la tintura para dar color al hilo. Fuente: (Auquilla P. A., 2021, pág. 14). Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 4

Proceso de elaboración de hilo



Nota: En la imagen de la izquierda se puede ver el hilo yendo a tinturarse, en la imagen de la derecha se puede ver el hilo en proceso de secado. Fuente: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021, pág. 15), elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 5

Mezcla de colores



Nota: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021, pág. 16), elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 6

Telar



Nota: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021, pág. 17), elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

1.4.2. Trabajo con la Totora

La elaboración de esteras hechas en totora es otra tradición de la parroquia de Nulti, los pobladores del sector de Yerba Buena se dedican a realizar esta labor, la materia prima para la elaboración de las esteras es la totora, en la antigüedad los moradores del sector tenían que ir a la provincia del Cañar para adquirir el material, al representar un gasto excesivo el transporte de la totora, los moradores del sector habilitaron una laguna para poder plantar dicho material. (Auquilla P. A., 2021, pág. 23)

Figura 7

Tejido de la estera



Nota: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021, pág. 29), elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

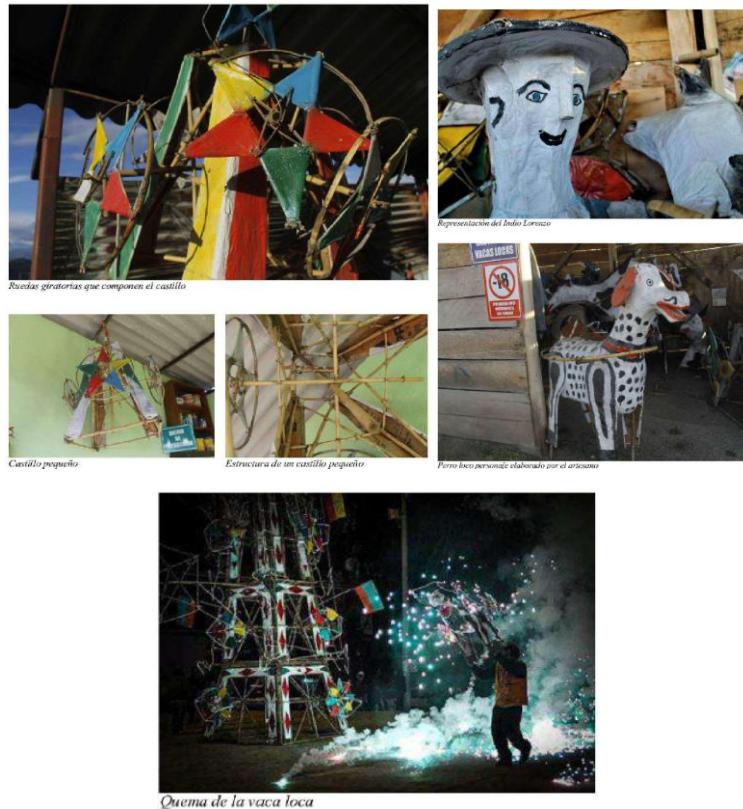
1.4.3. Pirotecnia

En los sectores de Loma de Capilla, El Arenal y Allpayacu se puede encontrar artesanos dedicados a esta labor, a este oficio se dedican varias familias que han pasado sus conocimientos de generación en generación.

Nulti se caracteriza por brindar castillos muy coloridos, vacas locas, cohetes que decoran las festividades de la parroquia. (Auquilla P. A., 2021, pág. 36)

Figura 8

Castillos, vaca loca



Nota: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021, págs. 33,44), elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

1.4.4. Trabajo con carrizo

La cestería constituye un legado familiar para aquellas familias que se dedican toda la vida a esta labor, en las comunidades de Challuabamba, Puycay, Loma de Capilla, Apangoras y Llatcón varias familias se dedican a esta labor por más de 100 años.

El principal material para la elaboración de las canastas es el carrizo seco que se obtienen en varios sectores de la parroquia, además se utilizan herramientas con la piola, una cierra pequeña y aceite. (Auquilla P. A., 2021, pág. 49)

Figura 9

Elaboración de los cestos



Nota: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021, págs. 53,56). Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

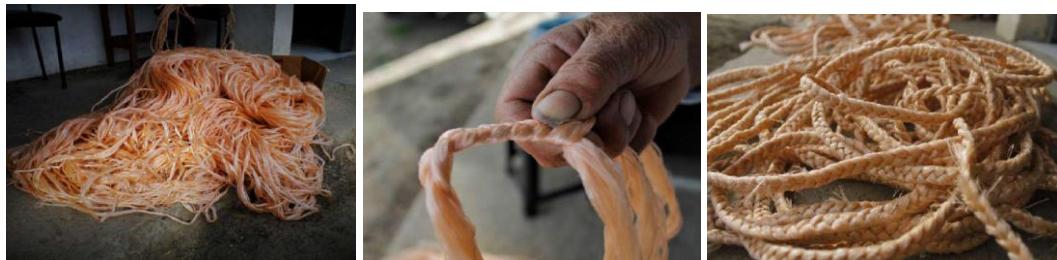
1.4.5. Trabajo en la elaboración de sogas

En las comunidades de Ventanillas, Juanpamba, Llatcón y Chocarsi se pueden observar talleres de artesanos que se dedican a la elaboración de sogas.

Las sogas se elaboran con piolas recién lavadas y colgadas en tendederos para ser secadas durante todo el día, una vez seca se procede a trenzar las hebras, en algunos trenzan las sogas de forma manual y en otros talleres este proceso lo realizan a máquina. (Auquilla P. A., 2021, pág. 59)

Figura 10

Elaboración de sogas



Nota: En las imágenes se pueden observar el proceso de elaboración de la soga. Fuente: Imagen obtenida de (Auquilla P. A., 2021). Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

1.4.6. Pan en horno de leña

En los sectores de El Arenal, Loma de Capilla, Samaná y el Centro Parroquial, se caracterizan por la elaboración del característico pan de la parroquia Nulti, horneado en hornos de leña, dando un sabor y aroma únicos al pan. (Villa, 2015, pág. 17)

El horno de leña donde se elabora el pan tiene una forma de cúpula, construido con barro, ladrillo, paja, huevos, sal en grano y cáscara de huevo. (Villa, 2015, pág. 17).

Para conseguir la leña que se utiliza para la cocción, las familias realizan mingas puesto que deben recoger y cargar bultos pesados, desde lugares lejanos y trasladarlos hacia la casa, estos bultos deben ser acomodados en un lugar que no tenga humedad, la leña debe estar bien seca y en caso de no estar seca se debe hacer secar. (Villa, 2015, pág. 17)

La mayoría de los panaderos han heredado dicha tradición de sus abuelos, padres y familiares que se dedicaban a este oficio, en la actualidad varias panaderías utilizan mezcladora eléctrica para amasar el pan y agilitar el proceso, mientras que otras familias todavía hacen la mezcla de forma manual ya que la clientela dice que tiene un mejor sabor. (Villa, 2015, pág. 17).

Varios clientes, hacen pedidos para enviar el pan a los Estados Unidos a sus familiares, este pan es comercializado dentro de la parroquia y en distintos lugares fuera de Nulti como: En las afueras de las iglesias en la ciudad de Cuenca, en la plazoleta Rotary, Monay, Azogues, Cañar, Paute. (Auquilla P. A., 2021, pág. 64)

Figura 11

Elaboración de Pan



Nota: Imagen obtenida de la panadería Doña Ali, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

1.4.7. Fiestas patronales

1.4.7.1. Fiesta del Señor de los Milagros de Nulti.

La fiesta del señor de los Milagros, es una de las más importantes de la parroquia ya que se considera que el Señor de Nulti ha realizado varios milagros entre sus fieles.

En la figura 12 se puede observar a los feligreses ingresando a la Iglesia con la figura del Señor de los Milagros, mismo que es llevado en hombros hasta colocarlo en el altar.

Figura 12

Señor de los Milagros de Nulti



Nota: Imagen obtenida in situ, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

En la figura 13 se puede observar la cantidad de feligreses que asisten a la eucaristía que se realiza en honor al señor de los Milagros.

Figura 13

Iglesia del centro parroquial



Nota: Imagen obtenida in situ, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

La celebración se realiza durante todo el mes de septiembre, se designan grupos especiales de priostes encargados de organizar todos los festejos. También colaboran familias, quienes son conocidos como priostes menores. Cada uno se encarga de: la decoración del templo, contratar juegos pirotécnicos, brindar alimentos a los invitados. (G, 2014, pág. 22).

En el parque central de la Parroquia se realiza una feria gastronómica y artesanal, donde se ofrecen diferentes productos para el deleite de los que asisten a la feria.

En la figura 14 se puede observar la variedad de panes que se venden en las festividades del mes de septiembre, como novedad se alcanza a ver que se elaboran panes en forma de caballo, “Los Caballitos de Nulti”.

Figura 14

Venta de Pan



Nota: Los caballitos de Nulti se lo realizan porque en la parroquia antiguamente todo era transportado en caballo. Fuente: Imagen obtenida in situ, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

1.4.7.2. Fiesta de La Virgen del Rosario.

La fiesta de la Virgen del Rosario da inicio el último fin de semana de octubre, el día dedicado a la Virgen es el 1 de noviembre. Los priostes encargados son los jóvenes de la parroquia, que son parte de los diferentes clubs deportivos de la parroquia, trabajan con varios meses de anticipación para obtener los medios económicos para financiar los costes de la fiesta. El domingo por la mañana se realizan diferentes campeonatos deportivos. Por la tarde se realiza la procesión llamada “El Rosario de la Aurora” en donde la imagen es trasladada desde el centro parroquial hasta la comunidad de Loma de Capilla y nuevamente ingresada al templo para rendirle culto. Terminado esto se dará paso a los diferentes actos programados, presentación de show artístico o de grupos de danza folklórica, culminando con castillos, vaca loca, etc. (G, 2014, pág. 22).

CAPÍTULO 2. ENTORNO CULTURAL DE LOS PANADEROS DE NULTI

2.1. Diseño Metodológico

2.1.1. *Objetivos Generales y Específicos*

El objetivo general de esta investigación es estudiar la tradición del pan de Nulti y su aporte a la cultura cuencana.

Al mismo tiempo, los objetivos específicos que acompañan y complementan al objetivo general de esta investigación son:

- Recopilar datos históricos de la parroquia de Nulti.
- Conocer el entorno cultural de los panificadores de la parroquia Nulti
- Describir el entorno productivo del pan de la parroquia Nulti

2.1.2. *Enfoque*

La investigación se desarrolla a partir de un enfoque cualitativo para la recolección y análisis de datos a través de entrevistas realizadas a los panificadores de la parroquia Nulti, efectuando preguntas de diagnóstico con referencia a la antigüedad en la elaboración del pan, las panaderías más reconocidas, la tradición familiar y nuevos emprendimientos, dentro y fuera de la parroquia.

Se aplica una investigación tipo descriptiva al considerar las características de la tradición, diversidad cultural de los panaderos y la producción que se realiza en diferentes panaderías.

2.1.3. Modalidad de la Investigación

2.1.3.1. De Campo

Debido a que el estudio del problema se realiza en el propio lugar, se cumplirán varias visitas entre 3 a 5 panificadores más representativos de la parroquia Nulti.

2.1.3.2. Documentación Bibliográfica.

La investigación es de tipo documental bibliográfica, pues se manejan diferentes conceptos y teorías acorde a la temática planteada; para la cual se cuenta con la ayuda de bibliotecas virtuales para la obtención de material bibliográfico como libros, revistas, periódicos, entre otros. La linkografía será parte importante también de la información obtenida a través de páginas web.

2.1.4. Tipo de Investigación

El tipo de investigación que presenta este proyecto es de carácter exploratorio pues se analiza un tema que ha sido poco estudiado, y por esta razón se carece de suficiente información previa al objeto de estudio, de esta forma la exploración permitirá obtener nuevos datos y recabar información que ayuden a verificar de forma precisa la hipótesis.

Es también una investigación de tipo descriptiva pues se analiza de una forma detallada las variables que componen el marco teórico, las actividades a realizar y la participación de las personas que se relacionan de manera directa o indirecta con este proyecto.

Además, la investigación se desarrollará a partir de un enfoque cualitativo por la recolección y análisis de datos a través de entrevistas realizadas a los panificadores de la parroquia Nulti.

Por último, se aplicará una investigación tipo descriptiva al considerar las características de la tradición, diversidad cultural de los panaderos y la producción que se realiza en diferentes panaderías.

2.1.5. Población y Muestra

Esta investigación se enfocó en un sector de la población de la parroquia Nulti, correspondiente a los panaderos y dueños de las panaderías.

Aplicando un muestreo a conveniencia se seleccionó varias panaderías, bajo los siguientes parámetros:

Por antigüedad

Las más conocidas

Por tradición familiar

Nuevos emprendimientos

2.1.6. Técnicas de Recogida de Datos

Mediante técnicas de observación, registros fotográficos, conversaciones informales y entrevistas semiestructuradas que se registran por medio de filmaciones a los dueños de 3 panaderías y panaderos, para dar a conocer el origen de sus conocimientos en la elaboración del pan.

2.1.7. Unidades de Análisis

Las unidades a intervenir en este análisis son tres panaderías

Panadería Doña Ali

Panadería Tradicional Florcita

Panadería Priscila y Jofre

Estas panaderías fueron elegidas ya que cumplen con los parámetros establecidos para la toma de la muestra.

Panadería Doña Ali, por ser la más conocida, por tradición familiar y por antigüedad

Panadería Tradicional Florcita, por antigüedad, por tradición familiar.

Panadería Priscila y Jofre, por tradición familiar y nuevo emprendimiento.

2.2. Tradición Gastronómica en la Parroquia

Hace algunos años Nulti goza de una bella herencia tradicional transmitida de generación en generación como es: el pan, elaborado a mano y cocido en horno de leña.

La tradición gastronómica típica de la parroquia es la elaboración del pan en horno de leña. Desde hace más de 200 años, diversas familias en su mayoría ubicados en el Centro Parroquial se han dedicado a la elaboración del ya conocido pan de Nulti, que para la actualidad ha logrado consolidarse en una asociación de panaderos gracias a su precursora la Sra. Alicia Lucero y se expende en diferentes partes del Azuay, Cañar y quienes visitan la parroquia buscan los lugares para adquirir este producto.

Como se puede ver en la figura 15, el pan hecho en horno de leña se ha convertido en la identidad de la parroquia y los hornos son un atractivo para quienes visitan el lugar. También los precios son asequibles para la ciudadanía.

(Lata, 2022), considera que: “El pan de Nulti es una tradición de mujeres emprendedoras, mujeres luchadoras que quieren salir adelante por este medio de trabajo, trabajo del cual se sienten orgullosas”.

Figura 15

Mural en Nulti representa la cultura, costumbres y tradiciones



Nota: Mural ubicado en la plaza central de la parroquia. Fuente: imagen obtenida in situ. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.3. Origen de los Panaderos

En la parroquia de Nulti existen artesanos dedicados a esta labor de la panificación en horno de leña, son familias enteras que elaboran el pan tradicional y están ubicados en varios sectores de la parroquia como Centro Parroquial, Loma de Capilla, Allpayacu, El Tablón.

Dentro de la parroquia se puede encontrar a las panificadoras todos los días con su delantal, gorro y sobre todo siempre con la amabilidad que caracteriza a estas personas.

En la tabla 6 se muestra el nombre de los artesanos que la actualidad se dedican a este oficio.

Tabla 6

Artesanos que se dedican a la elaboración del pan en la parroquia de Nulti.

Sector	Artesano	Edad	Años laborando
Loma de Capilla	Manuel Corte	68	40
	Rosario Illescas	60	40
Allpayacu	Rosa Enríquez	64	45
El Tablón	Joffre Peralta	24	10
Ventanilla	Flor María Lata	34	20
	Susana Landi	65	50
	Sofia Auquilla	62	40
	Angelica Rodríguez	35	16
	Targelia Auquilla	69	46
Centro Parroquial	Teresa Lata	65	50
	Alicia Lucero	58	35
	Laura Lucero	37	25
	Cruz Cabrera	91	70
	Eudofilia Landi	72	56
	Concepción Zhunio	56	30
	Beatriz Pacurucu	68	50
	Sandra Lucero	39	25

Nota: Datos obtenidos del Gobierno Autónomo Descentralizado GAD parroquial de Nulti, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.4. Descendencia Panadera

La tradición de hornear el pan en horno de leña es uno de los aspectos que caracterizan a la parroquia rural de Nulti, donde muchos artesanos se dedican a esa labor y han recibido importantes reconocimientos por ello.

En la figura 16 se puede observar una de las panificadoras comercializando su producto, este es almacenado en canastas, tapado con plásticos y manteles de tela.

Figura 16

Comercialización del pan



Nota: fotografía tomada en la panadería de Doña Ali, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.4.1. Panaderías analizadas

De acuerdo a datos recabados por (Lucero, 2022), una de las ciudadanas que se dedica a la elaboración de panes en ese lugar, la tradición data desde hace más de 200 años.

Ella heredó este oficio de sus antepasados y es parte de la quinta generación que produce panes hechos en horno de leña. La mujer es propietaria de la panadería ‘Doña Ali’, y según comenta, desde pequeña trabajaba junto a su madre y hermanos.

“Yo vengo laborando desde mi niñez. Mi mamá también trabajaba en la producción de pan. De manera individual yo trabajo aproximadamente 14 años en mi hogar”. (Lucero, 2022), de 58 años de edad, se ha encargado de transmitir sus conocimientos a sus hijos.

A pesar de que hubo un tiempo en que se temía porque la tradición se perdiera en la parroquia, todavía hay jóvenes que se interesan por rescatar la labor e incluso han optado por experimentar con otros alimentos, como la pizza.

“Pensábamos que no iba a seguir la tradición porque la horneada es dura, pero me siento orgullosa de que mi hijo también retomó la labor y es la sexta generación. Él tiene también su local, sus clientes. Mi otro hijo también hace pizzas en horno de leña, que también se venden bastante”, (Lucero, 2022)

Según (Lata, 2022) de 35 años de edad, su panadería tiene aproximadamente 40 años de servicio, este negocio lo iniciaron sus padres, ella y dos hermanas más continúan con esta tradición, al momento cuentan con 2 panaderías ubicadas dentro de la parroquia su panadería llama panadería artesanal Florcita.

Según (Auquilla T. , 2022), madre de Flor María Lata, de 64 años de edad, es dueña de la panadería tradicional “Florcita”, se considera que es una de las panaderías más antiguas en la parroquia, este local tiene características muy particulares dado que en su entrada está ubicado la figura de un Rucuyaya, que es un personaje tradicional de Nulti.

“Mi familia elabora el pan en horno de leña desde hace aproximadamente 30 años y las ventas no se enfocan únicamente en la comunidad, si no que han trascendido a otras parroquias, a algunos sectores de los alrededores y a ciudades cercanas. Mis abuelos hacían el pan, luego mi mamá, luego aprendí yo y ahora mis hijas. Por la pandemia no estábamos haciendo mucho, pero ahora se está vendiendo un poco más. Hacemos más o menos 2.000 panes diariamente”.

Según (Peralta, 2020) de 25 años de edad es la sexta generación de su familia en dedicarse a este oficio, su conocimiento es heredado de sus antepasados, el trabajo empezó desde que tenía 14 años ayudando a su madre, ahora cuenta con su propia panadería llamada Priscila y Jofre.

2.4.2. Otros Panaderos

Según (Cabrera, 2022) de 91 años de edad, dice ser una de las primeras panificadoras del centro parroquial, ella dice que este oficio lo aprendió de sus padres, en su casa hasta ahora se puede observar el horno en el que elaboraba el pan artesanal, actualmente no se dedica a esta labor por su avanzada edad, pero dentro de su familia varios integrantes se dedican a este oficio desde hace ya décadas.

Según (Pacurucu, 2022) de 68 años de edad, tiene laborando como panificadora 54 años, dice que este oficio lo aprendió de sus padres, junto a su esposo se dedican a este trabajo, ella elabora alrededor de 700 panes y los vende en el mercado de Miraflores.

2.5. Tiempo que Llevan a Cabo Esta Tradición en la Parroquia.

Según (Lucero, 2022), esta tradición dentro de su familia data desde hace más de 200 años; para (Auquilla T. , 2022), esta tradición nace hace aproximadamente 30 años; para (Cabrera, 2022), esta tradición nace hace 140 años; para (Pacurucu, 2022) dentro de su familia esta tradición nace hace 100 años, (Lata, 2022), comenta que la tradición dentro de su familia nace hace aproximadamente 40 años y ella lleva laborando ya 12 años dentro de la panadería todas coinciden que esta tradición nace de la necesidad de sus antepasados de generar una fuente de ingreso a sus hogares; de ahí también parte la elaboración de los hornos artesanales que eran elaborados con barro y otros elementos que consiguen darle un funcionamiento igual al de un horno que en la actualidad se utiliza con gas, pero que con toda la certeza se puede afirmar que consigue darle un sabor diferente al pan hecho en horno de leña.

2.6. Origen de las Panaderías

Las panaderías dentro de la parroquia nacen de la necesidad de generar ingresos dentro de las familias.

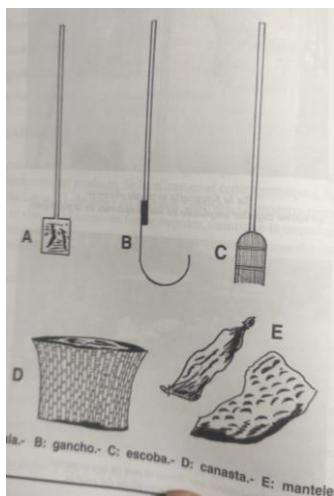
El horno de leña está elaborado con adobe, ladrillo, barro, hierro, paja, sal, monedas, vidrio, arena y su base reposa con ladrillo. Tiene una especie de forma semiesférica que permite conseguir temperaturas muy altas y hace que su suelo se mantenga muy caliente para lograr así que el pan se pueda hornear de manera adecuada.

Las herramientas que se utilizan para el proceso de hornear son: Gancho para sacar el pan, pala de madera para introducir la masa, una escoba hecha de la planta conocida como Altamisa, los canastos para llevar la masa y las tazas para retirar el pan del horno.

En la figura 17 se puede observar los utensilios utilizados dentro de las panaderías tradicionales de la parroquia.

Figura 17

Utensilios utilizados en la panadería



Nota: En la figura se puede observar A: Pala, B: Gancho, C: Escoba, D: Canasta, E: Manteles. La imagen se obtuvo de (Moreno, 2003, pág. 110). Elaboración: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.1. La artesa.

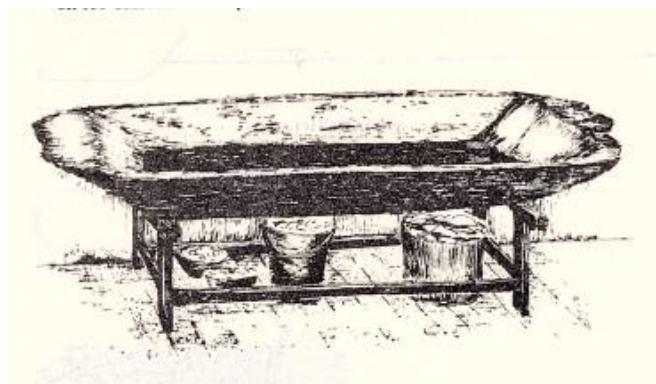
Recipientes de madera, elaboradas por expertos especializados en este trabajo. En la artesa preparan el leudo, en el mismo que, antiguamente, consistía en una mezcla de sedimento de chicha llamada “concho” con harina de trigo y agua. Esta preparación se hacía la víspera.

Al siguiente día en la artesa, entreveran con el resto de ingredientes hasta formar una masa uniforme.

"En los carnavales eran sacados a las esquinas, las llenaban de agua y al grito de. "Agua o peseta" obligaban a meterse en la artesa convertida en una enorme bañera. Esto era lo típico y tradicional en los barrios de las panaderías". (Vazques, 1985, pág. 13)

Figura 18

Artesa



Nota: En la actualidad ya no se utiliza esta herramienta para mezclar los ingredientes para realizar el pan.
Fuente: Imagen obtenida de (Vazques, 1985). Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Como se puede observar en la figura 19, la artesa ha sido reemplazada por otras herramientas, mismas que son más fáciles de adquirir y a menor costo, en ellas se realiza todo el proceso de mezclado de los ingredientes para elaborar del pan. En la actualidad se ha tecnificado el amasado del pan pues se lo realiza en amadoras eléctricas.

Figura 19

Amasadora eléctrica



Nota: En la imagen de la izquierda se puede observar un balde donde se realiza la mezcla de los ingredientes para la elaboración del pan, esta mezcla luego es vertida en la amasadora eléctrica, en la imagen de la derecha se puede observar cómo se realiza el amasado. Fuente: Imagen tomada en la panadería Priscila y Jofre, elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.2. La mesa de amasijo.

“Preparada la masa, era vaciada en la mesa del amasijo, en donde esperaban las obreras sentadas alrededor, conformando un grupo humano maravilloso sus manos ágiles, como que animaba la masa inerte, separaban cantidades exactas y les daban forma rápidamente, según la variedad de pan y siempre al ritmo de la tertulia.

Conversación inagotable manos que trabajan y, al mismo tiempo, cuentos, anécdotas, chistes picantes, dichos, consejos, conspiraciones y devociones. Todo esto en torno a la mesa de amasijo”.

(Vazques, 1985, pág. 14)

En las panaderías visitadas se utiliza mesas de madera para realizar el amasado del pan, pese a que el ARSA les exige que las mesas deben ser de acero inoxidable, las personas se resisten a utilizar este tipo de material puesto que tradicionalmente el pan era amasado en mesas de madera.

Figura 20

Mesa de amasado



Nota: En cada panadería tienen diferentes tipos de mesa, pero todas son de madera, Fuente: Fotografía tomada en la Pradería de Priscila y Joffre, y la Panadería de Florcita. Elaboración: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.3. La pala.

“Herramienta de trabajo hecha de madera. Por un extremo es plana y por el otro termina en un cabo de un metro cincuenta de largo. Sirve para poner y retirar el pan del horno”. (Vazques, 1985, pág. 14)

Figura 21

Pala de madera



Nota: Las palas de madera son de las mismas características en las tres panaderías, es utilizada por los panificadores para colocar los panes dentro del horno, donde posteriormente serán horneados. Fuente: Fotografía in situ. Elaboración: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.4. Gancho.

“Medio aro de hierro unido a una vara de madera; sirve para sacar y acomodar el pan en el horno”.
(Vazques, 1985, pág. 14).

El gancho también es utilizado para esparcir la ceniza que queda de la leña quemada dentro del horno.

Figura 22

Gancho



Nota: En las tres fotografías se puede observar la utilización del gancho. Fuente: Fotografía tomada in situ.
Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.5. Escoba

Como se muestra en la figura 23, la escoba sirve para retirar el polvo de ceniza que queda dentro de la cama del horno, donde posteriormente se colocará el pan a ser horneado, esta ceniza es puesta a un costado del horno.

Figura 23

Escoba



Nota: Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.6. Canastas.

Como se puede observar en la figura 24, las canastas utilizadas dentro de la panadería son de plástico, estas sirven para almacenar los panes antes de ser horneados y para retirar el pan una vez que fueron horneados. También se utilizan las canastas de carrizo que sirven para el almacenamiento, transporte y comercialización del pan.

Figura 24

Canastas utilizadas



Nota: Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.6.7. Horno de Leña

El horno está elaborado de la siguiente manera: la base es de estructura metálica, revestida de ladrillo pegado con mortero de cemento y arena, en la cama del horno se tiende una capa de arena, vidrio molido y sal en grano, sobre esta cama se colocan ladrillos sin pegar, mismos que serán cambiados cada 2 años, pues es su tiempo de vida útil; además el horno tiene una cúpula construida con adobe, barro, paja, sal y monedas. Esta cúpula permite conseguir temperaturas muy altas y hace que el suelo se mantenga caliente para lograr así que el pan se hornee de manera adecuada. La vida útil del horno es de aproximadamente 6 a 7 años.

Figura 25

Horno Panadería Doña Ali



Nota: Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 26

Horno Panadería Tradicional Florcita



Nota: Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 27

Horno Panadería Priscila y Jofre



Nota: Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

En cuanto a la preparación del pan los materiales que se utilizan son; azúcar, levadura, manteca, agua de sal, leña de eucalipto. También para elaborar el pan de dulce añaden panela hervida y manteca. La masa es elaborada con estos ingredientes y se prepara de acuerdo a las porciones de pan que se requiera hornear y las formas que se preparan son empanadas y redondos que se denominan mestizos.

La preparación del horno es el proceso que consiste en colocar la leña en su interior y calentar durante 3 horas hasta conseguir una temperatura adecuada que es medida simplemente con la mano al ingresar por la boca del horno para sentir que tan caliente está. Seguido el proceso de hornear es de 6 a 7 minutos cada porción de masa que es introducida.

2.7. Panaderías de la Parroquia Nulti

Existe un gran número de panaderías dentro de la parroquia, para este estudio hemos escogido tres panaderías que cumplen con algunos parámetros impuestos tales como: La más conocida, por tradición familiar, por antigüedad y nuevo emprendimiento.

- Panadería Doña Ali, por ser la más conocida, por tradición familiar y por antigüedad
- Panadería Tradicional Florcita, por antigüedad, por tradición familiar.
- Panadería Priscila y Jofre, por tradición familiar y nuevo emprendimiento.

2.7.1. Panadería Doña Ali

La señora Alicia Lucero heredó el oficio y es parte de la quinta generación que produce panes hechos en horno de leña. La mujer es propietaria de la panadería ‘Doña Ali’, y según comenta, desde pequeña trabajaba junto a su madre y hermanos.

Figura 28

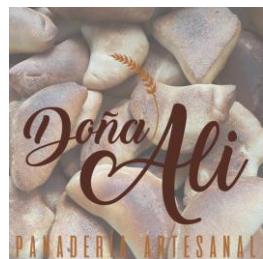
Panadería Doña Ali



Nota: En la fotografía se muestra el interior de la panadería. Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 29

Logo Doña Ali



Nota: En la fotografía se muestra el logo que identifica a la panadería. Imagen tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

(Lucero, 2022), de 54 años nos cuenta:

"Yo vengo laborando desde mi niñez, mis abuelitos y mi mamá también trabajaban en la producción de pan.

En la antigüedad sabíamos ir a recolectar el trigo, tendíamos en esteras para escogerlo, posteriormente se molía y así se lograba obtener la harina para la elaboración del pan.

De manera individual, trabajo aproximadamente 14 años en mi hogar, así mismo me he encargado de transmitir mis conocimientos a mis hijos.

La labor diaria inicia aproximadamente a las 05:00, con el calentamiento del horno. Mientras esto ocurre, Lucero y sus hijos calientan agua para preparar y leudar la masa. Pasadas unas horas, la masa es colocada en el piso del horno, lo que le otorga ese sabor especial.

La distinción del pan hecho en horno de leña es que nosotros lo ponemos directamente en el ladrillo, no lo ponemos en las latas. La gente busca este pan porque es más sano.

Entre la variedad de panes que se elaboran están los panes de dulce, los de sal y los mestizos o integrales. De estos, los más apetecidos son los de dulce, dado que tienen ingredientes especiales.

El pan tradicional que se vende más es el de dulce, que es hecho con queso y panela; antes se conocía como shungo, pero ahora le llamamos manjar. Eso es lo exquisito y a la gente le gusta.

A pesar de que hubo un tiempo en que se temía porque la tradición se perdiera en la parroquia, todavía hay jóvenes que se interesan por rescatar la labor e incluso han optado por experimentar en otros alimentos, como la pizza.

Poco a poco hemos ido innovando la panadería aumentando la venta de café, chocolate, te, colada, dulces. Esta iniciativa empezó en el año 2014, cuando un cliente, el Ing. Andrés Peñafiel esperaba a que salga el pan y nos pidió si se le podía vender café, hicimos el café y este cliente público en sus redes sociales acerca del buen servicio que recibió y del excelente sabor del pan, fue gracias es esto que más clientes empezaron a llegar a la panadería.

Los panificadores nunca fuimos tomados en cuenta por anteriores funcionarios del GAD Parroquial, a raíz de la llegada del Arq. Damián Padilla al GAD Parroquial, nos reunimos con él para

solicitarle que nos tomen en cuenta ya que en las festividades ningún panificador vendía su pan, el pan era traído de otras parroquias para la venta, es así que el Arquitecto pidió que pregunte a los panificadores si querían participar de las festividades, se mandó un oficio a todas las familias que se dedican a este labor, invitándoles a formar una asociación, pero nadie quiso formar parte, es por ello que Padilla me designó como representante de las panificadoras y así organizarles para los posteriores eventos que se realicen dentro y fuera de la parroquia. Posterior a esto el Arquitecto convocó a todos los panificadores para invitarnos a asistir a las diferentes ferias que se realizaban en la ciudad de Cuenca, pero nadie quiso asistir es por ello que el Arquitecto me dijo que asistiera yo, acepté y empecé a ir a todas las ferias que se hacían en la ciudad de cuenca con mi stand representando a Nulti, gracias a esto mi panadería recibió el reconocimiento de Diseño y Color por parte el Ing. Marcelo Cabrera en ese entonces alcalde de la ciudad.

Yo he asistido a todas las reuniones posibles, me he reunido con todas las autoridades que he podido, he participado en todas las ferias en la ciudad de Cuenca con la marca de Pan de Nulti hecho en horno de leña, viendo el crecimiento de mi panadería el resto de panificadores empezaron a asistir también en todos los eventos que nos invitaban.

Gracias a este trabajo incansable, en la actualidad nuestra panadería entrega el pan a la parroquia del Valle, en Jadán, en el sector de la 9 de octubre en la ciudad de Cuenca, tenemos un local familiar donde todos los hermanos vendemos pan en diferentes horarios, se entrega en la ciudad de Azogues, se da en Agro Azuay para las canastas agroecológicos, se vende el pan en la feria de Agro Azuay que realiza todos los sábados frente a la Empresa Eléctrica de la ciudad de Cuenca, participamos de las ferias que se realizan en la ciudad de Cuenca, por último por temporada hacemos pan en carnaval, para las fiestas de Nulti y en diciembre el pan de pascua. Así se busca lugares donde poder vender nuestro pan”.

2.7.2. Panadería artesanal Florcita

Figura 30

Panadería Florcita



Nota: En la fotografía se muestra el exterior de la panadería. Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 31

Logo Panadería Florcita



Nota: En la fotografía se muestra el logo que identifica a la panadería. Imagen proporcionada por la dueña de la panadería. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Según (Lata, 2022), propietaria de la panadería artesanal Florcita, relata que en la panadería empezaron a laborar sus padres, ellos fueron quienes impartieron sus conocimientos a cada hijo, cada uno ayudaba a sus padres en el negocio. En el momento de que Lata forma un nuevo hogar, decide

independizarse de sus padres y abre otra panadería, dentro del mercado lleva aproximadamente 12 años elaborando pan.

La venta del pan lo realizan dentro de la parroquia y fuera de ella, las ventas son al por mayor y menor, entregando el pan a varias panaderías, además sus hermanas hacen la venta en las afueras de iglesias y mercados de la ciudad de Cuenca.

La elaboración del pan es diaria, se prepara alrededor de 2500 panes al día y los sábados se prepara alrededor de 5000 panes, la variedad de pan que se realiza dentro de la panadería son las empanadas de dulce, de sal, pan de maíz, por temporadas se hacen las guaguas de pan, el pan de pascua.

2.7.3. Panadería Priscila y Jofre

Figura 32

Panadería Priscila y Jofre



Nota: En la fotografía se muestra el exterior de la panadería. Fotografía tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 33

Logo de la panadería



Nota: En la fotografía se muestra el logo que identifica a la panadería. Imagen tomada in situ. Elaborado por: Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

Según (Peralta, 2020), la panadería dentro de su familia se ha mantenido de generación en generación, a él le gusta el oficio y quiere mantener esta tradición dentro de su familia, a raíz de formar una familia se vio en la necesidad de abrir su propia panadería donde labora junto con su esposa, la panadería tiene 2 años 5 meses.

El tipo de pan que más elabora dentro de la panadería es las empanadas de dulce, de sal, mestizos, integral, se realiza entre 2500 a 3000 panes para la venta de los días martes y jueves en la ciudad de Cuenca en la 9 de octubre.

2.8. Encuesta a panaderos y dueños de las panaderías.

La encuesta realizada a los panaderos y dueños de las panaderías nos ha servido para recopilar toda la información necesaria para realizar este trabajo de investigación.

Además, nos servirá para conocer el rango de edades de las personas que se dedican a la elaboración del pan, que género predomina en este trabajo, el tipo de estudio que realizaron, el origen de los panaderos, su tipo de formación, el origen del pan que realizan, el amor por la panadería, el origen de sus recetas, materia prima que utilizan.

2.8.1. Análisis de resultados generales de la pregunta 1

Objetivo: Verificar en que rango de edad se dedican a la elaboración del pan.

Tabla 7

Tabulación de la Encuesta por Edad

Edades	# Encuestados	%
20-30	1	6
30-40	4	24
40-50	0	0
50-60	2	12
60 en adelante	10	59
Total	17	

Nota: En la tabla se puede observar que la mayoría de personas que se dedican a la elaboración del pan son las mayores de 60 años, siguiéndoles los panificadores en el rango de edad entre 30 a 40 años, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.2. Análisis de resultados generales de la pregunta 2

Objetivo: Conocer y analizar que género tiene mayor interés y preferencia para la elaboración del pan dentro de la parroquia.

Tabla 8*Tabulación de la encuesta por género*

Género	# Encuestados	Porcentaje
Masculino	2	12%
Femenino	15	88%
Otros	0	0%
Total	17	

Nota: En la tabla se ve claramente que el grupo femenino es quien muestra mayor interés por mantener la tradición por la panadería artesanal, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.3. Análisis de resultados generales de la pregunta 3

Objetivo: Conocer si todos los que se dedican a la panificación son de la parroquia Nulti o nacieron en otra parroquia.

Tabla 9*Tabulación de la encuesta según lugar de nacimiento*

Lugar de nacimiento	# Encuestados	Porcentaje
Nulti	17	100%
Otros	0	0%
Total	17	

Nota: En la tabla se ve puede observar que todos los encuestados son nativos de la parroquia, por ende, son los que continúan con la tradición de la elaboración del pan hecho en horno de leña, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.4. Análisis de resultados generales de la pregunta 4

Objetivo: Conocer si los panificadores se capacitaron en alguna institución.

Tabla 10

Tabulación de la encuesta según capacitación realizada

Se capacitó	# Encuestados	Porcentaje
Si	0	0%
No	17	100%
Total	17	

Nota: En la tabla se ve puede observar que todos los encuestados no recibieron ninguna capacitación en instituciones educativas para la elaboración de pan, los conocimientos que ellos tienen son los trasmisidos de generación en generación por sus abuelos, padres o tíos, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.5. Análisis de resultados generales de la pregunta 5

Objetivo: Conocer los años que llevan laborando dentro de la panadería.

Tabla 11

Tabulación de la encuesta según años de labor

Años Laborando	# Encuestados	Porcentaje
10 a 30	6	35%
30 a 50	10	59%
50 a 70	1	6%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla en un periodo de entre 30 a 50 años, la mayoría de panificadores que llevan desarrollando esta actividad, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.6. Análisis de resultados generales de la pregunta 6

Objetivo: Conocer de donde proviene el gusto por la panadería.

Tabla 12

Tabulación de la encuesta de la proveniencia del gusto por la panadería

	# Encuestados	Porcentaje
Abuelos	3	18%
Padres	13	76%
Familiares	1	6%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, la mayoría de encuestados desarrolló el gusto por la panadería gracias a la herencia de sus padres, ya que fueron ellos quienes les inculcaron a seguir con esta tradición familiar, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.7. Análisis de resultados generales de la pregunta 7

Objetivo: Saber si los panificadores modificarían la forma tradicional de realizar el pan para tener mayor aceptación dentro del mercado.

Tabla 13

Tabulación de la encuesta modificarían la forma tradicional de realizar pan

Modificarían	# Encuestados	Porcentaje
Si	0	0%
No	17	100%
Talvez	0	0%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, todos los panaderos no modificarían la forma de hacer el pan, ya que no quieren perder esta tradición. Aunque algunas panaderías han tecnificado la forma del amasado, el proceso general sigue siendo el mismo, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.8. Análisis de resultados generales de la pregunta 8

Objetivo: Saber en qué se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías.

Tabla 14

Tabulación de la encuesta en que se diferencia el pan de Nulti

	# Encuestados	Porcentaje
En la materia prima	17	100%
En el horneado	17	100%
Almacenamiento	17	100%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, todos los panificadores coinciden que la utilización de ciertos ingredientes para la elaboración de la masa, el proceso del horneado del pan y el almacenamiento del mismo, es lo que marca la diferencia entre el pan de Nulti con el de otros panes, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.9. Análisis de resultados generales de la pregunta 9

Objetivo: Conocer si los panaderos consideran que el pan que elaboran tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella.

Tabla 15

Tabulación de la encuesta consideran que el pan que elaboran tiene tradición

	# Encuestados	Porcentaje
Si	17	100%
No	0	0%
Talvez	0	0%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, todos los panificadores dicen que la elaboración del pan en horno de leña dentro de la parroquia, es una tradición de las diferentes familias que se dedican a este oficio y que lo vienen realizando durante décadas. También coinciden que la parroquia de Nulti es conocida en el Azuay y Cañar por su panadería tradicional, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.10. Análisis de resultados generales de la pregunta 10

Objetivo: Conocer qué tipo de pan es el que más se comercializa.

Tabla 16

Tabulación de la encuesta pan más comercializado

	# Encuestados	Porcentaje
Sal	7	41%
Dulce	10	59%
Otros	0	100%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, los panificadores comentan que los panes más vendidos son los de dulce pues son los más buscados por los turistas, el pan de sal también está dentro de los más vendidos, pues este es consumido por los habitantes del sector, el pan mestizo también es consumido, pero en menor cantidad, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.11. Análisis de resultados generales de la pregunta 11

Objetivo: Saber en qué horario se vende más el pan.

Tabla 17

Tabulación de la encuesta horario de más venta de pan

	# Encuestados	Porcentaje
Mañana	6	35%
Tarde	6	35%
Todo el día	5	29%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, los panificadores comentan que la comercialización del pan lo realizan, unos venden más en la mañana, otros venden más en la tarde y los últimos que venden durante todo el día puesto que estas panaderías mandan su pan a ser comercializado en la ciudad de Cuenca. Los días sábado y domingos la venta se incrementa puesto que llegan los turistas a comprar pan, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

2.8.12. Análisis de resultados generales de la pregunta 12

Objetivo: Conocer si pertenece a algún tipo de asociación de panaderos artesanos.

Tabla 18

Tabulación de la encuesta pertenecen a alguna asociación

	# Encuestados	Porcentaje
Si	0	0%
No	17	100%
Total	17	

Nota: Como se puede observar en la tabla, los panificadores no pertenecen a ninguna asociación de panaderos artesanos, aunque una de las entrevistadas comentó que trató de unir a todos los panificadores de la parroquia, nadie quiso formar parte de una asociación, en los anexos se adjuntan los gráficos de esta pregunta. Fuente: datos obtenidos de la encuesta. Elaborado por Paúl Becerra y Edgar Quichimbo.

CAPÍTULO 3. ENTORNO PRODUCTIVO DEL PAN DE NULTI

3.1. Materia Prima Utilizada Por Panadería

3.1.1. *Harina*

Harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque la más habitual es harina de trigo.

Otra clasificación de las harinas es:

Cero (0), dos ceros (00), tres ceros (000) y cuatro ceros (0000)

La harina 000 es la más utilizada para la elaboración del pan, por su elevado contenido de proteínas posibilitando la formación de gluten para así conseguir un buen leudado sin que el pan pierda su forma.

Esta harina debe contener: proteína en cantidad y calidad adecuada para que cuando hidrate produzca un gluten satisfactorio respecto a la elasticidad, resistencia y estabilidad. propiedades satisfactorias de gasificación y actividad amilásica, porcentaje de humedad adecuada, no puede superar el 16% para tener seguridad en el ensilaje, y color satisfactorio. (Hernandez, 2012, pág. 10).

Según datos obtenidos en la entrevista realizada a los panaderos comentan sus abuelos y bisabuelos cosechaban el trigo para luego moler los granos y así obtener la harina, en la actualidad se adquiere la harina de los diferentes proveedores.

3.1.1.1. Tipos de Harinas.

Para la elaboración del pan tradicional en la parroquia de Nulti, los panificadores utilizan un solo tipo de harina que es con la que elaboran todos sus panes.

Harina fuerte: Tienen un porcentaje de proteínas entre el 10 a 13% y se utilizan para la elaboración del pan.

En las panaderías utilizan dos marcas de harina de trigo fortificada, la Estrella de Oro y la Super 4.

Figura 34

Harinas Utilizadas



Nota: La harina Estrella de Oro es producida por Sucesores de Jacobo Paredes M. S.A. en la ciudad de Quito, la harina Super4 es producida en la ciudad de Guayaquil por la Industrial Molinera C.A Fuente: Fotografía tomada en la panadería Doña Ali. Fuente: Imagen tomada in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.1.2. Almacenamiento de la Harina.

Como se observa en la figura 35, el almacenamiento de la harina debe hacerse en lugares frescos y secos, los sacos deben colocarse sobre tarimas de madera para evitar que absorban humedad y facilitar

la limpieza, el almacenamiento debe hacerse lejos de sustancias volátiles o penetrantes debido a que la harina absorbe rápidamente estos olores.

Figura 35

Almacenamiento



Nota: Los sacos de harina se almacenan uno encima de otro. Fuente: Imagen tomada in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.2. Levaduras

Son organismos, unicelulares y microscópicos, que pertenecen a la familia de los hongos.

La función de la levadura es transformar los azúcares presentes en la harina, en gas carbónico, alcohol y una serie de sustancias aromáticas, este proceso se denomina fermentación y es el que permite el aumento de volumen a la masa.

Las levaduras utilizadas en panadería pertenecen a la familia de las *Saccharomyces cerevisiae*. Se presentan de dos maneras: fresca o seca. La fresca es la más utilizada por las tres panaderías esta es de

color amarillo-grisáceo, húmeda, maleable y de olor agradable. Debe conservarse en lugar fresco, no soporta temperaturas mayores a 40°C. (Hernandez, 2012, pág. 11)

En la figura 36 se puede observar las marcas y tipos de levaduras utilizadas para el leudado del pan.

Figura 36

Levadura fresca



Nota: Levadura fresca Fleischmann es una industria estadounidense que labora dentro del país en el cantón Durán desde 1945, la levadura fresca de Levapan es una industria colombiana que labora dentro del país en la ciudad de Quito. Fuente: Imagen tomada in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.3. Agua

Después de la harina, el agua es el componente más importante para la elaboración del pan, posee mucha cantidad de sodio o calcio que influyendo negativamente sobre le gluten haciendo que la masa sea más rígida y dura además confiere un mejor acabado a la corteza.

Técnicamente la calidad del agua podría tener algunos efectos en las características de la masa y del pan. El agua debe ser potabilizada o embotelladas, incoloras, inodoras e insípidas.

La correcta temperatura del agua permite una buena actividad fermentación, por lo que la temperatura debe estar comprendida entre los 23 a 24 grados centígrados. Este ingrediente es el más fácil para el cambiar la temperatura final de la masa. (Hernandez, 2012, pág. 14)

3.1.3.1. Funciones Del Agua:

- Disuelve todos los ingredientes sólidos y facilita la incorporación
- Ayuda a la formación de gluten y el acondicionamiento de los almidones.
- Crea el medio propicio para producir la fermentación
- Establece la consistencia de la masa
- Hidrata el almidón y permite su gelatinización
- Controla la temperatura de la masa
- Permite el desarrollo de la levadura
- Ayuda al crecimiento final del pan en el horno

Determina el tiempo de conservación del pan. (Hernandez, 2012, pág. 14)

3.1.4. Sal

El cloruro de sodio o sal común es otro de los ingredientes básicos en la elaboración del pan. Esta sustancia química se presenta en forma de cristales blancos y posee la propiedad de disolverse fácilmente en el agua aportando a la masa un sabor característico. (Hernandez, 2012, pág. 15)

La sal para uso de la panificación debe poseer las siguientes características:

- Granulación fina
- Libre de impurezas
- Fácilmente soluble en agua. (Hernandez, 2012, pág. 15)

3.1.4.1. Funciones De La Sal

- Mejora el sabor
- Fortalece el gluten de las harinas débiles
- Resalta los sabores de otros ingredientes
- Controla la actividad de la levadura
- Tiene una acción bactericida sobre microbios indeseables al proceso. (Hernandez, 2012, pág. 15)

En la figura 37 podemos observar la marca de sal más utilizada para la elaboración del pan.

Figura 37

Sal yodada y fluorurada



Nota: La marca Cris-Sal es obtenida en las plantaciones de la península de Santa Elena y refinada en la fábrica ubicada en la ciudad de Guayaquil. Fuente: Imagen tomada in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.5. Azúcar

Los tipos más empleados son la sacarosa o azúcar blanca de caña.

3.1.5.1. Funciones Del Azúcar:

- Sirve de alimento a la levadura
- Mejora el sabor del pan
- Mejora el color de la cáscara
- Ayuda a la conservación
- Aumenta el valor nutritivo
- Las marcas de azúcar más utilizadas en las panaderías son la azúcar Valdez o San Carlos.

Figura 38

Azúcar Blanca



Nota: La marca de azúcar Valdez es producida por el Consorcio Nobis en la ciudad de Milagro, la marca de azúcar San Carlos es producida por el Ingenio San Carlos en la provincia del Guayas. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.6. Materias Grasas

Constituyen la principal fuente de energía en la dieta humana, pues son el alimento que suministra el mayor número de calorías (9 cal.). Se denomina mantecas o aceites según se presenten en estado sólido o líquido. Se clasifican de acuerdo a su origen animal o vegetal. Grasas animales: Manteca de cerdo, mantequilla, cebo de res. Aceites vegetales: Se obtienen del prensado de ciertas semillas como girasol, coco, maní, soya, etc. En panificación se usan principalmente la manteca hidrogenada, mantequilla y margarina (masas dulces y pastelería). (Hernandez, 2012, pág. 16)

3.1.6.2. Funciones de las Grasas

- Aumenta el valor alimentario
- Mejora el sabor y aroma
- Mejora el volumen
- Mejora la conservación
- Proporciona una textura más fina y suave a la migra

En la figura 39, se puede observar la marca de manteca utilizada por la panadería Doña Ali, esta es una manteca vegetal de palma tipo sierra.

Figura 39

Manteca Vegetal de Palma



Nota: La manteca vegetal de palma marca Super es producida por la empresa EPACEM ubicada en la ciudad de Quito. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

En la figura 40, se puede observar la marca de manteca utilizada por la panadería florcita, esta es una manteca vegetal.

Figura 40

Manteca Vegetal



Nota: La manteca vegetal marca Ales es producida por la industria Ales C.A. ubicada en la ciudad de Quito. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

En la figura 41, se puede observar la marca de manteca utilizada por la panadería Priscila y Jofre, esta es una manteca vegetal.

Figura 41

Manteca Vegetal



Nota: La manteca vegetal marca La Deliciosa es producida por la industria La Fabril ubicada en Montecristi, provincia de Manabí. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.7. Panela

Se utiliza la panela negra hecha de la miel de caña de azúcar, esta sirve para dar sabor a la masa de dulce.

Figura 42

Panela



Nota: Esta panela es elaborado en el valle de Yunguilla. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.1.8. *Quesillo*

El quesillo se caracteriza por su color blanco homogéneo con pequeños ojos granulares repartidos irregularmente; humedad y rugosidad moderada; textura ligeramente sebosa, firme y sin adherencia, desmenuzable, masticable, de elasticidad moderada y pasta arenosa; y olor característico a la familia láctica con intensidad muy débil.

3.1.8.1. Funciones Del Quesillo

- Mejora el color de la cáscara
- Mejora el sabor, (Hernandez, 2012, pág. 15)

Figura 43

Quesillo



Nota: En la imagen se puede observar el quesillo desmenuzado y mezclado con aceite de color. Es elaborado en la parroquia de Jadán. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.2. Tipos De Panes Elaborados

En la panadería Doña Ali se elabora durante todo el año las empanadas de dulce y sal; el pan mestizo de sal y de dulce; los caballitos se venden en las fiestas de la parroquia; las guaguas de pan en

octubre y noviembre; los pajaritos y pan de pascua se hacen en diciembre; el pan de carnaval se vende en febrero.

En la panadería Florcita se elabora durante todo el año las empanadas de dulce y sal; mestizo; en septiembre se hacen los caballitos, en noviembre las guaguas de pan y en diciembre el pan de pascua.

En la panadería Priscila y Jofre durante todo el año se realizan, las empanadas de sal y dulce; mestizos de sal y dulce; en septiembre se hacen los caballitos, en noviembre las guaguas de pan y en diciembre el pan de pascua.

Figura 44

Tipos de panes



Nota: Las empanadas de sal y dulce; los mestizos de sal y dulce se elaboran todo el año; los caballitos se venden en las fiestas de la parroquia; las guaguas de pan en octubre y noviembre; los pajaritos y pan de pascua se hacen en diciembre; el pan de carnaval se vende en febrero. Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3. Formas de elaboración del pan por panadería

3.3.1. Adquisición de insumos

Consiste en seleccionar a los proveedores de cada uno de los insumos que interviene en la producción para adquirirlos de acuerdo a la cantidad y requerimientos que la fórmula indica para la elaboración del pan.

Se debe tener cuidado de utilizar las conversiones adecuadas de las cantidades de cada ingrediente para que no exista falta o exceso de ingredientes.

Los dueños de las panaderías antiguamente tenían que salir a la ciudad de Cuenca para poder adquirir la materia prima para la elaboración del pan, en la actualidad los diferentes proveedores de cada producto entregan en la puerta de cada panadería.

3.3.2. Dosimetría

La dosimetría es dosificar con exactitud la cantidad de los ingredientes que intervienen en la fórmula, así:

- Calcular los insumos requeridos para la cantidad de producción
- Realizar la compra de los ingredientes sólidos y líquidos, verificando su fecha de vencimiento.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

- Lavar la mesa de trabajo, los implementos y los recipientes que se van a emplear.

Para la masa de sal o dulce

- Hervir el agua para derretir la panela
- Abrir los quintales de harina
- Separar el azúcar
- Cortar la levadura
- Sacar la sal

Para el relleno

- Trocear la panela y desmenuzar para amasar con el quesillo
- Desmenuzar el queso

En la figura 45, se muestra la dosificación de los ingredientes para la elaboración del pan.

Figura 45

Dosimetría para una masa de dulce



½ quintal de harina



4 tazones de azúcar



2 ltr agua de panela caliente



3 lts de agua fría



2 libras de manteca



250gr de levadura

Fuente: Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

En la figura 46 se puede observar la dosificación para la elaboración de la masa de sal.

Figura 46

Dosimetría para una masa de sal



½ quintal de harina



5 litros de agua caliente



250gr de sal



2 lb de manteca

250gr de levadura

Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

En la figura 47 podemos observar los rellenos para el pan de sal y el pan de dulce.

Figura 47

Panela mezclada con queso y queso desmenuzado



Nota: En la imagen de la izquierda podemos observar el relleno de las empanadas de dulce que consiste en la mezcla se la panela troceada con el queso, en la imagen de la derecha podemos observar el quesillo desmenuzado mezclado con aceite de color que servirá para llenar las empanadas de sal. Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3.3. Mezclado

3.3.3.1. Método directo.

Consiste en añadir todos los ingredientes a la vez, para realizar la mezcla se sigue el siguiente procedimiento:

- Limpiar los implementos que se van a utilizar

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante
- Verter la harina en la amasadora eléctrica.
- En otro recipiente mezclar el azúcar, con el agua panela caliente, agua pura fría, manteca y la levadura.
- La mezcla anterior se vierte en la amasadora eléctrica donde está la harina para conseguir una contextura firme y pegajosa.
- Se enciende la amasadora para que empiece el proceso de amasado hasta que la contextura sea elástica y brillante.

En la figura 48 y 49 podemos observar el proceso de mezclado para la elaboración de la masa de dulce y de sal.

Figura 48

Mezclado masa de dulce



Verter harina en la amasadora



Mezclar azúcar, agua panela, agua pura, manteca y levadura



La mezcla se incorpora a la amasadora

Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 49

Mezclado masa de sal



Verter harina en la amasadora



Mezclar el agua con sal, la manteca y la levadura



La mezcla se incorpora a la amasadora

Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3.4. Amasado

Esta etapa tiene por objetivo lograr una distribución uniforme de todos los ingredientes, desarrollar adecuadamente el gluten, máxima absorción, minimizar el tiempo de fermentación, buen volumen y condiciones internas del pan.

El amasado se lo realiza en amasadora eléctrica. Los panificadores comentan que; la masa realizada a mano resulta más agradable que aquella que es golpeada por una amasadora.

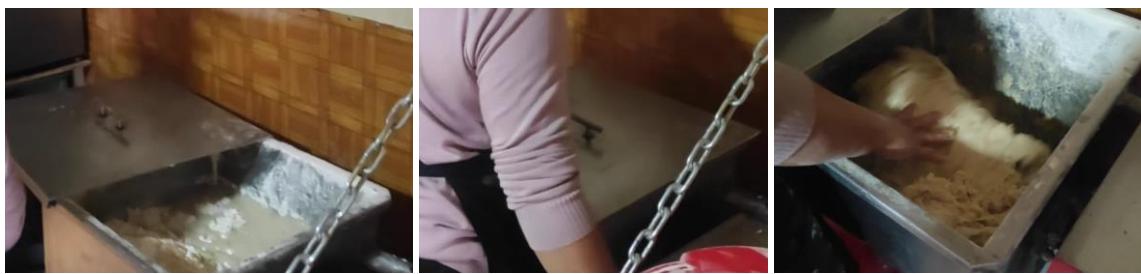
Cuando la masa ya esté a punto, se forma una bola y coloca en un recipiente hondo. Se procede a cubrir con una manta y se deja reposar hasta que el volumen aumente, dependiendo de la temperatura y de la humedad, tardará aproximadamente 5 minutos.

Para comprobar si la masa ya está a punto, presiona con un dedo la masa y si la huella se mantiene unos instantes, ya está lista.

Después de amasado, la masa debe quedar suave, seca brillosa, manejable y desprenderse fácilmente de la mesa de trabajo.

Figura 50

Proceso de amasado



Unir todos los ingredientes

Poner la tapa unos segundos

Revisar la masa



Una vez amasado



Retirar la masa

Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Una vez que termino el proceso del amasado, la masa es llevada a la mesa de trabajo donde se deja reposar 10 minutos, tapada con plásticos para que empiece el proceso de leudado.

Figura 51

Masa en reposo



Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3.5. División de la masa

En esta etapa se realiza para obtener piezas de masa de igual peso. El peso de cada pieza dependerá del tipo de pan que se va elaborar. Su proceso es el siguiente:

- Limpiar y desinfectar la mesa de trabajo.
- Lavarse y desinfectarse las manos.
- Engrasar la bandeja de madera.

- Con las manos engrasadas se arranca una porción de la masa y se da forma con movimientos rotativos en la mesa. A este movimiento se le conoce como boleo.
- Las porciones de masa boleadas se colocan en bandejas de madera y son tapadas con plástico.
- Las bandejas son llevadas a una repisa para que continúe el proceso de leudado hasta acabar de bolear toda la masa.
- Se procede a estirar las porciones de masa de acuerdo a la forma establecida para cada tipo de pan.
- Colocar las masas moldeadas en cestos de plástico o bandejas de madera; se tapan con plásticos y se almacenan durante 1 hora para terminar con el proceso de leudado.

Figura 52

División y boleo de la masa





Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3.6. Leudado

El proceso de leudado empieza desde el momento de la incorporación de la levadura en la masa, prolongándose hasta el instante que la masa ingresa al horno.

La masa que sale de la amasadora, se coloca sobre la mesa de trabajo y se deja reposar durante 10 minutos, esta masa deberá estar tapada con plásticos.

Luego de realizado el bollo y según el tipo de masa, se deja fermentar durante 10 minutos, antes del armado de las piezas, esta masa debe estar tapados con plásticos.

Una vez armado el pan, se colocan en canastas de plástico donde reposara durante 1 hora para terminar con el proceso de leudado, estos deben estar tapados con plásticos y manteles de tela.

Es importante no dejar pasar de fermentación, de lo contrario toman un sabor ácido, característico de la levadura, y se caen durante la cocción.

Una temperatura adecuada para la fermentación oscila entre los 21 y 32 grados centígrados.

Figura 53

Proceso de Leudado



Etapa de leudado inicial



Etapa de leudado intermedia



Etapa de leudado final

Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3.7. Horneado

El proceso del precalentado del horno es el mismo para las tres panaderías, el tiempo que dura en calentarse el horno es de aproximadamente 3 a 4 horas.

Para precalentar el horno el proceso es el siguiente:

- Seleccionar la madera, el tipo de madera más utilizado es de eucalipto, capulí, una vez que se tenga toda la madera, se corta en trozos y se introduce dentro del horno, la madera será colocada una encima del otro hasta formar una torre.
- Se procede a encender el fuego introduciendo varios trozos de cartón hasta lograr que los trozos de madera queden encendidos. Se deberá quemar la leña hasta que se forme el carbón.
- Una vez que se completó este proceso, con el gancho se esparce el carbón en todo el piso del horno para que este se caliente uniformemente.

- Después de un tiempo con el gancho y la pala de madera se empieza a retirar todo el carbón del piso del horno. Este es retirado a un lado procurando que este no se apague.
- Con una escobilla y un trapo húmedo se limpia toda la ceniza que ha quedado en la base del horno.

Horneado del pan.

- Se colocan las masas en la pala de madera
- Se mete la pala y se voltea levemente para depositar las masas en el piso del horno, el proceso se repite hasta llenar toda la base.
- Primero se hornea el pan de sal y los mestizos durante 5 a 7 minutos porque la masa de sal baja la temperatura del horno, luego ingresa el pan de dulce por un tiempo de 10 a 12 minutos.
- Con el gancho se mueven a los panes para que la cocción sea uniforme
- Una vez que están dorados se sacan del horno.
- Se tiende el pan en la mesa de trabajo hasta que enfríe

Figura 54

Precalentando del horno



Colocar la madera



Formar una torre



Encender una fogata



Quemar la madera



Espaciar el carbón en la base



Retirar la ceniza



Limpiar la base del horno



Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 55

Horneado del pan



Poner pan en la pala de madera



Voltear ligeramente



Llenar todo el piso del horno



Voltear constantemente



Una vez dorado el pan



Se retira del horno



Tender el pan hasta que se enfrie

Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

3.3.8. Almacenaje

Es la etapa final del proceso que se ocupa de colocar el pan en el recipiente o empaque elegido para su almacenamiento o exhibición, evitando la contaminación y el deterioro físico.

En el caso del pan de Nulti, todos los panaderos coinciden que almacenan el pan en plásticos procurando que no ingrese viento ni calor, ya que si se deja a la intemperie este empieza a endurecerse.

Para la comercialización el pan de Nulti no se lo puede exhibir tiene que estar siempre tapado con fundas y sobre con un mantel de tela.

En la figura 56 y 57 se puede observar el almacenamiento y comercialización del pan.

Figura 56

Almacenamiento



Nota: Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 57

Comercialización



Nota: Como se ven en las fotos el pan es exhibido en canastas y tapado con plásticos. Fuente; Imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Conclusiones

Para conocer sobre de la cultura gastronómica de un lugar, es importante saber sobre su historia, características socioculturales, económicas, tradiciones y costumbres que se desarrollan dentro de una zona.

Nulti es una parroquia rural rica en cultura que cuenta con varios bienes patrimoniales, expresiones orales y tradiciones que están arraigadas dentro de la parroquia, pero que su población no es consciente de ello.

El pan de Nulti ha contribuido al desarrollo turístico de la parroquia, por el interés que ha generado en propios y extraños su sabor y aroma característico. Sin embargo, se debe mencionar que actualmente debido al avance tecnológico, la migración y otros factores, han hecho que pocas familias conserven la tradición de elaborar pan en horno de leña.

El aporte cultural de la panadería tradicional de Nulti a la cultura cuencana tiene un legado muy fuerte, ya que es un atractivo turístico para el cantón, aportando de manera significativa al desarrollo del

turismo gastronómico, por esta razón, es importante el rescate de la tradición panadera en la parroquia Nulti, pues no solamente se habla de ella como gastronomía, sino que también como cultura e historia.

En la encuesta realizada a los panificadores se pudo evidenciar la preocupación que existe por parte de ellos, por la posible desaparición de la elaboración tradicional del pan. Se resisten a que esta se pierda ya que es una tradición transmitida de generación en generación con recetas familiares que se han conservado por década.

Aún quedan pocas familias que se dedican a esta labor, una de ellas ya va por la sexta generación de panificadores, pero aun así cada vez se va reduciendo este número de familias que se dedican a la panificación.

El empoderamiento de la mujer dentro de la panificación es muy grande, pues al momento representan un porcentaje mayoritario de panificadores que se dedican a esta labor dentro de la parroquia.

El seguimiento realizado a tres panaderías del sector se puede ver que cada panadería trabaja con recetas propias autóctonas siguiendo un proceso parecido, utilizando la misma materia prima en diferentes marcas, tienen el mismo tipo de herramientas, elaboran los mismos tipos de panes y el almacenamiento es similar.

Recomendaciones

El GAD parroquial de Nulti, la prefectura del Azuay, la municipalidad de Cuenca, Ministerio de Turismo debería crear incentivos a los propietarios de las panaderías que conserven las técnicas y elaboración tradicional del pan con la finalidad de mantener viva esta costumbre.

Se debería promocionar una ruta turística donde se muestre su gastronomía, lugares turísticos, edificaciones patrimoniales, tradiciones y costumbres de toda la parroquia Nulti, que parta desde la ciudad de Cuenca, pase por Nulti y regrese a Cuenca.

En la parroquia se deberían generar estrategias que ayuden a la promoción de la panadería tradicional hecho en horno de leña a fin de atraer más turistas al sector.

Se debería crear un recetario de la panadería tradicional de Nulti, con el fin de dar a conocer las técnicas de elaboración, proceso de calentamiento del horno, tipos de panes y la construcción de los hornos.

Referencias

- Auquilla, P. A. (2021). Un Pueblo de Tradición y Cultura Tradiciones Artesanales. *Nulti, Un Pueblo de Tradición y Cultura Tradiciones Artesanales*, 75.
- Auquilla, T. (17 de Mayo de 2022). Propietaria de la panadería "Florcita". (P. B. Quichimbo, Entrevistador)
- Cabrera, C. (17 de Mayo de 2022). Panadera. (P. B. Quichimbo, Entrevistador)
- Cedillo , F. (23 de Marzo de 2022). Magistes, vocal del GAD parroquial de Nulti. (P. B. Quichimbo, Entrevistador)
- Chaparro, M. (Enero de 2018). *Universitat de Barcelona*. Obtenido de Universitat de Barcelona: chrome-extension://efaidnbmnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.ub.edu%2Fcultural%2Fwp-content%2Fuploads%2F2018%2F03%2FChaparro-Camila.-Patrimonio-cultural-tangible.pdf&clen=1457559&chunk=true.
- G, A. (2014). Revista Nulti. *Revista Nulti*, 35.
- Gomez, C. S. (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Nulti. En A. S. Carrion, *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Nulti* (pág. 227).
- Hernandez, M. (2012). Manual de panadería. *DuocUC*, 31. Obtenido de Slideshare Scribd Company:
https://es.slideshare.net/monishnandez?utm_campaign=profiletracking&utm_medium=sst&utm_source=ssslideview.
- Lata, F. M. (17 de Mayo de 2022). Propietaria de la panaderia "Florcita". (P. B. Quichimbo, Entrevistador)
- Lucero, A. (16 de Enero de 2022). Propietaria de la panadería "Doña Ali". (P. B. Quichimbo, Entrevistador)
- Moreno, L. M. (2003). *Nulti Historia, Tradiciones y Cultura*. Monsalve Moreno.
- Pacurucu, B. (17 de Mayo de 2022). Panificadora. (P. B. Quichimbo, Entrevistador)
- Peralta, L. J. (17 de Mayo de 2020). Propietario de la panadería "Priscila y Jofre". (P. B. Quichimbo, Entrevistador)

UNESCO. (ENERO de 2022). *ICH UNESCO ORG*. Obtenido de ICH UNESCO ORG:
<https://ich.unesco.org/es/qu-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Vazques, D. F. (Junio de 1985). *Panadería Trdiciona de Cuenca*. Cuenca: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares CIDAP. Obtenido de Repositorio Digital CIDAP: <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/791>

Villa, A. J. (2015). Nulti, Historia, Tradiciones y Artesanías. Azuay, Ecuador: Universidad Politécnica Salesiana.

YTER. (2020). *YTER mobiliario urbano*. Obtenido de YTER mobiliario urbano:
<https://www.yter.es/mobiliario-urbano-blog/equipamiento-urbano/>

Anexos

ANEXO 1: Diseño Aprobado



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

**PANADERIA TRADICIONAL DE NULTI Y SU APORTE A LA CULTURA
CUENCANA**

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:
“Licenciatura en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

DIRECTOR:

Mg. Maricruz Iñiguez

AUTORES:

**Luis Paul Becerra Dumancela / paul.becerrad@ucuenca.edu.ec
Edgar Paul Quichimbo Galarza / edgarp.quichimbo@ucuenca.edu.ec**

**LINEA DE INVESTIGACIÓN:
Gastronomía tradicional ecuatoriana**

**Campo Específico UNESCO:
3309.04 Panadería**

CUENCA – ECUADOR

2021

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

El presente trabajo de investigación se lo realizará en la parroquia de Nulti, lugar donde se destaca la elaboración tradicional del pan de leña y sus variedades, el principal objetivo es estudiar la tradición del pan de Nulti y su aporte a la cultura cuencana, para lo cual se realizará un levantamiento de información sobre la historia de la parroquia; se elaborara una encuesta a 5 panificadores y dueños de las panaderías para dar a conocer el origen de sus conocimientos, la descendencia panadera que poseen, el tiempo que mantienen esta tradición y el número de panaderías existentes dentro de la parroquia; se describirá el entorno productivo por medio de ejes temáticos donde se detallará los tipos de panes elaborados, las formas de elaboración del pan por panadería, materia prima utilizada por panadería y los tipos de horneado.

La información sobre el pan tradicional de la parroquia Nulti y su aporte a la cultura cuencana es insuficiente, razón por la cual se realizará la recopilación de información para poder elaborar un documento que compile toda la información obtenida para dar solución a este problema.

La investigación será realizada en campo, de intervención social y bibliográfica, por lo que predominará el enfoque cualitativo.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

La panificación en la provincia del Azuay es variada e invaluable. En cada cantón existen tradiciones propias para la elaboración del pan. Nulti, una parroquia del cantón Cuenca presenta características únicas y dignas que merecen darse a conocer en todo el país; es rica en historia, valores, tradiciones, costumbres, artesanías y atractivos tanto naturales como culturales. Uno de sus atractivos principales es la elaboración tradicional del pan en horno de leña.

En sectores como El Arenal, Loma de Capilla, Samaná y el Centro Parroquial pertenecientes a la parroquia se dedican tradicionalmente a la elaboración del pan; los

panificadores que aún ejercen esta tradición son debido a que han heredado esta costumbre de sus abuelos y padres puesto que aprendieron de este oficio desde que eran niños. Muchas variedades de pan han perdurado en el tiempo conservando sus características y aún forman parte de celebraciones tradicionales.

En la parroquia Nulti, según la Arq. Gomez S, (2015), "Actualización del Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Nulti", la elaboración del pan está catalogado como *patrimonio cultural intangible*, siendo esta industria uno de los quintos negocios en generar ingresos económicos a la población y el único negocio como *patrimonio cultural que se mantiene*. El pan de Nulti ha contribuido al desarrollo turístico de la parroquia, por el interés que ha generado en propios y extraños su sabor y aroma característico. Sin embargo, se debe mencionar que actualmente debido al avance tecnológico, son pocos los lugares que aún conservan la tradición de elaborar panes artesanalmente.

Por esta razón, es importante el rescate de la tradición panadera en la parroquia Nulti, pues no solamente se habla de ella como gastronomía, sino que también como cultura e historia. El objetivo que se pretende alcanzar en el presente proyecto es estudiar el aporte cultural de la panadería tradicional de Nulti a la cultura cuencana, mediante la recopilación de información que a futuro permita elaborar un documento en beneficio de la sociedad cuencana.

5. MARCO TEÓRICO

Para el desarrollo del presente trabajo surge la necesidad de realizar una investigación bibliográfica sobre la historia panadera de la parroquia Nulti, para lo cual, se va a tomar en cuenta revistas publicadas, libros y documentos referenciales. Una de las revistas a tomar en cuenta como reseña para este proyecto de investigación será la revista Nulti un pueblo de tradición y cultura. "*El pan en horno de leña constituye la máxima representación de Nulti como pueblo de tradición y cultura.*" Andrea Auquilla, (2019), Revista Nulti un pueblo de tradición y cultura, Cuenca.

La importancia de la elaboración de este trabajo de investigación radica en contar la historia de la panificación de la parroquia Nulti y su aporte cultural.

Para desarrollar el presente proyecto de investigación se tomará en cuenta una fundamentación teórica donde se hable de: datos históricos de la parroquia; así como la realización de 5 entrevistas a los panificadores para determinar el entorno cultural y conocer el origen de sus conocimientos para la elaboración y tradición del pan; se trabajará sobre ejes temáticos tales como: origen de los panaderos, descendencia panadera, formas de elaboración del pan y materia prima, para determinar el entorno productivo.

6. OBJETIVOS

6.1. OBJETIVO GENERAL:

Estudiar la tradición del pan de Nulti y su aporte a la cultura cuencana

6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Recopilar datos históricos de la parroquia de Nulti.
- Conocer el entorno cultural de los panificadores de la parroquia Nulti
- Describir el entorno productivo del pan de la parroquia Nulti

7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La investigación se desarrollará a partir de un enfoque cualitativo por la recolección y análisis de datos a través de entrevistas realizadas a los panificadores de la parroquia Nulti, efectuando preguntas de diagnóstico con referencia a la tradición del pan y grados de experiencia basada en la diversidad cultural.

Se aplicará una investigación tipo descriptiva al considerar las características de la tradición, diversidad cultural de los panaderos y la producción que se realiza en diferentes panaderías.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Andrés G. Revista Nulti. Primera edición.
- Arq. Silvia Gómez Carrión. (2015). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Nulti
- Auquilla, A. Revista Nulti un pueblo de tradición y cultura, Cuenca.
- Barrera, J. (2010). Cocinas regionales andinas, Cuenca. Corporación Editora Nacional.
- Campoverde, M. (2012). Panadería tradicional en Cuenca. Cuenca: Unidos.
- Collster. L; Blake, A. (2001). Elaboración artesanal del pan, primera edición en lengua española. Naturart S.A. editado por BLUME Barcelona.
- Couet, A. (2001). Panes tradicionales, regionales especiales y extranjero. Madrid, Otero Ediciones.
- Crespo, E. Viejos secretos de la cocina cuencana. Cuenca, S.F.
- Flecha, M. (2015). Procesos y Técnicas de Panificación.
- Galán, M. (2009, Mayo 29). Metodología de la Investigación. Retrieved from <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- Matute, R. "El pan de Nulti, una tradición de sabor que está vigente en ferias", diario el Telégrafo, 19 de septiembre del 2019, Internet. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/pan-nulti-tradicion-ferias>. Acceso 16 marzo del 2021.
- Moreno, L (2003). Nulti tierra de historia y cultura, Cuenca Monsalve Moreno.
- Reinhart, P. El aprendiz de panadero.
- Suquisupa, A. "La tradición del pan en horno de leña está en Nulti", Nuevo Tiempo, 17 de octubre del 2020, Internet. <https://www.elnuevotiempo.com/la-tradicion-del-pan-en-horno-de-leña-esta-en-nulti/>. Acceso 16 marzo del 2021
- Vázquez, N. (1985). Panes Tradicionales. Cuenca

9. TALENTO HUMANO

RECURSO	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL
Director	1 Hora/semana/6 meses	175,00
Estudiantes (2)	5 horas semana/6 meses	375,00
Total		550,00

10. RECURSOS MATERIALES

CANTIDAD	RUBRO	VALOR TOTAL
600	Impresiones b/n	60
100	Impresiones color	50
10	Carpetas	4
4	Anillados	8
4	Empastados	20
4	Tableros portapapeles	13
1	Cuaderno de apuntes	3
	TOTAL	158

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

"PANADERIA TRADICIONAL DE NULTI Y SU APORTE A LA CULTURA CUENCANA"

El trabajo de investigación se realizará en un periodo de 6 meses

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	X	X	X	X		
2. Discusión y análisis de la información		X	X	X	X	
3. Trabajo de campo	X	X	X	X		
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos	X		X		X	
5. Redacción del trabajo		X		X		X
6. Revisión Mensual		X		X		X
7. Revisión final						X

12. PRESUPUESTO

"PANADERIA TRADICIONAL DE NULTI Y SU APORTE A LA CULTURA CUENCANA"

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano Investigadores Director	375,00	175,00	550,00
Gastos de Movilización Transporte Subsistencias Alojamiento	100,00 180,00 0		100,00 180,00 0
Gastos de la investigación Insumos Material de escritorio Bibliografía Internet	138,00 20,00 84,00		138,00 20,00 84,00
Equipos, Laboratorios y Maquinaria Laboratorios Computador y accesorios Máquinas Utensilios	0,00 0,00 0,00 0,00		0,00 0,00 0,00 0,00
Otros			
TOTAL			1.072,00

13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1. Historia de la Parroquia de Nulti

- 1.1. Antecedentes Históricos
- 1.2. Nulti Patrimonio Cuencano
- 1.3. Características socioculturales y económicas
- 1.4. Tradiciones

Capítulo 2. Entorno cultural de los panaderos de Nulti

- 2.1. Origen de los panaderos
- 2.2. Descendencia panadera
- 2.3. Tiempo que llevan a cabo esta tradición en la parroquia.
- 2.4. Origen de las panaderías
- 2.5. Panaderías existentes en la parroquia
- 2.6. Resultados de la encuesta a panaderos y dueños de las panaderías.

Capítulo 3. Entorno productivo del pan de Nulti

- 3.1. Tipos de panes elaborados
- 3.2. Formas de elaboración del pan por panadería
- 3.3. Materia prima utilizada por panadería
- 3.4. Tipos de Horneado

Bibliografía

Conclusiones

ANEXOS

ANEXO 1: DISEÑO APROBADO POR EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA
FACULTAD

ANEXO 2: Entrevista al Magister Fabian Cedillo

Recopilación de información, economía de la parroquia y la importancia de la panadería en Nulti.

Figura 58 Anexo 2

Entrevista



Nota: Entrevista realizada al Magister Fabian Cedillo, vocal del GAD parroquial de Nulti, fecha 23 de marzo del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Datos relevantes de la entrevista

Fabian es economista con un masterado en turismo, trabajo durante 7 años como profesor de la universidad de Cuenca en la facultad de ciencias de la hospitalidad en el área de turismo y hotelería.

Sus abuelos son nativos de la parroquia de Nulti, él se crio en la ciudad de Cuenca y al momento vive en la parroquia aproximadamente 15 años, trabaja dentro del GAD parroquial, en la pastoral juvenil desarrollando varios proyectos que ayuden a su comunidad.

Dentro del GAD parroquial está delegado del área de turismo, vialidad y seguridad. En el área de turismo es donde más se ha destacado por la generación de proyectos que fomentan al turismo dentro de su parroquia.

El pan de Nulti es una tradición de muchas décadas dentro de la parroquia, “Recuerdo cuando era pequeño llegábamos a la casa de una tía de mi mama con todos mis hermanos a pasar las vacaciones con ella nos quedábamos 15 días, 3 semanas acá, lo que realmente nos atraía es el pan, nos daban unas bolitas para que ayudemos hacer el pan hacíamos, comíamos, nos encantaba, además nos encantaba ver el horno de leña. Mis abuelitos siempre llevaban el pan a Cuenca para nosotros comer, incluso tengo una anécdota con mis hermanos, anteriormente no se utilizaba mucha levadura y otros ingredientes que mantengan suave al pan, a los 2 días el pan se hacía duro como una piedra nosotros le llamábamos las balas con las que sabíamos jugar realmente para nosotros era un arma letal”.

Lo que le impresiona es que la elaboración del pan se ha mantenido de generación en generación dentro de la parroquia no se ha perdido el gusto por hacer el pan, se ha visto que han aumentado las panaderías, la familia de la Sra. Ali ya van por la octava generación de panificadores, inclusive uno de sus hijos recién abrió su propia panadería.

Las panaderas han cambiado la forma de elaboración del pan, se han tecnificado, antes el pan se lo hacía de forma manual, ahora lo hacen en amasadora eléctrica, el considera que la tecnificación del amasado ha favorecido a las panificadoras puesto que ahora pueden hacer más pan en menos tiempo, lo importante es que el sabor no ha cambiado, este se mantiene.

En la actualidad los convenios suscritos con la universidad de Cuenca, se viene trabajando con la facultad turismo desarrollando un inventario de los atractivos turísticos de la parroquia, con la de gastronomía ayudando a los panificadores a medir las porciones utilizadas para la elaboración del pan, “nuestros compañeros panificadores realizaban el pan poniendo las cantidades al ojo, no tenían cuantificado cuanto poner de harina, levadura, agua, etc.”., los chicos de la universidad les están ayudando a hacer las recetas para la elaboración de cada pan, además no solo hacer pan si no también otros productos.

ANEXO 3: Modelo de encuesta, encuestas realizadas y tabulación de resultados

Modelo de la encuesta realizada a los panificadores de la parroquia de Nulti, encuestas llenadas por los panificadores y tabulación de la información obtenida en la encuesta.

Modelo de Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: _____

Edad: _____

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: _____

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuestas Realizadas

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: TARGELLA AUQUILLA

Edad: 69

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: EN LA PARROQUIA

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

46

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: TARGELLA AUQUILIN

Edad: 69

Género

Masculino

Femenino

Lugar de nacimiento: EN LA PARROQUIA

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si

No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

46

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos

Padres

Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si

No

Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima

En el horneado

En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si

No

Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal

Dulce

Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana

Tarde

Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si

No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: TARGELLA AUQUILLO

Edad: 69

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: ENTRO PARROQUIAL

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

46

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: TARELLA AUQUILH

Edad: 69

Género

Masculino

Femenino

Lugar de nacimiento: ENTRO PARROQUIA

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si

No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

46

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos

Padres

Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si

No

Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima

En el horneado

En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si

No

Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal

Dulce

Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana

Tarde

Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si

No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA -Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas
 Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA - NULTI

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas
 Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma de Capilla - Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas

Edad: 60

Género

Masculino

Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA -Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si

No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos

Padres

Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si

No

Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima

En el horneado

En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si

No

Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal

Dulce

Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana

Tarde

Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si

No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosalio Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA - Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosalio Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA -Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sai Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas

Edad: 60

Género

Masculino

Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA -Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si

No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos

Padres

Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si

No

Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima

En el horneado

En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si

No

Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal

Dulce

Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana

Tarde

Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si

No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: ROSAURO JESÚS

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA - Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA -Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: ROSAURO JULESUS
 Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: BOMA DE CAPILLA - NULTI

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA -Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosalio Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA - Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sai Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

Si No

Encuesta

Encuesta a los panificadores y dueños de las panaderías para recopilar información acerca del proceso de elaboración del pan tradicional hecho en horno de leña en la parroquia Nulti.

Nombre: Rosario Illescas

Edad: 60

Género Masculino Femenino

Lugar de nacimiento: Loma DE CAPILLA - Nulti

¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?

Si No

¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?

40

¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?

Abuelos Padres Familiares

¿Cree Usted que modificaría su forma tradicional de elaborar pan para vender más?

Si No Talvez

¿En qué cree Usted que se diferencia el pan de Nulti con el de otras panaderías?

En la materia prima En el horneado En el Almacenamiento

¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?

Si No Talvez

¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?

Sal Dulce Mestizo

¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?

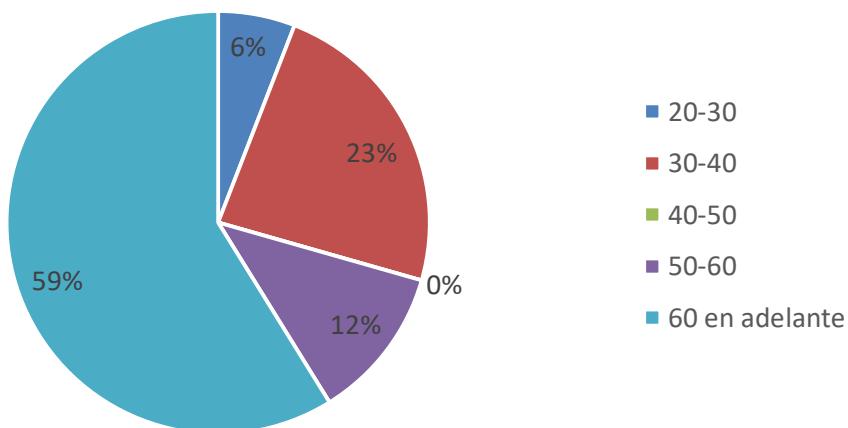
Mañana Tarde Todo el día

¿Usted pertenece a alguna asociación?

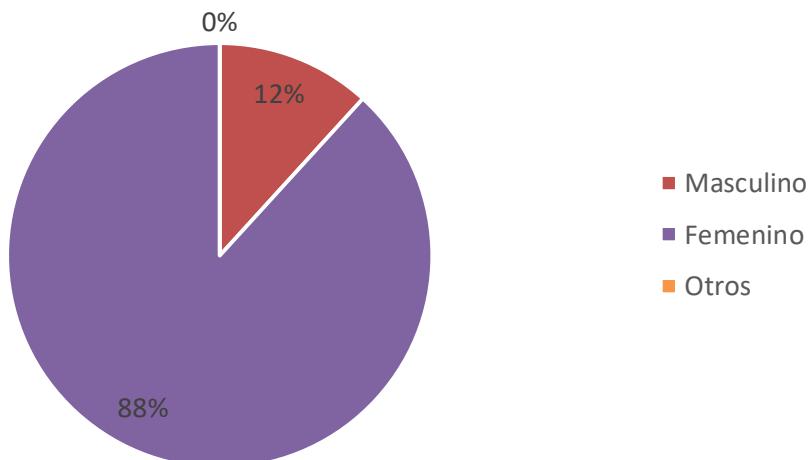
Si No

Tabulación de Encuesta Realizada a los Panificadores de la Parroquia Nulti

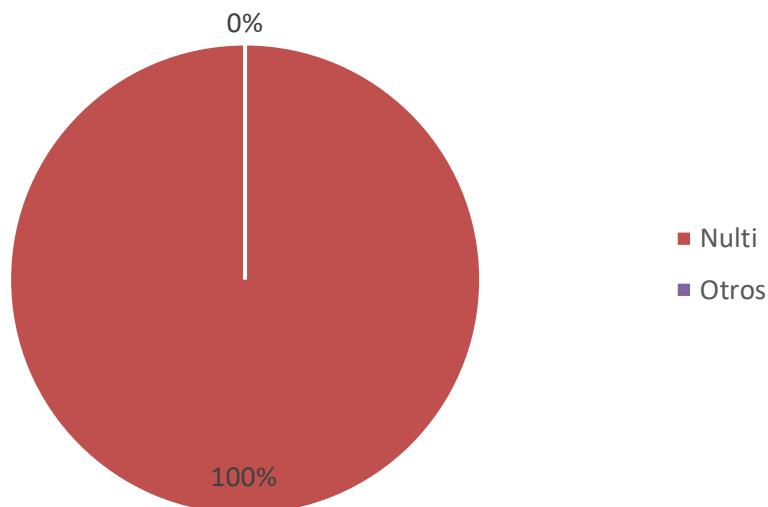
Edad	#	%
20-30	1	6
30-40	4	24
40-50	0	0
50-60	2	12
60 en adelante	10	59
TOTAL	17	



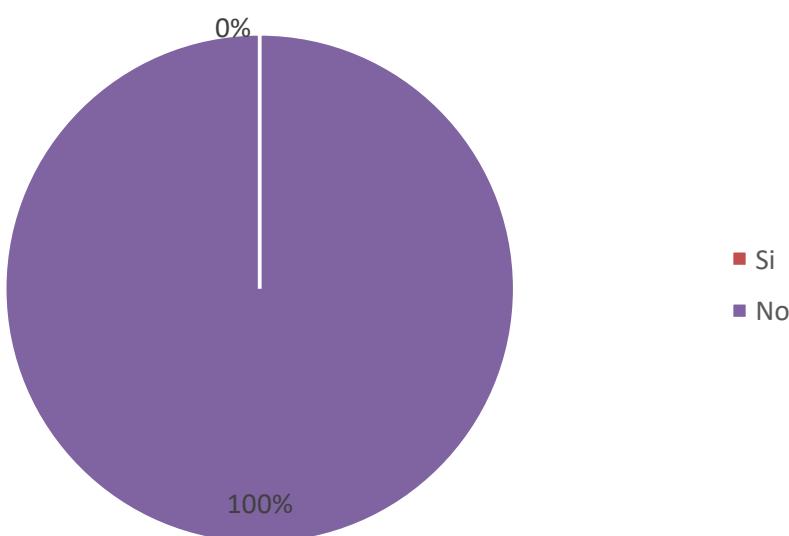
Género	#	%
Masculino	2	12
Femenino	15	88
Otros	0	0
TOTAL	17	



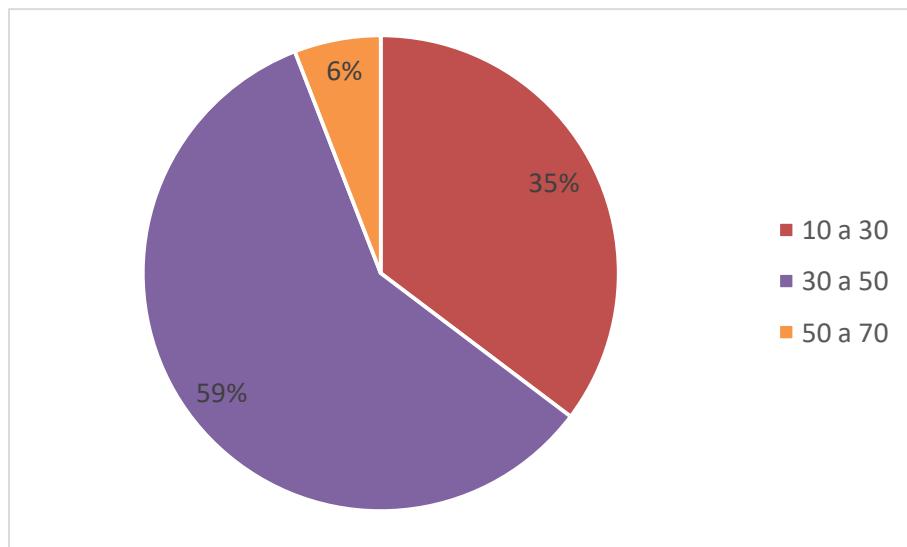
Lugar de nacimiento:	#	%
Nulti	17	100
Otros	0	0
TOTAL	17	



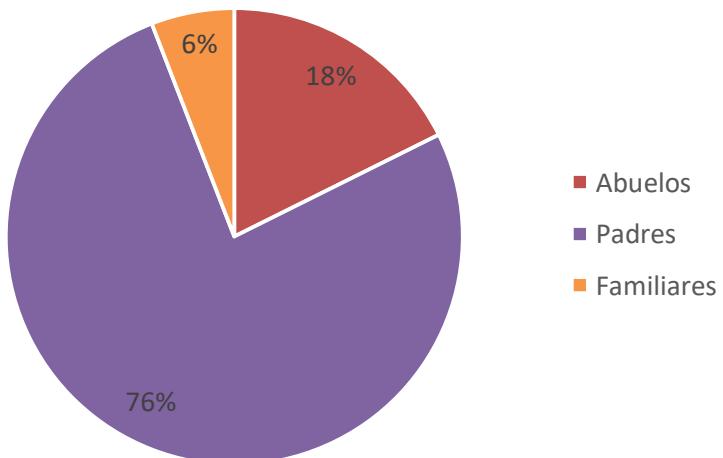
¿Ha recibido usted alguna capacitación para la elaboración del pan?	#	%
Si	0	0
No	17	100
TOTAL	17	

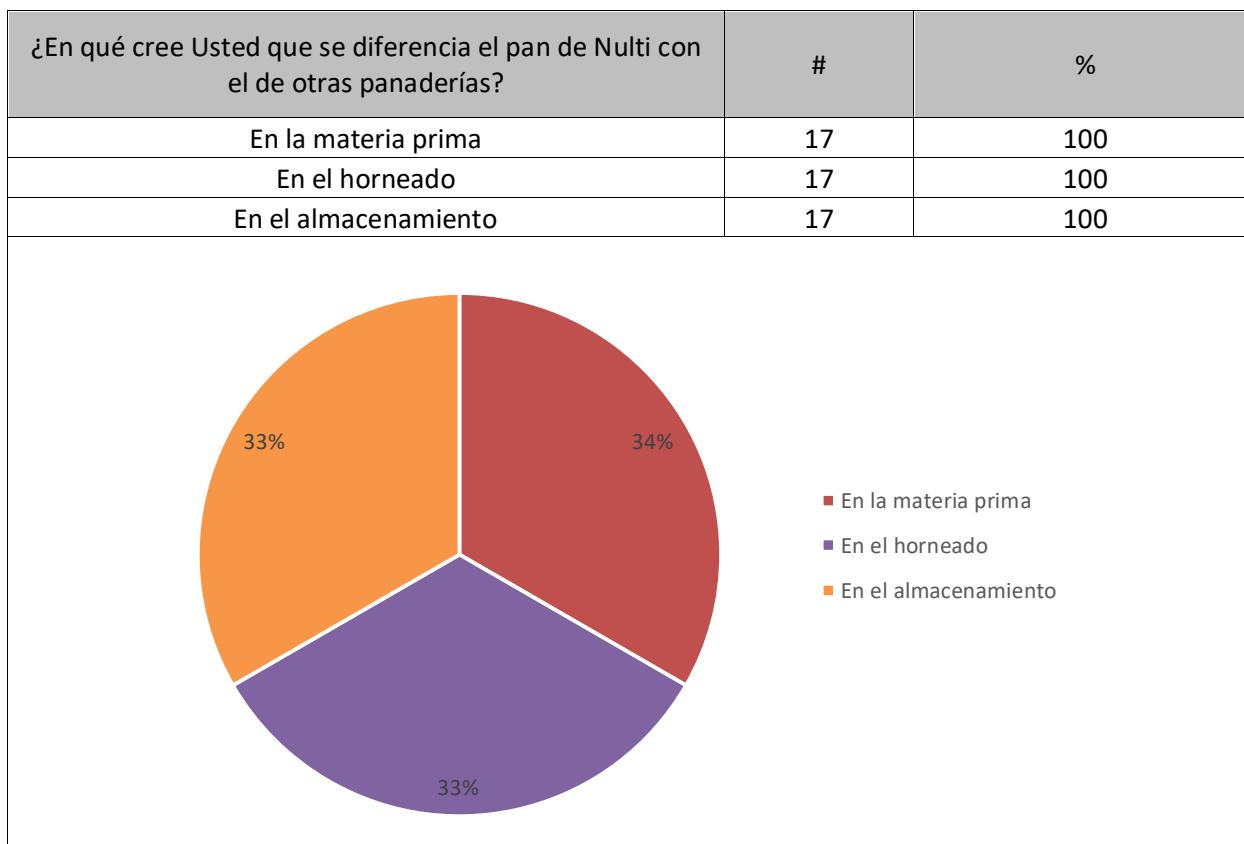
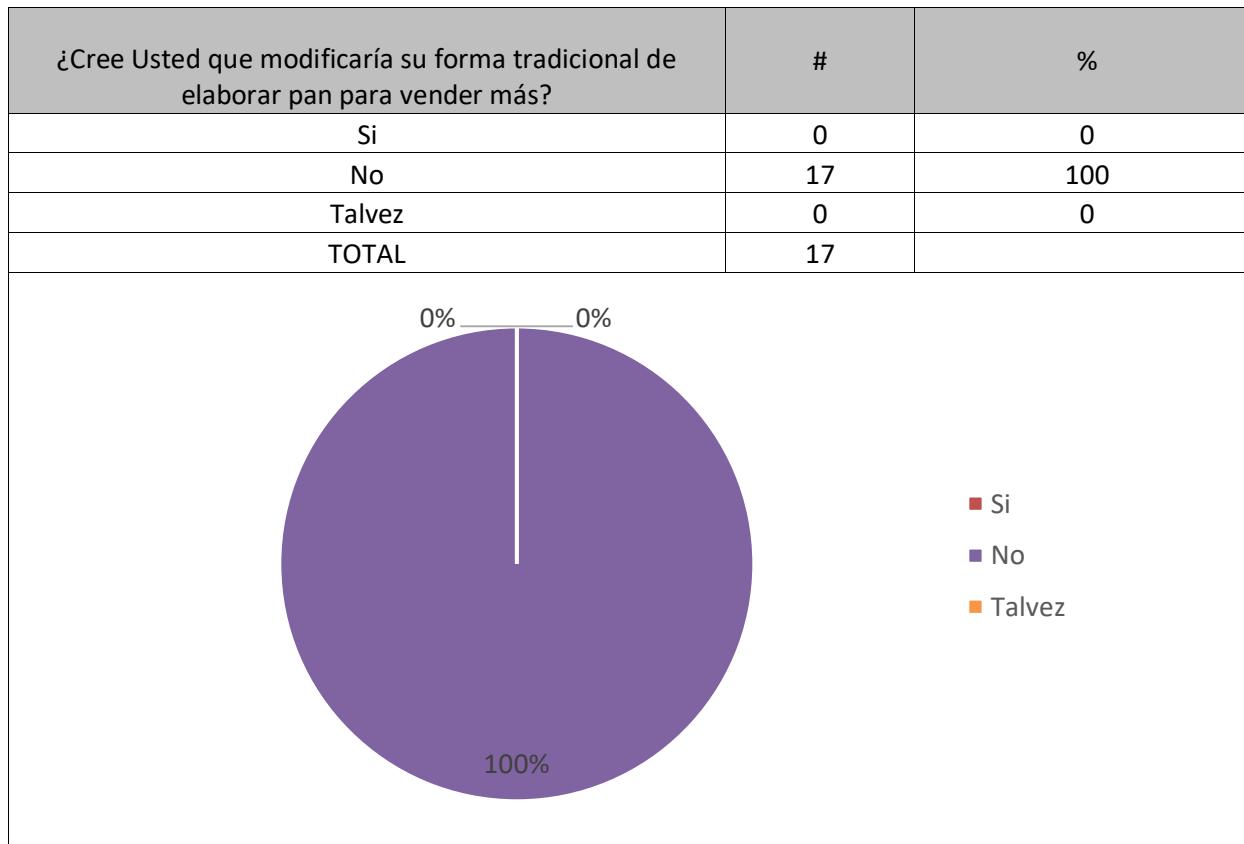


¿Cuántos años lleva laborando dentro de la panadería?	#	%
10 a 30	6	35
30 a 50	10	59
50 a 70	1	6
TOTAL	17	

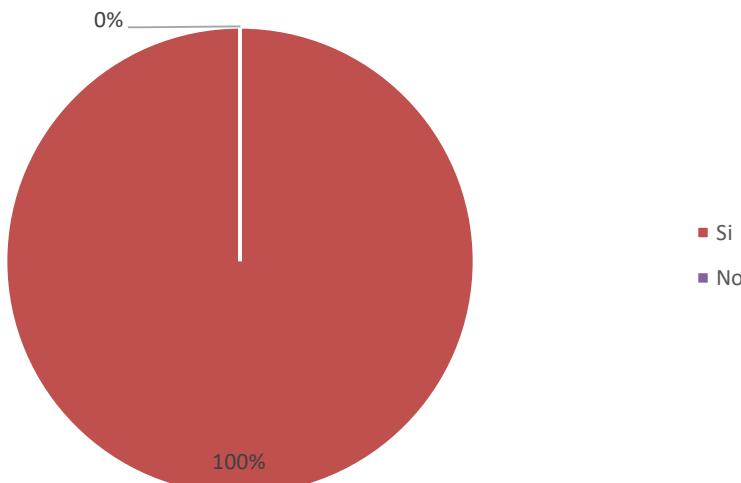


¿De dónde cree Usted que viene su gusto por la panadería?	#	%
Abuelos	3	18
Padres	13	76
Familias	1	6
TOTAL	17	

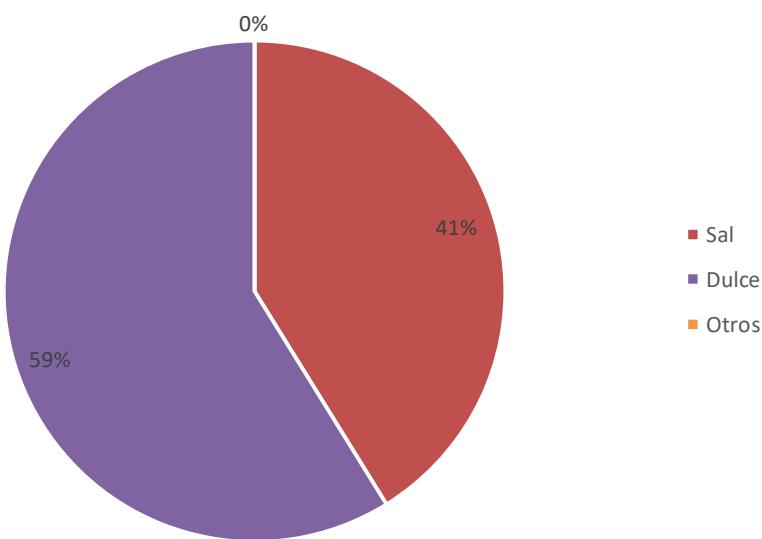




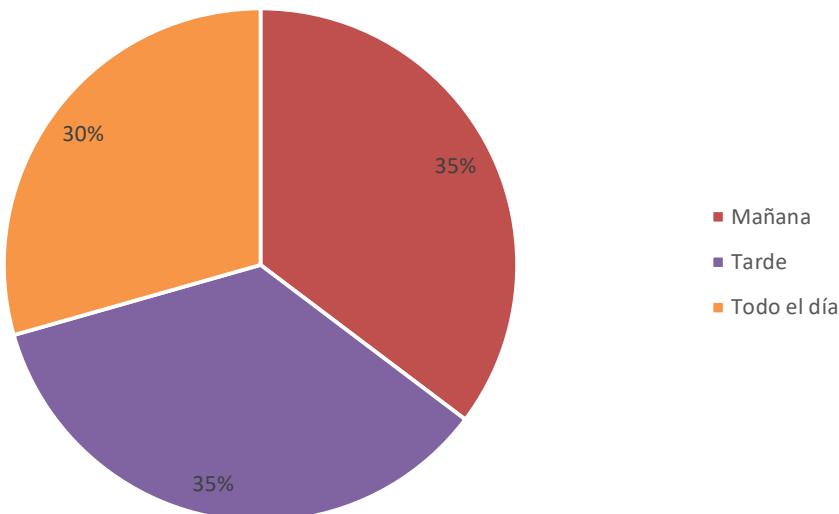
¿Cree Usted que el pan que venden tiene tradición dentro de la parroquia y fuera de ella?	#	%
Si	17	100
No	0	0
Total	17	



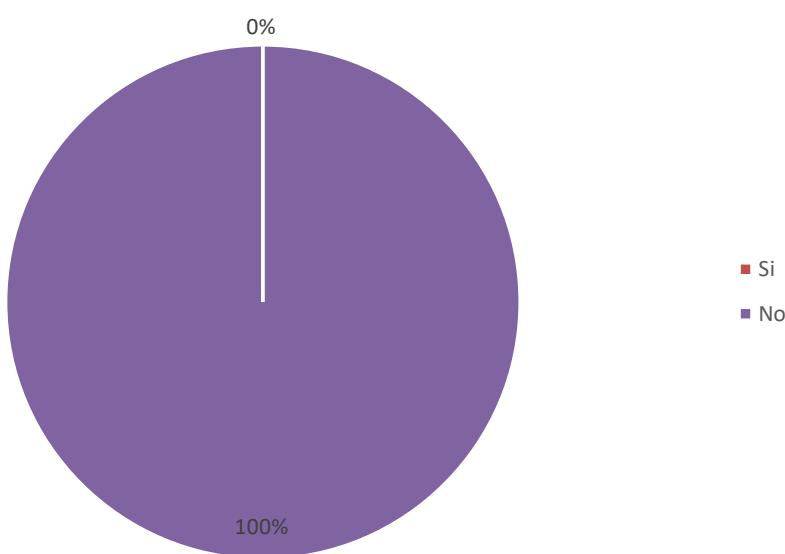
¿Qué tipo de pan es el que más se comercializa?	#	%
Sal	7	41
Dulce	10	59
Otros	0	0
Total	17	



¿En qué horario cree Usted que se vende más pan?	#	%
Mañana	6	35
Tarde	6	35
Todo el día	5	29
Total	17	



¿Usted pertenece a alguna asociación?	#	%
Si	0	0
No	17	100
Total	17	



ANEXO 4: Entrevista realizada a la Sra. Alicia Lucero, propietaria de la panadería Doña Ali
Recopilación de información de las 3 panaderías seleccionadas.

Figura 59 Anexo 4

Entrevista



Nota: Entrevista realizada para obtención de información a la señora Alicia Lucero, propietaria de la panadería Doña Ali, fecha 16 de enero del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 60 Anexo 4

Panadería Doña Ali, instalaciones



Nota: Instalaciones de la panadería Doña Ali, fecha 16 de enero del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 61 Anexo 4

Panadería Doña Ali, proceso de elaboración del pan



Mezcla de ingredientes



Amasado



Retiro de la masa



Boleo de la masa



Almacenamiento



Reposo de la masa



Preparación queso



Preparación de panela



Dando forma a los panes



Reposición de la masa

Nota: Proceso de elaboración del pan en la panadería Doña Ali, fecha 30 de septiembre del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 62 Anexo 4

Panadería Doña Ali, horneado



Preparación del horno



Horneado del pan



Tendido del pan



Almacenamiento



Comercialización

Nota: Horneado, almacenamiento y comercialización del pan en la panadería Doña Ali, fecha 30 de septiembre del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

ANEXO 5: Entrevista realizada a la Sra. Flor María Lata, propietaria de la panadería tradicional Florcita
Recopilación de información de las 3 panaderías seleccionadas.

Figura 63 Anexo 5

Entrevista



Nota: Entrevista realizada para obtención de información a la señora Flor María Lata, propietaria de la panadería tradicional Florcita, fecha 17 de mayo del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 64 Anexo 5

Panadería Tradicional Florcita, instalaciones



Nota: Instalaciones de la panadería tradicional Florcita, fecha 17 de mayo del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 65 Anexo 5

Panadería Tradicional Florcita, proceso de elaboración del pan



Mezclado y amasado



Dando forma al pan



Proceso de leudado



Nota: Proceso de elaboración del pan en la panadería tradicional Florcita, fecha 17 de mayo del 2022.
Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 66 Anexo 5

Panadería Tradicional Florcita, horneado



Preparación del horno



Almacenamiento del pan



Nota: Horneado, almacenamiento del pan en la panadería tradicional Florcita, fecha 17 de mayo del 2022.
Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

ANEXO 6: Entrevista realizada a la Sr. Jofre Paul Peralta Lucero, propietario de la panadería Priscila y Jofre

Recopilación de información de las 3 panaderías seleccionadas.

Figura 67 Anexo 6

Entrevista



Nota: Entrevista realizada para obtención de información al señor Jofre Paul Peralta Lucero, propietario de la panadería Priscila y Jofre, fecha 17 de mayo del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 68 Anexo 6

Panadería Priscila y Jofre, instalaciones



Nota: Instalaciones de la panadería Priscila y Jofre, fecha 24 de mayo del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 69 Anexo 6

Panadería Priscila y Jofre, proceso de elaboración del pan



Nota: Proceso de elaboración del pan en la panadería Doña Ali, fecha 19 de agosto del 2022. Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.

Figura 70 Anexo 6

Panadería Priscila y Jofre, horneado



Insertado de la leña



Precalentado del horno



Tendido de la ceniza



Limpieza de la ceniza



Colocación de la masa



Horneado del pan



Almacenamiento

Nota: Horneado y almacenamiento del pan en la panadería Priscila y Jofre, fecha 19 de agosto del 2022.
Fuente, imágenes tomadas in situ. Elaborada por Paul Becerra y Edgar Quichimbo.