



RESUMEN

En este trabajo se investigó a cerca de la tradición que existe alrededor de la chicha de jora, recolectando información de varias personas conocedoras del tema.

La chicha ha tenido una trayectoria que fue en su momento un ícono de tradición y cultura, sin embargo en la actualidad tanto su historia como su elaboración se han ido perdiendo, y con ellas un sin número de conocimientos muy valiosos. Es por este motivo que el contenido de esta monografía trata de recuperar su historia, de innovar y estandarizar recetas, en las cuales la chicha de jora además de ser un complemento nutricional pasa a ser la protagonista de recetas de sal, dulce y bebidas, y además un instrumento que nos recuerda cuáles son nuestras raíces y a donde pertenecemos.

PALABRAS CLAVES:

Chicha de jora, tradición, innovar, estandarizar, raíces culturales.



ABSTRACT

This research work is about the tradition known as “Chicha de Jora” a maize based drink. We collected some information from people who know about this traditional food.

“Chicha” has evolved as a tradition since it was a cultural icon in the past. At present, its history and the methods for elaboration have been lost as well as a lot of important knowledge related to it. For that reason the content of this work tries the rescue its history, innovate and standardize the recipes. The “chicha de jora” in addition to been a nutritional complement, it is present in salty and sweet recipes and drinks. Moreover, it is an instrument that reminds us about our costumes and where we come from.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Resumen	1
Abstract	2
Introducción	9

CAPITULO I

EL MAÍZ, Y LA CULTURA QUE SE DESARROLLÓ A SU ALREDEDOR

1.1 El maíz	11
1.1.2 El Maíz en América	13
1.1.3 Almacenaje	14
1.1.4 Tipos de Maíz	14
1.1.5 Valor nutricional del maíz	16
1.1.6 Bebidas a Base de Maíz	17

CAPITULO II

LA CHICHA DE JORA

2.1 Antecedentes	19
2.2 Leyenda “La chicha de los Incas”	20
2.3. Origen del término “chicha” y sus rituales”	21
2.3.1 Preparación de la chicha de los incas	24
2.4. Materia Prima	25
2.4.1 Proceso de molido del grano, y consumo	29
2.4.2 Cocción, Filtración y Fermentación	31
2.5 La chicha de jora en la actualidad	35
2.6 Componentes de la chicha de jora	38
2.7. Características organolépticas	39
2.8 Recipiente para fermentar y almacenar la chicha	40



CAPITULO III

ANALISIS INGREDIENTES PARA LA ELABORACION DE LA CHICHA DE JORA

3.1	La Panela. Características	42
3.1.1	Valor nutricional y usos en Ecuador y en otros países	43
3.2.1	La Canela y el ihpingo “flor de la canela”. Característica	44
3.2.2	Valor nutricional y usos	46
3.3.1	Clavo de olor. Características	47
3.3.2	Aplicaciones, efectos y usos generales del clavo de olor	48
3.4.1	Piña. Características	48
3.4.2	Valor nutricional y usos generales	49
3.5.1	Naranjilla. Características	50
3.5.2	Valor nutricional y usos generales	51

CAPITULO IV

APLICACIÓN Y ESTANDARIZACION EN LAS RECETAS DE SAL, DULCE Y BEBIDAS.

4.1	Introducción al tema	53
4.1.2.	Maíz Zhima	53
4.1.3	Maíz Morocho	53
4.2	Estandarización de recetas de sal, dulce y bebidas	54
4.3	Abreviaturas	117
4.4	Glosario	118
	Conclusiones	123
	Recomendaciones	125
	Bibliografía	126
	Anexos	129



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

**“APLICACIÓN DE LA CHICHA DE JORA EN 30 RECETAS
ESTANDARIZADAS”**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE: “LICENCIADA EN
GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS”**

AUTORA: MARÍA FERNANDA PADILLA PALACIOS

DIRECTORA: LICENCIADA MARLENE JARAMILLO GRANDA

CUENCA-ECUADOR

JULIO/ 2010



DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado en primer lugar a Dios por brindarme la oportunidad de vivir todo aquello que me ha llevado a obtener tan bonitas e importantes experiencias.

A mi madre que siempre fue y será el ejemplo de lucha, que incluso desde el cielo me ha iluminado en esta sacrificada pero apasionante carrera.

A mi esposo Luis, mis hijos Luis Miguel y María Isabel, que con su apoyo incondicional me han impulsado a seguir adelante.

LA AUTORA



AGRADECIMIENTOS

Muchas veces las palabras y el espacio quedan cortos para demostrar la gratitud que se siente. Quisiera agradecer en primer lugar a mi directora de tesis la Licenciada Marlene Jaramillo, quien me ha apoyado incondicionalmente no solo ahora sino durante los cuatro años de carrera, lo que se ha transformado en bases solidas para mi vida profesional.

A todas aquellas personas que con sus conocimientos también han contribuido a que este trabajo se enriquezca y salga adelante.

LA AUTORA



RESPONSABILIDAD

La responsabilidad por los criterios e ideas expuestas en esta monografía, es de mi autoría.

MARÍA FERNANDA PADILLA PALACIOS



INTRODUCCION

El propósito de este trabajo de investigación es el de analizar ciertos aspectos relacionados con la historia, elaboración y costumbres que giran alrededor de la chicha de jora.

La leyenda cuenta que durante el período de Tupac-Yupanqui, éste cereal de mucho valor nutritivo, “el maíz” es sometido por accidente a un proceso de germinación, y por este motivo surge esta bebida que lleva consigo una historia de tradición y una serie de valores agregados, como las costumbres religiosas y festivas de aquella época, por estas razones es importante conocer más acerca de este producto, para así poder entender el valor de la chicha de jora en nuestra cultura.

La chicha de jora es una bebida que se realiza con un proceso previo, de cuidado, pero sobre todo de paciencia, pues su elaboración no resulta sencilla. Esta bebida tenía y tiene un uso ceremonial frecuente, acompañaba a las comunidades ancestrales en sus rituales de entierros, bautizos, siembras, entre otros. Además la chicha de jora era reconocida y valorada en esa época porque brindaba beneficios medicinales para curar y aliviar ciertos males.

En este trabajo, también se analizan ciertos ingredientes, los mismos que aportan con su valor nutritivo e incluso varían el sabor característico de la chicha de jora básica, dándole un toque diferente a la bebida. La investigación de dichos ingredientes se centra en datos que involucran el aspecto nutritivo, gastronómico



e incluso medicinal, para tener una idea completa de lo que representa la chicha de jora en todos estos aspectos.

Este trabajo se relaciona con la historia de la chicha y otros datos, pero sin embargo el punto más importante es, la elaboración de nuevas recetas con la inclusión de la chicha de jora en otras preparaciones.

En el medio todavía no se cuenta con una fuente escrita dedicada a la chicha desde el punto de vista gastronómico, es por esto que las recetas elaboradas incluyen a la chicha de jora en diferentes ingredientes, y así se puede comprobar que este producto no solamente se lo puede consumir como una bebida tradicional de ciertas épocas sino también en otras preparaciones que pueden ser parte de las elaboraciones culinarias tanto cotidianas como festivas.

Esta investigación permite constatar la riqueza de esta bebida ancestral al conocer los componentes y modos de preparación, así como proponer nuevas recetas fusionándose mejor con elementos que realza su potencial.



1.1 El Maíz

El maíz pertenece a la familia de las gramíneas. La planta alcanza de medio metro a tres metros de alto [...] en cada mazorca se ven las filas de semillas, cuyo número puede variar de ocho a treinta [...] la planta está rematada en el extremo superior por una gran espiga panoja de pequeñas flores masculinas; cuando el polen ha sido aventado, se vuelven secas y parduscas (Echeverría y Muñoz, 25).

El maíz es considerado en la actualidad una de las gramíneas de más importancia en América y justamente, la mayor producción de maíz proviene de los países americanos, siendo uno de los granos más antiguos.

Cuando Cristóbal Colón llegó al Nuevo Mundo, encontraron un extraño cereal, hasta entonces desconocido en el Viejo Continente, éste cereal era el maíz (Zea Mays) al cual los nativos lo conocían como mais o mahis, y que lo consumían asado, cocido, fresco, seco y molido.

Este cereal de humilde origen cuyo nombre significa literalmente “lo que sustenta la vida” fue tomando cada día más importancia sin saber que poco después se iba a convertir en uno de los principales alimentos, motivando así a los pueblos aborígenes a crear una serie de leyendas sobre su origen. Entre alguna de estas, el sabio norteamericano Stith Thompson en el libro Maíz Regalo de los Dioses cuenta que hace mucho tiempo cuando los indios recién fueron creados había uno de ellos que se sentía solo y deseaba tener compañía, no conocía el fuego y se alimentaba solamente con raíces, cáscaras y nueces. Cuando se había cansado de comer raíces, se tendió bajo el sol y se quedó dormido; entonces despertó y vio que junto a él se hallaba una hermosa aparición, se trataba de una

bella mujer de cabellos largos y rubios distinta a cualquier india, ésta aparición empezó a hablarle y su corazón se llenó de temor pero a la vez de alegría



dándose cuenta que ya no estaba solo. El indio trató de acercarse a la bella mujer pero ella no lo permitía. Le pide que no lo deje solo ya que le temía a la soledad, entonces la mujer le responde que si él prometía hacer todo lo que ella le pidiera nunca lo abandonaría. La mujer lo llevó a un lugar en el que el pasto estaba muy crecido y ella le dijo: toma dos varitas y frótalas con rapidez manteniéndolas junto a la hierba. Fue ahí cuando saltó una chispa, y todo el pastizal se quemó quedando el terreno despejado. La mujer le dijo: “Cuando se ponga el sol tómame de los cabellos y arrástrame por el terreno quemado”. Sin agradecerle al indio lo que la aparición le obligaba a hacer, lo aceptó porque ella le explicó que por donde ella pasara siempre brotaría algo semejante al pasto y que de ahí vería crecer sus cabellos entre las hojas. Quedando desde ese momento listas las simientes para utilizarlas. (29)

Esta es una de muchas leyendas que se forman alrededor del maíz, señalando lo importante que fue este producto para las tribus, que sin duda tiene un gran valor porque lleva consigo la historia, las costumbres y la tradición de muchos pueblos.

Maíz para la vida, maíz para la sangre, / maíz para cantar y para llorar, /
maíz para vivir y para morir, / maíz para el sol y la luna y la noche y el
día, /
maíz para la vida sin palabras, / maíz para las horas de la tiniebla y las
de la alborada, / maíz para el amor y maíz para el odio. Alejandro
Carrión (Echeverría y Muñoz, 17).

Poema en honor al maíz, estos versos reflejan como esta gramínea era parte vital del hombre, incluso alimentaba también su espíritu, inspirándole a componer bellas poesías.



1.1.2 El Maíz en América

La tesis de que el maíz vino con seguridad de Mesoamérica entre 6.000 y 8.000 A.C. es la más aceptada, debiendo entonces existir comunicación marítima entre la zona costera peruana-ecuatoriana y mesoamericana.

El Doctor Jaime Idrovo en una entrevista personal dice que en investigaciones realizadas en Ecuador se han encontrado fitolitos de maíz de hace 6.000 años A.C., confirmándose este hecho con el hallazgo de fragmentos de cerámica en la cultura Valdivia, lo que indica que el maíz y algunos de sus usos eran conocidos por nuestra cultura indígena.

En Valdivia se encuentran muestras carbonizadas, así como fitolitos y huellas de un maíz de tipo distinto al Mesoamericano. Al parecer este maíz emigró a Mesoamérica en donde se hibridó con variedades locales para retornar a Sur América en donde continuaron los procesos de hibridación. (Martínez, 20).

Esto hace pensar que en América ya existió una variedad de maíz diferente al de Mesoamérica, por lo que no se puede afirmar con certeza si el maíz tuvo su origen en América o en Mesoamérica.

Según investigaciones de Lathrap, Marcos y Zeidler en Chanduy, en el libro Maíz Regalo de los Dioses dicen que los portadores de la cultura Valdivia contaban con

una agricultura que ya estaba avanzada llegando a representar dicha actividad su fuente de economía.

Luego de algunos estudios se determina también que en la zona andina, los diferentes grupos humanos lograron un adelanto mayor, esencialmente por las ventajas que ofrecía el cultivo del maíz, usándolo como alimento, forraje y materia prima.



“La mujer Valdivia quizá inventó la chicha de maíz en los Andes, al mismo tiempo que la cocción de la arcilla. Dos fueron las maneras en las que se consumió el maíz en esta época, en forma de comida y como bebida”. (Martínez, 7-9).

1.1.3 Almacenaje

Morris en el compendio *Maíz Regalo de los Dioses* de José Echeverría y Cristina Muñoz dice, que los incas guardaban el maíz en qollqas, espacios circulares que median aproximadamente 6m y tenían el piso cubierto de piedra y techo de paja.

Existía una diferencia en cuanto al almacenaje del maíz y tubérculos, siendo estos últimos guardados en espacios rectangulares, y el maíz como se dijo en qollqas circulares. Se conoce también que el maíz desgranado era guardado en grandes vasijas de cuello angosto, las mismas que se depositaban también en las qollqas. (Echeverría y Muñoz, 110).

En la actualidad, esta costumbre se ha perdido. Más bien se observa el uso de recipientes de cerámica y esteras, para conservar fresco el maíz. En la Sierra Central, las tinajas de barro son cubiertas con paja para evitar que el gorgojo y la humedad afecten al grano.

Otras maneras de preservar al grano son: machacando el grano y deshidratándolo; también se lo puede cocinar levemente y luego se lo seca al sol, denominándose a este producto “chuchuca”. (Echeverría y Muñoz, 111).

1.1.4 Tipos de Maíz

El proceso de crecimiento del grano de maíz, tiene lugar debido a la filtración de nutrientes a través de las raíces, y el metabolismo de la planta en la espiga.



El número de granos de maíz por mazorca varía de 300 a 1000 dependiendo del tamaño de la misma, y el peso promedio oscila entre 40 a 85g por cada 100 granos.

(Narea Sánchez y Rodríguez Heras, 17)

Entonces se podría decir que, desde el nacimiento del maíz, hasta el tiempo presente, se ha mejorado y multiplicado las variedades de maíz adaptándose a diferentes climas y usos.

El maíz se clasifica en los siguientes tipos: Maíz Zhima, Negro, Morocho, Sapón Blanco, Sapón Amarillo y Blanco. (Existen otras variedades pero se mencionan las más comunes en nuestro medio).

TIPO DE MAIZ	COLOR	PESO APROX.	GERMINADO
Zhima	Blanco	85gr./100 semillas	Alto
Negro	Negro	47gr./100 semillas	Alto
Morocho	Amarillo claro	68gr./100 semillas	Bajo
Sapón Blanco	Blanco	34gr./100 semillas	Alto
Sapón Amarillo	Crema	57gr./100 semillas	Alto
Blanco	Blanco	50gr./100 semillas	Alto

Fuente: Tesis de Adela Narea Sánchez y Rosa Rodríguez Heras "Elaboración de la Cerveza de Maíz (Chicha de Jora) utilizando diversas variedades de maíz seco procedente de la Región Austral del Ecuador".



Este cuadro es citado para tener una idea del número de semillas que se ocupan por gramaje y analizar el nivel de germinación de cada tipo de maíz.

Si se observa en el cuadro anterior, el maíz morocho, el más utilizado generalmente en nuestra región, es el que tiene un porcentaje de germinado bajo. Esto nos da una pauta de que si se utilizara uno de los granos con mayor índice de germinación se podría acortar el tiempo que toma dicho proceso, pero, no se puede descartar que sí la germinación del maíz morocho es baja, probablemente los azúcares de su contenido se están concentrando lentamente, brindándonos una jora mucho más dulce y agradable al paladar. Por esta razón se realizó una práctica en la que se germinó maíz morocho y zhima, obteniendo como resultado final una chicha de jora a base de maíz morocho más dulce que la que se elaboró con maíz zhima (más información capítulo IV). Quedando la decisión de usar el maíz que más convenga según las necesidades y el resultado que se desea conseguir.

1.1.5 Valor nutricional del maíz

El maíz presenta un elevado contenido de hidratos de carbono (alrededor del 70%), lo que lo hace un alimento altamente energético, ésta energía proviene básicamente del almidón, que ocupa una buena parte del grano. El contenido de proteínas es regular.

La proporción de vitaminas en el maíz es muy bajo sin embargo ha sido posible identificar la existencia de las siguientes: vitamina A, vitaminas del complejo B y vitamina K.

Los minerales se encuentran en una proporción cercana al 1% y dentro de los principales tenemos: potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, fósforo, azufre, cloro, manganeso y aluminio.



1.1.6 Bebidas a Base de Maíz

La preparación de bebidas hechas con maíz, van variando según la región en las que son preparadas, puesto que, estas dependen de los productos y costumbres que son propios de cada lugar. Podemos mencionar algunas:

Champús: bebida que se prepara con maíz maduro y seco, el mismo que se lo convierte en harina, a la que se le adiciona agua hervida dejándola en reposo por lo menos tres días, luego de este tiempo se lo filtra con la ayuda de agua fría y se lo hace hervir nuevamente con especias.

Para esta preparación, existen variaciones de naranjilla, piña, chamburo, etc.

Colada morada: bebida elaborada con harina de maíz morado, molido y diluido en agua, fermentada con zumos agrios y cocidos con dulce, especias aromáticas y hojas de arrayán y naranjo.

Esta bebida y el champús se acostumbra a consumirlas en tiempo de difuntos y velorios.

Rosero: bebida de Corpus Christi hecha a base de agua, almíbar, especias y esencias olorosas, algunos granos de mote blanco pelado, trozos pequeños de piña, chamburo, siglalon, babaco, se la consume como refresco. El rosero se ha convertido en la bebida representativa del Cantón Gualaceo.

Colada de mote: elaborada con mote pelado, bien seco se muele fino y se cocina con canela luego se la sirve con queso.

Chicha de jora: bebida que se prepara con harina de maíz germinado, panela y agua básicamente, dejándola fermentar de tres días en adelante siendo la chicha de los ocho días la más valorada.

Hay variaciones a partir de la chicha de jora básica como las siguientes:



Chicha de Jora Compuesta

Su preparación es idéntica a la anterior y se diferencia solamente en que la jora empleada es una mezcla de diversas clases de maíz, como pueden ser: maíz morocho, zhima, zhubay o cuzco, blanco.

Chicha de Jora Huevona

Se prepara a partir de la Chicha de Jora y se añade huevos, naranjillas, piña y azúcar al gusto. Muchas personas le adicionan también aguardiente para elevar el grado alcohólico. En tiempos pasados esta preparación se tomaba en los “chuchaquis” y le llamaba “Resucita Muertos”.

La señora Julia Alvarez Peralta quien elabora la chicha de jora huevona en la ciudad de Cuenca en una entrevista personal dice que:

Los conocimientos que ella posee en cuanto a la elaboración de ésta bebida es pura herencia de sus abuelos quienes desde entonces vienen preparando la chicha. Indica que se sigue el proceso de remojo, germinación, secado y molido del grano paso previo para la elaboración de la chicha básica, luego cuando está lista se la mezcla con huevo, cerveza y a petición del cliente ella añade aguardiente. Los clientes acuden a su tienda, no solo a curar la resaca sino también a calmar la sed.

Es importante mencionar que se pueden preparar otras variedades de Chicha, esto depende fundamentalmente del gusto y el toque especial que cada familia le brinda a la bebida, como por ejemplo la Chicha de Jora de olores la cual es preparada con hojas de naranja, chamburos, especería, la chicha del Yamor con variedad de granos, la chicha aloja bebida típica de Loja elaborada con chicha de jora, jugos de naranjilla y guayaba, etc.

Estas bebidas son las más conocidas en la actualidad, aunque hay otras como la mazamorra de morocho, colada de choclo, colada de maíz etc., que se preparan con menos frecuencia.



2.1 Antecedente

Algunas comidas y bebidas ecuatorianas especialmente las que se hacen durante los días de fiestas tradicionales, son expresiones rituales. Estos platos y bebidas se relacionan con el culto solar de los antiguos aborígenes y con el culto cristiano que vino desde Europa [...] (Pazos, 101).

Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América. El término chicha es también utilizado en otros países de América Latina para referirse a algunas bebidas no alcohólicas como la chicha criolla en Venezuela o la chicha morada en el Perú.

La chicha ecuatoriana se la hace a partir de la fermentación del maíz, quinua, cebada o harina, endulzada con panela preferentemente o azúcar común. También se acostumbra a combinarla con frutas de la región como el tomate de árbol, mora, taxo, naranjilla, guayaba, etc. que son utilizados como parte de los ingredientes. Se la consume principalmente en la serranía ecuatoriana, sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la costa.

La chicha de jora es una bebida muy difundida en toda América Latina desde épocas prehispánicas, es decir desde antes de la llegada de los españoles.

Por lo general la chicha de jora es una bebida suave elaborada con medios artesanales, de no muchos grados alcohólicos, variando según su madurez, si es nueva tiene aproximadamente 2% de alcohol y si está fermentada llega a tener 12%.

Generalmente, se la deja fermentar por periodos que van de tres a quince días máximo, representado este período de tiempo, el justo para que la bebida tome el sabor que se busca.

Consumir chicha como una bebida alcohólica tenía dos modalidades: ceremonial y estimulante. Ceremonial, cuando estaba ligada a todos los acontecimientos importantes de los individuos, es decir formaba parte de



nacimiento, matrimonios, muertes, cortes de pelo, etc.; dependiendo de cada uno de estos las distintas preparaciones de la bebida. Estimulante, se la usaba para dar energía en el trabajo de la tierra. (Estrella, 86).

La chicha prácticamente es la cerveza de las comunidades indígenas, quienes se embriagan con esta, en sus principales fiestas y celebraciones como las de la *Mama Negra* y el *Carnaval*.

También se dice que la chicha de jora tuvo sus poderes medicinales curando o previniendo algunos problemas de salud. En la obra *Antología del Folklore Ecuatoriano* del autor Carvalho-Neto el Padre Bernabé Cobo dice que:

Beber la chicha de jora ayuda al problema de contención de orina, es buena contra las arenas y piedras de los riñones y vejiga, siendo esta la razón por la que los indios tanto ancianos como jóvenes no presentaban este problema de salud. El concho o asiento de la masa que hace la chicha, aplicado en los pies con gota les quita el ardor y calma el dolor. (5)

2.2 Leyenda “La chicha de los Incas”

Durante el reinado de Túpac Yupanqui, la lluvia había dañado las plantaciones de maíz, resultando de este hecho la germinación de granos que derivaron en una Malta de Maíz (Malta palabra de origen inglés). Es entonces cuando el Inca ordena repartir el grano entre la población para aprovecharlo en forma de mote, que es el grano cocinado en agua, pero dadas las características organolépticas desconocidas se lo desecha. Es aquí cuando un hambriento, buscando en la basura se encuentra con este producto que ya tenía ciertas notas alcohólicas quedando sumido en extrema embriaguez, revelándose así el valor alcohólico del maíz. (Datos históricos sobre la chicha de jora. www.wiki.sumaqperu.com/es/Chicha_de_jora). (Larousse gastronomique, 669).



La elaboración de la chicha representó un elemento simbólico en el incario, convirtiéndose en una bebida que se difundió en los pueblos prehispánicos, a tal punto que era consumida en grandes cantidades y en diversos e importantes acontecimientos como: comidas, banquetes, siembras y ceremonias en general.

La realidad andina está integrada por tres comunidades que se interrelacionan constantemente: la naturaleza (sallqa), la comunidad humana (runas) y la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades).

(La chicha de jora y la cosmovisión Andina.

www.nutriciónyrecetas.com/andino/la_chicha_de_jora_y_la_cosmovisi.htm

Así se ratifica la importancia de este producto, pues, su consumo incluye costumbres y tradiciones muy ligadas a los dioses, personas y a la naturaleza, que interactúan simultáneamente haciendo de la chicha uno de los símbolos de unión entre estas tres comunidades.

2.3. Origen del término “chicha” y sus rituales

La Real Academia Española manifiesta que la palabra "chicha" proviene del kuna chichab, que significa maíz y por su parte en su obra Eduardo Estrella comparte con el aztequista Luis Cabrera, que la palabra descendería del náhuatl chichiatl, "agua fermentada", compuesto con el verbo chicha (agriar una bebida) y el prefijo -atl (agua) (p.85). (Nahuatl lengua nativa con mayor número de hablantes en México. Su uso se extiende desde el norte de México hasta Centroamérica).

(Náhuatl.www.es.wikipedia.org/wiki/N%C3%A1huatl).



En la obra Antología del Folklore Ecuatoriano del autor Carvalho-Neto el padre Bernabé Cobo dice que:

“El nombre de la chicha no es de este reino; pienso que lo tomaron los españoles de la lengua de la isla Española; llámase, en lengua quichua del Perú *aca* (*azúa*), y en aimará *cusa*”. (6).

También habla sobre la variedad de chichas que se preparaban según la región y podían ser de ocas, yucas y de otras raíces; otras, de quinua y del fruto del molle. Dice que los indios del Tucumán la hacen de algarrobas; los de Chile de fresas; los mexicanos del maguey.

“Pero la mejor chicha de todas y que generalmente se bebe en esta tierra, la cual, como vino precioso, tiene el primer lugar entre todas las demás bebidas de los indios, es la que se hace de maíz”. (4).

Al hablar del término chicha, sería importante manifestar también, el origen del término “jora”. El maíz germinado recibe el nombre de “Jora”, diferenciándolo del vocablo quichua “sara” que significa maíz, por lo tanto la Chicha de Jora es una bebida alcohólica preparada a partir del maíz germinado. (Contreras y Astudillo, 20)

La chicha lleva consigo una serie de rituales que han sido y son en algunos lugares parte de la cultura de nuestros pueblos. En el libro “El Maíz. Simiente de América” editado por el Banco Central se dice que cuando llegaba el tiempo de siembras, el sacerdote inca ingiere abundante cantidad de chicha; esto le permite pronosticar la fecha más propicia para plantar la semilla. Se menciona también que en los sitios mortuorios los incas colocaban junto al cadáver, un cántaro con chicha de jora y en un petate o saco pequeño cubierto de plumas multicolores, granos de maíz, pues suponen que el difunto necesita alimentarse en la otra vida.



Las chichas especiales eran la base de los ritos sociales y religiosos en las grandes ocasiones y festividades, como los ritos propiciatorios para el Sol, la Madre Tierra, las huacas y las divinidades. Esta chicha especial o chicha sagrada era preparada con diferentes elementos que poseían propiedades alucinógenas las cuales favorecían al llamado “trance místico”, que en la actualidad se desconocen, y, esto es debido a la llegada de los antiguos misioneros cristianos, quienes imponiendo sus creencias lograron desaparecer muchas de las costumbres autóctonas de nuestros pueblos. (Contreras y Astudillo, 21)

El cronista Huaman Poma de Ayala dice: Tomaban chicha en diversas oportunidades, El Inca brindaba con el Sol antes de entrar en combate, en la fiesta del Inti Raymi, ritual para adorar el agua, la tierra y el sol, propia de los indígenas, con sus muertos, que en las siembras y cosechas se tomaba con la tierra.

En estos casos el sol tenía que ayudar en la guerra, los muertos se encargaban de entregar fertilidad y alejar los males como las enfermedades, la tierra tenía que responder con una buena y abundante cosecha. Así quedaban involucrados la divinidad y el hombre en una red eterna de obligaciones de reciprocidad y correspondencia. Cuando el indio asumía una obligación de intercambio con una divinidad o viceversa, al cumplirla, brindaba con chicha de jora. La chicha en ese momento se convertía en el medio de conversación entre ambos.

(“La mejor muestra de, afecto, respeto y solidaridad. Brindar con chicha”
www.nutricionyrecetas.com/andino/brindarconchicha.htm).

En la entrevista realizada al Dr. Jaime Idrovo, cuenta que: la chicha tenía especiales momentos de consumo, variando los grados de fermentación, según el acontecimiento. Por ejemplo en el Pucara (combates rituales), que se daban en la época del solsticio (aproximadamente en la época de carnaval), la



gente que iba a combatir entraba en un proceso de preparación psicológica y física para estar listos y enfrentarse en batallas a muerte. La chicha que se consumía en estos acontecimientos, era altamente alcoholizada, incluso en ciertos casos se llega a contar que se ponía pólvora en la bebida, con la idea de que así los guerreros se vuelvan más agresivos.

2.3.1 Preparación de la chicha de los incas

La chicha de jora tiene su historia también alrededor de su preparación. El Inca Garcilaso de la Vega en la obra de José Echeverría y Cristina Muñoz dice:

...echan la sara en remojo, y la tienen así hasta que eche raíces; entonces la muelen todo como está y la cuecen en la misma agua con otras cosas, y colada la guardan hasta que se sazona, hácese un brebaje fuertísimo, que embriaga repentinamente: llamada uñapu, y en otro lenguaje sora. (123).

Por otra parte en el libro *Maíz Regalo de los Dioses*, Antonio Vásquez de Espinoza insiste sobre este tema, dando aún mas detalles:

...Para hazerla echan el mais en remojo, y después lo ponen tapado con alguna estera, y otra cosa, y lo dexan algunos días, hasta que todo está nacido, y luego lo muelen muy bien, y van colando aquella masa con agua hirviendo como el vino a cabo de dos días, y luego, que ha hervido queda con un picante y lo beben [...] sementerías haciendo cantidades y mingando todos los parientes y amigos, que es lo mismo que convidarlos al trabajo y fiesta, y assi lo uno y lo otro se haze con solemne vayle, fiesta y borrachera (123).



El cronista Agustín de Zárate en el libro *Maíz Regalo de los Dioses*, nos afirma:

Las viandas que en aquella tierra comen los indios son maíz cocido y tostado en lugar de pan... Beben un brebaje en lugar de vino, que [...] de más del maíz crudo, le echan en cada tinaja cierta cantidad de maíz masticado, para lo cual hay hombres y mujeres que se alquilan, y sirven como levadura. Tiénese por mejor y más recio lo que se hace con agua embalsada que con la que corre, este brebaje se llama comúnmente chicha en el lenguaje de las islas, porque en lengua del Perú se llama azúa: es blanco o tinto, como la color del maíz que le echan, y emborracha más fácilmente que vino de Castilla (122).

Los tres autores, se refieren de una forma similar en cuanto a la preparación de la bebida. Por lo que se concluye que esta bebida se viene elaborando de la misma forma desde aquellas épocas, con una sola diferencia que la expresa el cronista Agustín Zárate, antiguamente la chicha se fermentaba con maíz masticado a diferencia de que en la actualidad se lo hace naturalmente.

2.4. Materia Prima

La materia prima que se va a usar para elaborar la chicha deberá ser analizada cuidadosamente, de tal manera que ésta no presente ninguna característica que vaya a alterar el resultado final, como granos que se presenten agrietados, o la presencia de mohos que sin duda dañarían el sabor de la bebida.



En algunas ocasiones se usa harina de jora que es vendida en tiendas o en mercados, sin embargo es preferible elaborarla en casa puesto que se está garantizando el resultado final.

Con el proceso de selección de materia prima estamos certificando la calidad del producto final. Es por eso que la materia prima ideal para elaborar la chicha de jora es el grano de maíz, que ha sido sometido a un proceso de germinación controlada.

Al hablar de germinación controlada es importante saber que el propósito de la misma es producir la malta, función conocida como malteo. (La Chicha de jora. Malteo. www.wiki.sumaqperu.com/es/Chicha_de_jora).

Ocurre entonces que el malteo ayuda a que la bebida que se va a obtener a través de este proceso brinde una agradable sabor.

El proceso de malteo sigue tres fases que son:

Remojo: El propósito del remojo es suavizar la textura del grano para suministrarle, por absorción, la humedad indispensable para que comience el proceso de germinación.

Este proceso se lo hacía por lo general en tinajones de barro, sin embargo es posible emplear otro recipiente, sin que esto marque la diferencia, el remojo deberá realizarse en un tiempo aproximado de 2 a 3 días y es preferible cambiar el agua constantemente, para evitar que el grano tome mal olor, y por lo tanto un sabor desagradable. Luego se lo cierne para pasar a la siguiente fase que es la germinación.



REMOJO

Germinación: Es el proceso de recuperación de la actividad biológica por parte de la semilla, la finalidad de la germinación es dar tratamiento previo a las sustancias solubles en agua existentes en el grano.

En la zona sierra la germinación se realiza colocando el maíz en forma de cama sobre hojas de achira o aliso, preferentemente en un lugar donde no haya aire ni claridad y que la temperatura de preferencia oscile entre los 16 y 17°C. Se cubija el maíz con otra capa de hojas presionándolas con algo como piedras o maderas planas, luego de 4 días el maíz empezará a germinar, a partir de éste día se salpica con agua, siempre que no se observe exceso de humedad, pues de lo contrario estaríamos aportando a la proliferación de hongos, luego se lo vuelve a cubrir; aproximadamente al séptimo día, el proceso de germinación habrá culminado. Este crecimiento es conocido como comúnmente como “jalar patita” es decir ya se puede observar la raíz en el grano.

Los cambios que se producen en el cereal germinado dependen de la acción complementaria de distintas enzimas. Las transformaciones de la materia prima sirven de nutrientes para los microorganismos responsables de la fermentación, ya que estos no pueden asimilar macromoléculas como almidón, proteínas, etc.



Se entiende, entonces que éstas enzimas transforman la materia prima, convirtiéndola en asimilable para los microorganismos que se van a encargar de la fermentación.



GERMINACIÓN

Secado: Con este proceso lo que se busca es disminuir la actividad acuosa del grano, reduciendo así su deterioro por acción de microorganismos, conservándolo libre de humedad y por lo tanto de hongos y mohos que son perjudiciales para el grano germinado. Además al secar el grano se favorece el proceso de molienda posterior y también con el almacenaje del producto.

Luego que los granos hayan germinado se los coloca bajo el sol, en una estera, cobija o algo que proteja al grano del contacto directo con el suelo, si el clima es bueno y soleado el secado durará de 2 a 3 días, de lo contrario, de 4 a 5 días, hay que tener en cuenta que es necesario proteger al grano de la lluvia.

Una vez que se haya completado estos tres pasos del malteo, lo que sigue a continuación es la proceso de molido.



SECADO

2.4.1 Proceso de molido del grano, y consumo



Una vez seco el grano se trituró en una máquina de moler manual marca “corona”, proceso que no es complicado pues el grano al estar seco es mucho más fácil de moler.

Una de las ventajas al disminuir el tamaño de grano, es que se consigue acelerar el proceso de cocción, pues sabemos que granos de gran tamaño demoran mucho más en cocerse que los de menor tamaño.

En épocas anteriores se solía moler el grano a mano con un molinete de piedra en forma de media luna conocido como (maran uña) sobre una piedra plana (maran).



La harina que se obtenía de este proceso de molido era mezclada con saliva, este trabajo lo realizaban los niños, puesto que eran considerados los más aptos para dicho trabajo y las mujeres jóvenes quienes cuidaban su alimentación, privándose durante esos días de comer sal, ají y también de mantener contactos sexuales.

A esta harina mezclada con saliva se la conocía como **muko** estos pequeños trozos salivados eran expuestos al sol para ser secados y luego transportados, esta masa seca alcanzaba un precio mucho mayor, tratando así de convertir en **muko** la mayor cantidad de harina posible por los beneficios económicos que éste traía.

A diferencia de otras regiones, en las tierras bajas bolivianas, la harina malteada, molida y salivada era inmediatamente puesta en una jarra y era mezclada con agua tibia y luego hervida por tres o cuatros horas aproximadamente.

Éste último proceso de elaboración, se convirtió en el más común en todo el Cordón Andino, y el proceso de secado del **muko** tenía como principal objeto solamente facilitar el transporte, para poderlo comercializar.



MARAN UÑA MOLINETE DE PIEDRA

El consumo de la chicha era considerablemente importante, lo que llevó a que el precio de la misma no sea sólo cobrado en efectivo sino también con el valor del trabajo. Dejando de esta forma una herencia posterior, para los



mayordomos y hacendados que la usaban para pagar por el trabajo que era realizado en sus propiedades. (Echeverría y Muñoz, 124, 127).

El consumo exagerado y las consecuencias económicas, sociales, morales y religiosas llevaron a que se expidiera nuevas ordenanzas, racionando el consumo de chicha a los indígenas. Sin embargo parece que esto a más de tener una nota moralista por parte de los españoles, más bien trataba de evitar que se consuma el maíz, ya que este producto era usado no solamente para elaborar chicha, la misma que se preparaba en grandes cantidades, sino también en otros rituales como entierros, matrimonios, cortes de pelo o cambios de nombre, dándose así un gran consumo del grano, que era lo que los españoles deseaban evitar, sin darse cuenta que las tierras donde se sembraba dicho producto eran generosamente fértiles. (Echeverría y Muñoz, 127).

2.4.2 Cocción, Filtración y Fermentación

Cocción, existen algunas diferencias en este proceso, dependiendo de las costumbres de cada región del país, incluso se podría decir que cada familia tiene su propia forma de elaborar la chicha.

Es importante y necesario ir comparando las preparaciones en distintos lugares y en distintas familias, tomando como referente los datos de Doña Eulalia Vintimilla de Crespo, autora del libro *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana* quien dice que, una buena proporción de mezcla, es una libra de harina de jora, doce litros de agua, ocho onzas de panela. Obteniendo de esta preparación cincuenta vasos grandes de la bebida.

Aconseja de preferencia deshacer la harina de maíz en agua fría para evitar grumos, luego se la coloca en la paila de bronce junto con el resto del agua y la panela. También sugiere tostar una cantidad de harina de jora para darle a la preparación un color dorado atractivo.



Cuenta que el momento en el que la chicha empieza hervir va generando una espuma conocida como “ticti”, que es considerada como un excelente alimento para ancianos y niños. (413)

De la información que se obtuvo en las entrevistas a personas que prepararan la chicha tanto en Paute como Gualaceo y Jima; se concluye que prefieren colocar la harina en el agua cuando esta está tibia, por otro lado se dice que no se debe colocar la panela mientras la chicha este caliente sino cuando haya enfriado, puesto que la preparación puede tornarse gelatinosa, convirtiéndose en una bebida desagradable al paladar.

Doña Livia Ordoñez conocedora de la preparación de la chicha es una de las mujeres que posee las habilidades y conocimientos culinarios tradicionales de Gualaceo, en una entrevista personal dice sobre el color final de la chicha que, ella suele elaborar una preparación llamada “tíngar”, que es un caramelo oscuro que se obtiene de la mezcla de panela con una pequeña cantidad de agua, la que debe hervir hasta que tome un color café oscuro. Habla del “consho” o “conshito” que es la zurrapa o sedimento que queda luego de tamizar la chicha ,cuenta que cuando era niña esta zurrapa era muy apetecida y peleada por todos los más chicos de la casa. Además aconseja, que no se debe tapar la bebida si todavía está caliente, ya que esta se hará viscosa.

Una vez que la mezcla de agua y harina de jora está hecha, se la lleva a ebullición por lo menos una hora, moviéndola constantemente con una cuchara de palo conocida también como “mamacuchara”, que es uno de los utensilios típicos de nuestra cocina, dándose alrededor de esta muchas creencias, como la que se debería utilizar necesariamente una cuchara de palo puesto que otras dañaría la preparación.

Filtración debido a que la preparación tiene componentes de diferentes tamaños, se acostumbra a realizar la filtración del producto utilizando para esto



un cedazo o cernidor lo más fino posible. Una vez que la preparación haya hervido por lo menos una hora, se retira del fuego, se cierne teniendo el mayor cuidado de que no pasen restos de la elaboración, mientras más tersa esté más delicada resultará la bebida.

La fermentación es un proceso en el que se trata de transformar el mosto de jora en chicha, por lo que se realiza una fermentación alcohólica, este proceso se consigue con la transformación de los azúcares del mosto en alcohol etílico, debido a la presencia de levaduras.

Se coloca la chicha en un cántaro llamado “pucuchidor” o “borracho” que no vienen a ser otra cosa que recipientes o cántaros que contienen una gran cantidad de levaduras en constante aumento y madurez, el que se consigue realizando un proceso bastante artesanal, se coloca un poco de chicha madura, que es una chicha que ha reposado por varios meses, conocida como “pucuchi”.
(Vintimilla, 414)

De la experiencia que se obtuvo cuando se elaboró la chicha, esta empezó a fermentar al tercer día, sin colocar ni chicha madura ni levadura, siendo esta chicha de tres días la conocida como chicha tierna, ya que la que supera este tiempo es llamada chicha madura.

Aunque la temperatura cumple un papel muy importante en el proceso de fermentación todavía no se ha determinado la temperatura ideal para la fermentación de la chicha, lo que se acostumbra es mantenerla a temperatura ambiente la misma que varía según la región en la que se esté elaborando, por lo tanto si la temperatura es alta o baja la fermentación será rápida o lenta respectivamente. (Contreras y Astudillo, 26)



La fermentación alcohólica puede verse afectada, disminuyendo su proceso natural de fermentación cuando:

- La preparación contiene un exceso de azúcares, sin embargo esto será por un tiempo nada más, ya que luego los azúcares adicionados servirán para activar las levaduras.
- Sí se ha envasado la bebida en recipientes herméticos, por esta razón se aconseja tapar la bebida con un lienzo solamente.
- Sí es sometida a un proceso de pasteurización dicho proceso consiste en subir y bajar la temperatura del producto bruscamente. (Narea y Rodriguez)

Estos tres pasos anteriores, pueden ser utilizados cuando se desea detener la fermentación, y cuando se necesite darle a la chicha un tratamiento de esterilización.

Es importante recordar que no todas las fermentaciones son benéficas para la salud como la que se produce con la descomposición de alimentos y animales en estado de putrefacción.

La Dra. Silvana Donoso docente de la Universidad de Cuenca, en una entrevista realizada dice que: la fermentación producida en la chicha de jora al final no presenta toxicidad siempre que el tratamiento del producto sea el correcto; siendo esta la primera etapa, que es precisamente la fermentación alcohólica luego al final se convierte en vinagre, pero esto se puede controlar durante un tiempo razonable, pues se trata de un producto natural sin preservantes.



“El CO₂ resultante de la fermentación, impide el desarrollo de otros microorganismos en la superficie del mosto tales como: hongos y bacterias aerobias, ya que dificulta la llegada del aire” (Contreras y Astudillo, 25).

En conclusión con respecto al proceso de fermentación, la presencia del gas (CO₂) no permite la proliferación de bacterias aerobias, que son aquellas que necesitan de aire para poder sobrevivir, permitiendo que la bebida esté disponible para el consumo humano, sin descuidar ciertos parámetros de higiene que pueden ser completamente independientes del proceso de fermentación natural del producto.

Finalmente luego de seguir los pasos respectivos, incluso algunos realizados bajo diferentes costumbres, se obtuvo un producto similar, llegando a destacar que de las formas mencionadas anteriormente, todas cumplen con el propósito que es el de obtener la tradicional chicha, aunque cada una tenga su sabor propio; dependiendo de las costumbres de cada familia y cada región.

2.5 La chicha de jora en la actualidad

En la actualidad la cerveza de maíz como se ha llamado a la chicha de jora, continúa siendo relativamente popular a pesar de las dificultades que se han ido presentando con el transcurso de los años, debido principalmente a la disminución de su consumo ya que toma mucho tiempo el prepararla; aunque se sigue consumiendo probablemente no de la misma forma que hace 20 años.

Los indígenas de la Sierra acostumbran llevar a los cementerios durante el Día de Difuntos guaguas de pan, colada morada, chicha y cuyes, siendo estos últimos adobados con condimentos y chicha de jora. Mientras comían y bebían regaban colada morada y chicha sobre la tierra. (Cuvi, 719-720)

Precisamente un lugar donde no se ha dejado de utilizarla es en Jima, parroquia que pertenece al cantón Sígsig, donde se hace homenaje a su patrona la “Virgen del Rosario”, y la comunidad organiza una serie de eventos entre los cuales se destaca el Festival de la Chicha de Jora, en el que participa la Señora Bertha Jiménez quien en una entrevista personal dice que, la chicha de Jora es la bebida tradicional que no falta en cada acto; los cántaros de barro son los recipientes adecuados para el preparado, aunque éstos por su fragilidad, se quedan guardados en los hogares para evitar su destrucción. La bebida tan apetecida entre los campesinos e indígenas azuayos, se elabora a base de maíz, dice, “se remoja tres días, se deja germinar sobre hojas de achira, y luego se hace secar durante 15 días, después se muele y esa harina se pone a hervir con canela, ishpingo y toda especería de dulce” concluye. La bebida es servida por las cholitas con sus vistosos atuendos a todos los presentes sin excepción.

No se puede pasar por alto lugares como Jima que todavía poseen esta noble costumbre de elaborar, consumir y brindar la chicha de jora, y que continúan trabajando por mantenerla.



**DANZANTES REPRESENTANDO SIEMBRA DEL MAÍZ
FESTIVAL DE LA CHICHA DE JORA 2009 JIMA-AZUAY**



Sin embargo un punto muy importante que no se puede dejar de tomar en cuenta es que la vida cotidiana es cada vez más agitada, lo que ha obligado a no poner en práctica las recetas y preparaciones típicas herencia de nuestras abuelas, haciendo que usemos solamente aquellas que se elaboran al instante como envasados y congelados que obviamente no nos brindan ni el sabor ni el valor nutritivo de los productos naturales.

Las señoras Francisca Yunga y Carmen Sari quienes venden comida en el Mercado 10 de Agosto, cuentan que antes en el Pase del Niño, se consumía mucho más la chicha de jora, pero ahora especialmente los niños prefieren bebidas artificiales.

El Dr. Jaime Idrovo dice que, la chicha ya no forma parte de la vida cotidiana, reflejándose éste hecho en el uso de los utensilios de elaboración, cuando se entra en una casa contemporánea sin importar su clase social, no se encuentra la típica olla de barro chichera, es más cuando se pregunta a una persona de edad media si sabe preparar la chicha responde que no.

En muchas regiones del país, ya no se aplica ni siquiera en festividades, siendo este el motivo para que el consumo de la chicha se vaya perdiendo, y con ella la cultura que representa, eliminando esta bebida de una serie de ritos y costumbres que se mantenían desde épocas muy remotas. Por ejemplo, los trabajos colectivos como las “mingas” o “fiestas folklóricas”.

Así se puede observar dos realidades en cuanto al consumo de la chicha de jora en la actualidad. La una es que esta bebida sigue siendo todavía parte de nuestras costumbres, y la otra que ya no está presente de igual forma en otros eventos.



2.6 Componentes de la chicha de jora

La composición química de la chicha de jora es la siguiente:

AGUA	28,1 %
PROTEINAS	5,4 %
GRASA	2,5 %
CARBOHIDRATOS	62,3 %
FIBRA	0,5 %
CENIZA	1,4%

Fuente:Internet:www.monografias.com/trabajos7/chijo/chijo.shtml

Es importante mencionar que en este cuadro se realiza un análisis de la composición de la chicha, sin especificar la variedad de maíz utilizado para la preparación de la jora, hecho que probablemente podría variar en el porcentaje de elementos, según la variedad de materia prima utilizada.

El resultado que nos da este análisis, es que la jora tiene un gran porcentaje de agua y carbohidratos, lo que la convierte en un producto energético, que sin duda fue comprobado y explotado en la época incásica ya que como se ha mencionado la chicha de jora era consumida no sólo en rituales sino también como estimulante para el trabajo, actividades pesadas y combates.



2.7. Características organolépticas

Color: El color que toma la chicha de jora, depende de la materia prima que se haya utilizado para su elaboración, sin que esto marque considerablemente una diferencia, excepto que se haya utilizado maíz negro del cual se obtendrá la chicha morada. Sin embargo si se puede decir que cambia ligeramente la coloración en el proceso de fermentación puesto que se observa al inicio un color pardo oscuro y al final de la misma se torna blanco amarillento o pardo claro.

Aroma: Se puede percibir productos volátiles que causan un ligero cosquilleo en la nariz acentuándose esta característica un poco con el paso del tiempo (maduración). Su aroma es generalmente agradable mientras el producto haya cumplido con un tiempo considerable, y el manejo de la bebida se mantenga dentro de los parámetros normales de asepsia.

Sabor: Se ve influido por el nivel de fermentación de la chicha, es decir al inicio presenta un sabor más dulce que agrio, es muy agradable se asemeja al de una colada, siendo este el sabor que prefieren los niños y las personas a las que no les gusta el sabor fuerte que adquiere la chicha cuando ya ha madurado.

Cuando la fermentación se ha dado, se va convirtiendo en una bebida menos dulce y más ácida, y al final termina siendo totalmente agria.

Por la práctica realizada, se puede decir que una vez que el tiempo de maduración de la chicha haya sobrepasado los 15 días se va convirtiendo en un verdadero vinagre.



Claridad: La bebida es turbia. Lo que se puede observar es una ligera separación en dos capas la del fondo que es totalmente turbia similar a la de una colada y la de inicio que es ligeramente más clara, es por este motivo que antes de servirse la bebida es preciso mezclar el líquido para homogeneizarlo . Resultando al final un producto oscuro.

Y de igual forma que lo que sucede con el color, la claridad también se va modificando con el paso del proceso de fermentación, puesto que mientras la bebida está más fermentada se tornará más clara.

Sedimentos: Cuando la fermentación ha terminado los sedimentos saltan a la vista, es decir se observa la presencia de materia insoluble que es la que no se puede mezclar con la parte líquida, quedando en forma de sedimentos al final de la preparación como ya se había mencionado anteriormente.

2.8 Recipiente para fermentar y almacenar la chicha.



HUALLO

Llamado de varias formas es conocido como cántaro, botija, vasija, huallo, etc., es utilizado para guardar la chicha de jora.



Es una vasija de barro gruesa, puntiaguda, en algunas ocasiones con orejas laterales que ayudan a moverla, el modelo típico de huallo usado, tenía su boca pequeña, y una base ovalada que dificulta que se mantenga firme, en este caso se acostumbra a utilizar un manto grueso o un canasto para mantenerlo estable (foto).

En la actualidad se puede encontrar en los mercados locales tanto la vasija que se usaba antiguamente como otras que facilitan el manejo y la obtención de la bebida que contiene. Lo que se aconseja es que el material de este recipiente sea de barro sin darle mayor importancia al modelo del mismo.

Es importante que la vasija sea curada, y para esto se la debe hacer arishca, término quichua que se refiere a preparar el recipiente para que pueda ser usado. La señora Julia Quito campesina de la zona de Paute, conoce del proceso de elaboración de la chicha, herencia de su abuela, en una entrevista personal dice; que para este proceso se acostumbra llevar el cántaro a fuego intenso cuando éste haya obtenido una coloración roja intensa casi como la de un carbón colorado se coloca agua hirviendo. Por regla general este proceso es el más usado pero si fracasa, y el cántaro no se sella, se cubre la parte en donde se observa el goteo con la cáscara de plátano verde, repitiendo el proceso de hervir el cántaro y poner agua muy caliente nuevamente. Otra técnica es la de hervir zapallo y preparar un especie de colada, si no se tiene zapallo se puede utilizar harina de trigo, elaborando prácticamente un engrudo en el cántaro, garantizando el sellado del mismo siempre y cuando este no se haya trizado anteriormente.

En la sierra norte del Ecuador el proceso para curar la vasija se realiza haciendo hervir leche y panela, bañando el recipiente con este líquido y dejándolo secarse al sol, se repite esta operación varias veces hasta que selle. (Echeverría y Muñoz, 151)

3.1 La Panela. Características



“Panela en América pan de azúcar sin refinar. Se la conoce también como, raspadura, rapadura, atado dulce, chancaca (del quechua *chankaka*), papelón, piloncillo o panocha, es un alimento típico de los países de Centro y Sur América”. (Vivancos, 400).

Para elaborar la panela se emplea el jugo de caña de azúcar, el que es sometido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en forma de cubo donde se la deja secar hasta que se solidifica.

La elaboración de la panela generalmente es realizada en pequeñas fábricas comúnmente denominadas trapiches en procesos de agroindustria rural.

Para el proceso de elaboración se utilizan tres vasijas de cobre o bronce, la primera vasija es donde se da comienzo a la cocción del líquido, el que proviene de la caña, en la segunda vasija se va traspasando la espuma y otras impurezas del hervor de la primera y así consecutivamente de la segunda a la tercera. Convirtiéndose la tercera vasija en la de menor calidad y porosa en su presentación final.

Uno de los lugares del Ecuador donde se elabora panela, es el cantón Caluma provincia de Bolívar, cabe recalcar que la panela es elaborada en algunas zonas del país donde el clima contribuye al cultivo de la caña de azúcar.



El primer paso es cortar la caña, luego se pasa por un molino a presión física, aquí se obtiene ya el jugo de caña y el bagaso que será secado y posteriormente usado como medio de combustión o alimento para el ganado. El siguiente punto es clarificar el jugo y llevarlo a calderas, para que siga el proceso de cocción, y por último el producto es trasladado a moldes para que se seque.

Elaboración de Panela en Caluma

(www.viajandox.com/bolivar/boli_caluma_panela.htm)

La panela también es producida en algunos países asiáticos, como la India y Pakistán, donde se le denomina gur o jaggery. Su origen es de las islas Canarias o de Azores. El principal productor mundial de panela es la India, el segundo es Colombia.

3.1.1 Valor nutricional y usos en Ecuador y en otros países

La Panela, es un azúcar sin refinar que conserva una variedad de nutrientes. Tiene mayor contenido nutritivo que el azúcar. Su componente está basado en calorías, agua, proteínas, grasas, carbohidratos, calcio, hierro, vitaminas del grupo B y vitamina C.

Es usada para desintoxicar el hígado y los riñones y mantener la piel limpia y lozana. A la panela se le atribuyen efectos muy benéficos en el tratamiento de ciertos tipos de enfermedades como resfriados, tomándola en forma de bebida caliente de agua de panela con limón, ya que hidrata y disminuye el malestar, así como también se la consume cuando la persona presenta baja de presión, puesto que su contenido calórico ayuda a recuperarla.

El agua de panela fría, es comúnmente utilizada por algunos deportistas como una bebida hidratante natural, que refresca y aporta calorías y sales minerales, para un mejor rendimiento corporal y una mayor resistencia física.

Es por todo esto que la panela se convierte en el endulzante ideal para las comidas y bebidas, un producto sano que aporta un gran valor energético en sus actividades físicas y mentales.

En Ecuador se la utiliza para preparar postres como el conocido dulce de higos, buñuelos con miel, delicados, caqui perro (maíz tostado envuelto en miel de panela), melcochas, entre otros. Una bebida que se hace a partir de la panela es la chicha de jora que es endulzada con este producto.

Una bebida tradicional de Colombia y Venezuela, es el Aguapanela, o "Papelón con Limón" o Aguadulce, la misma que se elabora dejando disolver un bloque de panela en agua hirviendo, a la cual se agrega limón, pudiéndose consumir fría o caliente.

En el Perú la chancaca se usa para endulzar el champús, también como ingrediente importante de la miel que acompaña a los picarones, sopaipillas, la calabaza al horno y muchos dulces serranos como la "mazamorra cochina".

(La Panela. www.es.wikipedia.org/wiki/Chancaca).

3.2.1 La Canela y el Ishpingo “Flor de la canela”. Características



La Canela es originaria de Sri Lanka, la antigua Ceylán. Conocida desde hace milenios en la cocina europea, asiática y americana, esta especie de sabor agradable e intenso tiene virtudes nutricionales y gran versatilidad.



El canelero es el árbol de cuya corteza, se obtienen largas astillas que al secarse se dejan enrollar sobre sí mismas a modo de canutillos para luego destinarlas a vinos y algunas comidas.

A su paso fue dejando ese inconfundible aroma entre picante e imperceptible dulzón que cocineros y reposteros supieron atrapar en recetas tradicionales y modernas. (Larousse gastronomique, 212)

La Canela pertenece a la familia de las Lauráceas. Es la segunda corteza de un árbol llamado cinamomo, el canelo de Ceilán (*Cinnamomum zeylanicum*). Su sabor es dulce, amaderado y picante. Necesita de climas cálidos para crecer sin problemas. Su nombre nace de la palabra italiana cannella cañitos.

Desde la Antigüedad la canela ha obtenido la fama de tener un gran poder afrodisíaco, de hecho, los romanos la utilizaban en el templo de Venus Libertina (denominada así obviamente en alusión a los placeres sexuales).

Los países productores de Canela hoy en día son: Indonesia, China, la India, Java, Madagascar, Las Islas Seychelles e Islas Mauricio, Birmania, Malasia, Brasil, Antillas, Guayana...El mayor productor mundial es Sri Lanka.

Luego de atravesar una serie de procedimientos llega a nuestras manos lista para ser utilizada en dos presentaciones: en rama o en polvo, para elaborar platos al horno y postres, y a veces se añade a platos salados como curries y guisos.

El ishpingo pertenece a la familia de las lauráceas, *Ocotea quixos* Lam. Es un árbol de corteza fragante pero menos que el de la canela, su forma es similar a la de un sombrero y es muy resistente. El ishpingo se convirtió en un elemento especial pues se lo utilizaba como aromatizante especialmente en la chicha y además llegó a ser aprovechado en el intercambio de productos como una especie de moneda. (Estrella, 214)



El ishpingo también conocido como la flor de la canela, es una especie muy usada en la gastronomía ecuatoriana, es un elemento indispensable en la elaboración de la chicha de jora como se mencionó, además se lo usa en la famosa colada morada bebida típica del Día de Difuntos.

3.2.2 Valor nutricional y usos

Se ha podido comprobar que consumir canela es muy beneficioso para nuestro organismo.

- 1) Reduce los altos niveles de azúcar en la sangre, siendo así una aliada natural contra la diabetes.
- 2) Ayuda a tener una correcta digestión y alivia los trastornos intestinales.
- 3) Contiene vitamina B, vitamina C, hierro, calcio, y fósforo.

(Canela. www.blogalimentos.com/la-canela-una-especia-con-multiples-beneficios/)

Se la utiliza en rama o en polvo. En occidente se emplea sobre todo en postres: como cremas, mousses, natillas, arroz con leche, pasteles, torrijas, strudel, pudines, dulces, helado de canela.

La canela brinda una infinidad de usos, siendo para nuestro fin el más importante el uso que se le da en el área gastronómica, y se aprovechará la versatilidad de su sabor para utilizarla en la chicha de jora, y con esta la aplicación en recetas de dulce y de sal.

“El ishpingo fue aprovechado como aromatizante, objeto ceremonial y se lo aplica en la medicina tradicional pues tiene beneficio digestivos, antidiarreicos y antigripales”. (Estrella, 216).



Se lo emplea para la elaboración de la colada morada en la época de difuntos y por supuesto también para la de la chicha de jora en carnaval. Doña Livia Ordoñez dice que, para no ocultar el sabor propio de la jora ella prefiere usar solamente el ishpingo, pues su sabor es más suave que el de la canela.

3.3.1 Clavo de olor. Características



Botón floral del clavero, de la familia de las mirtáceas, recolectado antes de su desarrollo y secado al sol. Su color es pardo y de consistencia resistente, su sabor es picante y bastante especiado.

En la Edad Media se creía que las naranjas claveteadas con clavo de olor protegían a las personas de la peste.

El clavo de olor se usaba también para conservar ciertos alimentos como carnes y embutidos (Larousse gastronomique, 311).

Los principales países productores de clavo actualmente son: Madagascar, las Islas Seychelles, Comores, la Isla de la Reunión, Tanzania, Malasia, las Antillas, la Isla de Granada.

Esta especie se la vende en polvo y especialmente en su forma natural de pequeños clavos negruzcos, que muchas veces se insertan en el alimento para aromatizar (Vivancos Ginés, 162).



3.3.2 Aplicaciones, efectos y usos generales del clavo de olor

El clavo de olor es una especie que también se usa dentro de la medicina natural, su aplicación se da cuando se presentan problemas de salud como: vómitos, problemas biliares, parasitosis, amigdalitis, hepatitis víricas, enterocolitis, amebas, cistitis, uretritis.

Así como también el clavo de olor tiene propiedades curativas, tiene contraindicaciones, es decir no se lo recomienda en: Gastritis, úlceras, embarazo, lactancia.

(Clavo. www.euroresidentes.com/Alimentos/especias/clavo.htm).

El clavo se debe utilizar con precaución, porque tiene un sabor fuerte y marcado.

Se utiliza en guisos de carne, de lentejas, en sopas, marinadas de pescado o carne, pasteles, vinos calientes, caldos cortos, adobos, jamón glaseado, salsas, etc., es decir es ideal para platos tanto de sal como de dulce.

Es mejor comprarlo entero que en polvo, porque pierde su aroma y su sabor rápidamente al igual que la mayoría de las especias.

3.4.1 Piña. Características





“Es una planta indígena de América tropical, cuyo cultivo estuvo ampliamente difundido entre las poblaciones aborígenes de las regiones tropicales y subtropicales”. (Estrella, 235)

Fue cultivada en Perú por los Mochica, quienes la representaron en su cerámica.

El nombre de piña surge por la semejanza de la misma, con la piña del *Pinus pinea*.

Bromelia ananas, pertenece a la familia de las bromeliáceas, cuyo fruto es muy perfumado y muy rico en azúcares y vitaminas especialmente cuando está fresca. Su pulpa es de color amarillento, su sabor es muy particular, entre dulzón y acidulado.

Cuando la piña está madura, la pulpa es firme, las hojas se pueden arrancar de un fuerte tirón y el aroma es más intenso en la parte inferior.

3.4.2 Valor nutricional y usos generales

Son muy importantes sus valores dietéticos y medicinales por su alto contenido en vitamina C, así como vitamina B1, favoreciendo de esta manera el desarrollo y el buen funcionamiento de los músculos y el sistema nervioso. La piña es además una rica fuente de azúcar, calcio, sales y contiene cantidades pequeñas de magnesio y potasio.

Tomada en forma de zumo tiene efectos desintoxicantes y es ligeramente diurética. Además de consumirla en zumo, se recomienda, también comerla entera para aprovechar su contenido en fibra.

La piña es apreciada para consumirla fresca o en conserva. En Occidente se usa habitualmente como postre, aunque cada vez más se va introduciendo como ingrediente dulce en las preparaciones de sal.

Es una fruta muy aromática, buen acompañante de carnes ricas en grasas como el cerdo, e incluso crustáceos en cócteles. Se la consume muchísimo en conservas, pero sobre todo en postres, entrantes y bebidas.

Se producen numerosos subproductos industrializados, en especial jugos y mermeladas. Del jugo se produce un vinagre excelente y muy aromático.

(Ananás Comosus [www.es.wikipedia.org/wiki/Pi%C3%B1a_\(fruta\)Cultivares](http://www.es.wikipedia.org/wiki/Pi%C3%B1a_(fruta)Cultivares)).

3.5.1 Naranjilla. Características



Al “lulum” de los incas se le dio el nombre de naranjilla por su identificación con una “naranja chiquita”.

El lulo o naranjilla es una planta que crece en forma espontánea, originaria de los bosques húmedos de los Andes de Sudamérica.

Su nombre común lulo o naranjilla cuyo nombre científico es *Solanum quitoense* pertenece a la familia de las solanáceas.

Es una fruta redonda–ovalada, su cáscara es de color naranja cuando madura, está cubierta de pequeñas y finas espinas o “pelos”, internamente dividida en cuatro compartimentos separados por particiones membranosas, la pulpa es de color verde–amarillento tiene un sabor ácido entre suave y fuerte, y posee numerosas semillas pequeñas.

En Ecuador se la cultiva principalmente en la zona oriental del país, en especial para el mercado interno en fresco para la elaboración de jugos y



pulpa. La especie se encuentra bien diseminada por todas partes, desde la frontera colombiana hasta el sur, en la provincia de Loja.

La variedad tradicional es la de pulpa verde, conocida como naranjilla común, a pesar de que ésta tiene el problema de alta perecibilidad, sin embargo es la más apetecida debido a que de ella se obtiene un delicioso y espeso jugo con un color verde muy agradable.

3.5.2 Valor nutricional y usos generales

La naranjilla tiene un alto contenido de agua y hierro, en menor cantidad, pero no menos importante aporta con un valor interesante de carbohidratos, fibra, proteína, así como también calcio, fósforo y vitamina C.

Tomar jugo de lulo es una excelente opción si se desea eliminar las toxinas presentes en el organismo.

Es utilizado como materia prima para elaborar pulpas, jugos, concentrados, helados, mermeladas, conservas, salsas, postres y dulces. Se puede consumir en fresco o puede almacenarse por largo tiempo mediante procesos IQF.

El proceso IQF cuyas siglas significan Individual Quick Freezing, es un método de congelación rápida que realiza de manera individual, lo que permite que los cristales de hielo que se forman dentro de los alimentos sean más pequeños por lo que al descongelarse no se provoque un derrame de fluidos, manteniendo de esta forma la textura, sabor y valor nutritivo.

(Solanum quitoense. www.es.wikipedia.org/wiki/Solanum_quitoense).

(Qué es el IQF? www.agrofrío.tripod.com/Esp/iqf.htm).



4.1 Introducción al tema. Elaboración de recetas

En la experiencia que se realizó con la germinación y elaboración de la chicha, es importante recalcar que la primera chicha que se obtuvo fue hecha con harina de jora previamente procesada, lo que no garantiza el mismo sabor, siendo esta la razón por la que se comenzó el proceso de germinación del grano y todo lo que corresponde a la elaboración.

Según la información recopilada en el capítulo I, página 7, en el cuadro comparativo del nivel de germinación de un número de granos de maíz preestablecidos presentado, indica que las variedades en análisis no son todas iguales en lo que se refiere a porcentajes germinativos. Es por eso que se experimenta con dos tipos de maíz el Zhima y el Morocho, siendo éste último el más usado en las zonas en las que se realizó las encuestas, sin embargo el maíz zhima brinda un alto porcentaje de germinación pudiendo comparar la germinación y el sabor de los dos tipos de maíz.

4.1.2 Maíz Zhima

Al adquirir el maíz zhima para el proceso de elaboración de la jora, la persona que vende dichos productos, oriunda del Cañar, indica que suelen elaborar la jora, haciendo una cama de hojas de cedrón, siendo este dato novedoso, ya que en ninguna de las entrevistas se obtuvo esta información.

Al culminar los tres días de remojo se cierne el agua y se elabora la cama con hojas de achira y cedrón colocando encima de ellas el maíz, se tapa con otra cantidad de hojas de achira y se presionó con una tabla completamente plana.

A los cuatro días se puede observar ya la presencia de la radícula es decir de la raíz, usando el lenguaje coloquial el grano ya empezó a “jalar patita”, la



misma que presenta una dimensión inicial que va desde 30 mm hasta 1cm. Al completar los siete días de germinación la raíz mide 3 cm aproximadamente.

El siguiente paso es el secado en un lugar que brinde un ambiente seco y fresco, libre de humedad. Cuando el grano esté completamente seco se lo muele y se procede a elaborar la chicha. El producto final es de mejor sabor que al ser elaborado con harina de jora adquirida en tiendas de abarrotes.

4.1.3 Maíz Morocho

El proceso de germinación es el mismo que el anterior, solamente se observa que la germinación es pausada en relación con la variedad antes mencionada y también de sabor más dulce. Probablemente esta es la razón por la que la variedad más usada en nuestro medio es la del “morocho”. Así también lo ratifica y demuestra la Sra. Bertha Jiménez, ganadora del “Festival de la Chicha de Jora 2009”, quien comenta que ella elabora la chicha con maíz morocho y efectivamente el momento de degustarlo, sus cualidades organolépticas eran las siguientes: color pardo oscuro, el olor demuestra que es una chicha joven ya que no presentaba una alta fermentación, sabor agradable al paladar dejando al final un dulzor propio de la jora.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.1

CHICHA DE JORA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jora molida Panela triturada	Bebida de consistencia semi espesa con sabor a maíz fermentado	Se conoce como jora al maíz germinado, el que ha sido sometido a un proceso previo de remojo.



FICHA TÉCNICA DE: CHICHA DE JORA					FECHA: 20-08-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
400	Jora	gr.	400	100%	1,80	1,44
250	Panela	gr.	250	100%	0,70	0,35
1	Ishpingo	unid	1	100%	0,01	0,01
6000	Agua	ml	6000	100%	0,00	0,00
CANTIDAD PRODUCIDA: 4000 GR.					TOTAL 1,80	
CANT. PORCIONES: 40 DE: 100 GR. COST. POR PORCION: 0,05						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Llevar a fuego una olla con 6000 gramos de agua cuando esta esté tibia colocar la harina de jora, mezclar bien y adicionar el ishpingo.</p> <p>Dejar hervir a fuego lento por lo menos una hora, moviendo constantemente con una cuchara de palo.</p> <p>Dejar enfriar y tamizar. Llevar a la vasija y colocar la panela triturada.</p> <p>Dejar fermentar.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.2

LOMO SALTEADO EN CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo limpio y cortado en cubos. Cebolla y pimiento cortados en brunoise grueso. Ajo cortado en brunoise fino. Gengibre rallado. Tomate cortado en concasse. Champiñones cortados en láminas.	Lomo jugosos salteado acompañado de vegetales.	



FICHA TÉCNICA DE: LOMO SALTEADO EN CHICHA					FECHA: 27-08-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
120	Lomo fino	gr.	100	83%	6,20	1,55
60	Cebolla	gr.	50	83%	0,50	0,06
5	Ajo	gr.	4	80%	1,00	0,01
2	Jengibre	gr	1	50%	1,70	0,004
95	Pimiento morrón	gr	70	74%	0,40	0,07
135	Tomate riñón	gr	125	93%	0,50	0,16
125	Fondo de verduras	ml.	125	100%	0,04	0,01
100	Chicha de jora tierna	ml	100	100%	0,50	0,10
40	Champiñones	gr	35	89%	1,80	0,16
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 150 GR.					TOTAL 2,13	
CANT. PORCIONES: 1 DE: 150 GR. COST. POR PORCION: 2,13						
TÉCNICAS:				FOTO		
<p>Sellar la carne en mantequilla y reservarla.</p> <p>Aparte sudar la cebolla, el ajo, jengibre, pimiento morrón y tomate riñón.</p> <p>Desglasar con chicha la sartén en la que se selló la carne.</p> <p>Mezclar la carne y los vegetales y terminar la cocción.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.3

COSTILLAS DE CORDERO CON SALSA DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Costillas de cordero limpias. Cebolla, ajo, ají, naranjilla y culantro procesados. Marinada de vegetales, Especies y chicha. Chicha preparada	Costillas de cordero asadas al horno y bañadas con salsa de chicha.	Dejar marinar la costilla mínimo seis horas, de preferencia la víspera. El momento de desglasar cuidar que no se haya quemado el molde porque de ser así la salsa quedará amarga.



FICHA TÉCNICA DE: CORDERO AL HORNO CON SALSA DE CHICHA					FECHA: 29-08-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
335	Cordero	gr.	285	85%	2,65	1,89
74	Naranjilla	gr.	72	97%	0,55	0,10
C/N	Tomillo fresco	gr		100%	2,00	0,01
129	Cebolla	gr	112	87%	0,50	0,14
32	Ají	gr	25	78%	1,25	0,06
6	Ajo	gr	5	83%	2,00	0,03
3	Clavo de olor	uni		100%	6,60	0,01
c/n	Comino	gr		100%	3,15	0,01
250	Chicha	ml	250	100%	0,50	0,25
c/n	Culantro	gr		100%	0,25	0,01
25	Azúcar	gr	25	100%	0,40	0,03
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 257 GR.					TOTAL	2,55
CANT. PORCIONES: 2 DE: 129 GR. COST. POR PORCION: 1,27						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Marinar el cordero con todos los ingredientes, previamente procesados.</p> <p>Reservar la marinada</p> <p>Sellar la carne y llevarla al horno.</p> <p>Procesar la marinada, y elaborar la salsa ligando a través de reducción.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.4

LOMO FINO DE CERDO AGRIDULCE CON CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo limpio. Ajo cortado en cuartos. Naranjillas peladas. Almíbar de panela, chicha y especias.	Lomo brillante servido en su propia salsa. Acompañado de una ensalada fresca	Es necesario pasar la laca (pág. 109) por el lomo, el mayor número de veces, así se conseguirá al final mejor sabor. Cortar en medallones cuando la carne se haya enfriado.



FICHA TÉCNICA DE: LOMO FINO AGRIDULCE CON CHICHA					FECHA: 31-08-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
473	Lomito de cerdo	gr.	417	88%	3,75	3,13
300	Chicha madura	ml.	300	100%	0,50	0,30
79	Naranja	gr.	70	89%	0,65	0,08
9	Ajo	gr	7	78%	2,00	0,03
1	Anís estrellado	uni.		100%	7,70	0,01
3	Clavo de olor	uni.		100%	6,60	0,01
4	Pimienta dulce	uni.		100%	20,00	0,01
300	Panela	gr	300	100%	0,70	0,42
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 400 GR.					TOTAL	4,00
CANT. PORCIONES: 3 DE: 133 GR. COST. POR PORCION: 1,33						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Mechar la carne con el ajo y sal-pimentar.</p> <p>Abrillantar con el almíbar de chicha y especias.</p> <p>Llevar la carne al horno. Dejar aproximadamente 10 minutos.</p> <p>Sacar la carne del horno y volver a laquear con almíbar, regresar al horno. Repetir esta acción varias veces.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.5

CONCHAS SUDADAS EN CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Conchas sin valvas. Cebolla cortada en brunoise grueso. Ají cortado en brunoise fino. Ajo cortado en brunoise fino. Plátano verde pelado y majado. Pimiento morrón cortado en brunise. Culantro picado finamente.	Conchas sudadas en chicha, servidas con verde majado.	Cuidar que la cocción de las conchas no supere los tres o cuatro minutos, de lo contrario quedará duro.



FICHA TÉCNICA DE: CONCHAS SUDADAS CON CHICHA					FECHA: 03-09-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECI O U.	PRECIO C.U.
470	Conchas	gr	200	43%	3,00	1,20
47	Cebolla	gr	37	79%	0,50	0,04
4	Ajo	gr	3	75%	2,00	0,01
29	Ají	gr	15	52%	1,25	0,04
30	Aceite	gr	30	100%	1,50	0,09
125	Chicha	ml	125	100%	0,50	0,13
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
333	Plátano verde	gr	203	61%	0,20	0,08
40	Mantequilla	gr	40	100%	1,50	0,12
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
45	Pimiento morón	gr	20	50%	0,40	0,02
c/n	Culantro	gr		100%	0,25	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 400 GR. 1,76					TOTAL	
CANT. PORCIONES: 2 DE: 200 GR. COST. POR PORCION: 0,88						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Saltear la cebolla, el ají y el ajo.</p> <p>Luego sudar las conchas junto con la chicha y añadir a la preparación anterior dejar cocinar.</p> <p>Mezclar el verde majado con el pimiento morrón y el culantro.</p> <p>Con la ayuda de un molde ir intercalando el verde majado con las conchas.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.6

CAMARONES BORRACHOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Camarones limpios. Cebolla y ají cortados en juliana. Ajo cortado en brunoise. Culantro finamente picado	Jugosos camarones, acompañados de un chip de yuca	Si la chicha resulta extremadamente ácida se puede bajar con una pisca de panela o azúcar.



FICHA TÉCNICA DE: CAMARONES BORRACHOS					FECHA: 09-09-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO O U.	PRECIO C.U.
247	Camarón	gr	206	83%	3,50	1,44
100	Chicha	ml	100	100%	0,50	0,10
2	Mostaza	gr	2	100%	2,50	0,01
1	Pimienta	gr	1	100%	5,00	0,01
5	Sal	gr	5	100%	0,25	0,003
52	Cebolla	gr	43	83%	0,50	0,04
26	Ají	gr	11	42%	1,25	0,03
6	Ajo	gr	5	83%	2,00	0,02
c/n	Aceite	ml		100%	1,50	0,01
c/n	Culantro	gr		100%	0,25	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 250 GR. 1,67					TOTAL	
CANT. PORCIONES: 1 DE: 250 GR. COST. POR PORCION: 1,67						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Marinar el camarón en la chicha, mostaza, pimienta y sal, por un tiempo de por lo menos 3 horas.</p> <p>Saltear la cebolla, ajo y ají. Agregar los camarones dejar cocinar por cinco minutos. Cuidar que no se pasen de cocción.</p> <p>Servir con culantro recién picado.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.7

MANITOS DE CERDO A LA CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Manitos de cerdo limpias. Cebolla y ajo cortados en cuartos. Chicha preparada. Huevos batidos	Manitas de cerdo crocantes.	



FICHA TÉCNICA DE: MANITOS DE CERDO A LA CHICHA					FECHA: 02-10-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
250	Aceite	ml	250	100%	1,50	0,75
781	Patas de cerdo	gr	781	100%	1,04	1,62
350	Chicha	ml	350	100%	0,50	0,36
54	Cebolla	gr	46	85%	0,50	0,05
13	Ajo	gr	11	85%	2,00	0,04
15	Sal	gr	15	100%	0,25	0,01
c/n	Pimienta	gr		100%	10,00	0,01
20	Salsa de tomate	gr	20	100%	1,20	0,05
50	Huevos	gr	48	96%	1,00	0,10
20	Harina	gr	20	100%	0,96	0,02
CANTIDAD PRODUCIDA: 800 GR.					TOTAL	3,00
CANT. PORCIONES: 4 DE: 200 GR. COST. POR PORCION: 0,75						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Cocinar las manitos a presión por 15 minutos aproximadamente; con chicha, cebolla, ajo, sal y pimienta.</p> <p>Reservar el líquido de cocción.</p> <p>Mezclar la chicha con la harina y los huevos previamente batidos, agregando sal y pimienta.</p> <p>Envolver las manitos de cerdo en la mezcla anterior y rebosarlas en abundante aceite.</p> <p>Reducir los líquidos de cocción, para acompañar como salsa. Servir aparte.</p>						



FICHA TÉCNICA DE: PAN DE CHICHA					FECHA: 17-10-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
500	Harina	gr	500	100%	0,60	0,48
20	Azúcar	gr	20	100%	0,45	0,02
20	Levadura	gr	20	100%	1,25	0,05
50	Margarina	gr	50	100%	1,50	0,15
5	Leche en polvo	gr	5	100%	1,50	0,02
2	Sal	gr	2	100%	0,25	0,001
100	Huevos	gr	84	84%	1,00	0,17
250	Chicha	ml	250	100%	0,50	0,25
200	Quesillo	gr	200	100%	1,25	0,50
c/n	Achiote	ml		100%	1,50	0,01
c/n	Sal	gr		100%	0,25	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 1000 GR.					TOTAL	1,66
CANT. PORCIONES: 20 DE: 50 GR. COST. POR PORCION: 0,08						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Hacer un volcán con la harina y en el centro colocar: la levadura, mantequilla, azúcar, leche en polvo, huevos, chicha y la sal. Amasar todos los ingredientes.</p> <p>Formar un bollo con la masa y dejarla reposar aproximadamente por 10 minutos.</p> <p>Hacer bolitas individuales y darles la forma que se desee. Llevar a la lata Dejar leudar hasta que dupliquen tamaño.</p> <p>Abrillantar con el huevo batido y llevar al horno.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.9

FILETES DE DORADO MARINADOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Filetes de dorado limpios. Chicha preparada. Ajo y jengibre cortados en brunoise grueso. Cebolla, morrón rojo, mango cortados en macedonia de 3 mm.	Filetes de pescado, servidas con verduras y frutas sobre hoja de plátano.	Se puede reemplazar el dorado por lenguado.



FICHA TÉCNICA DE: FILETES DE DORADO MARINADOS					FECHA: 30-10-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
185	Filetes de dorado	gr	185	100%	3,20	1,18
200	Chicha	ml	200	100%	0,50	0,20
8	Ajo	gr	7	88%	2,00	0,03
8	Jengibre	gr	5	63%	1,70	0,02
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
45	<u>Ensalada</u>	gr	34	78%	0,50	0,03
28	Cebolla	gr	23	83%	1,10	0,05
80	Morrón rojo	gr	68	85%	0,40	0,05
c/n	Mango pinto	gr		100%	0,50	0,01
c/n	Sal-pimienta Mejorana	gr		100%	20,00	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 215 GR.					TOTAL	1,58
CANT. PORCIONES: 1 DE: 215 GR. COST. POR PORCION: 1,58						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Marinar los filetes de dorado en la chicha, el ajo y el jengibre. Por lo menos 45 minutos en el refrigerador. Luego sal-pimentarlos.</p> <p>Colocar en una placa para horno una hoja de plátano y sobre ella el pescado y llevar al horno.</p> <p>Aparte en una sartén saltear la cebolla, el morrón y el mango, aromatizando con mejorana o salvia, y disponer el pescado sobre ésta preparación.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.10

ROLLO DE CUY		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cuy deshuesado. Cebolla y ajo cortados en brunoise. Carne de cerdo molida. Huevos cocidos y cortados en mitades. Chicha preparada	Medallones de rollo de cuy	Si se desea se puede reemplazar la carne de cerdo del relleno con carne desmenuzada de cuy.



FICHA TÉCNICA DE: ROLLO DE CUY					FECHA: 07-11-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
850	Cuy	gr.	300	35%	2,95	1,77
60	Cebolla	gr.	54	90%	0,50	0,05
28	Ajo molido	gr.	28	100%	2,00	0,11
280	Carne de cerdo	gr.	280	100%	3,00	1,68
30	Pasas	gr.	30	100%	1,80	0,11
100	Huevos	gr.	95	95%	1,00	0,19
700	Chicha	ml.	700	100%	0,50	0,70
15	Sal	gr.	15	100%	0,30	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 480 GR.					TOTAL	4,62
CANT. PORCIONES: 4 DE: 120 GR. COST. POR PORCION: 1,16						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Para el relleno, saltear cebolla y ajo, agregar la carne de cerdo y las pasas y preparar el relleno sazonando con sal y pimienta. Dejar enfriar.</p> <p>Estirar el cuy deshuesado y sal-pimentar. Colocar la preparación del relleno y el huevo. Bridar.</p> <p>Marinar el rollo en chicha por 12 horas dando vueltas constantemente.</p> <p>Hornear a temperatura aproximada de 250°C . Abrillantar con achiote.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.11

VEGETALES GRATINADOS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zucchini cortado en rodajas. Puerro cortado en rodajas. Zanahoria cortada en rodajas. Chicha preparada. Queso rallado.	Vegetales gratinados	No sobrepasar el tiempo de salteado de los vegetales, ya que luego van al horno a gratinar.



FICHA TÉCNICA DE: VEGETALES GRATINADOS					FECHA: 10-11-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
SALSA BECHAMEL						
15	Mantequilla	gr	15	100%	1,50	0,05
15	Harina	gr	15	100%	0,60	0,02
150	Leche	ml	150	100%	0,70	0,21
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
c/n	Nuez moscada	gr		100%	65,00	0,01
VEGETALES						
104	Zucchini amarillo	gr	62	60%	0,60	0,07
100	Zucchini verde	gr	60	60%	0,45	0,05
167	Puerro	gr	104	62%	0,75	0,16
67	Zanahoria	gr	50	75%	1,00	0,10
20	Mantequilla	gr	20	100%	1,50	0,06
80	Chicha	ml	80	100%	0,50	0,08
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
c/n	Romero	gr		100%	7,50	0,01
45	Queso mozzarella	gr	45	100%	7,40	0,67
CANTIDAD PRODUCIDA: 420 GR.					TOTAL	1,51

CANT. PORCIONES: 2 DE: 210 GR. COST. POR PORCION: 0,78

FICHA TÉCNICA DE: VEGETALES GRATINADOS

TÉCNICAS:

FOTO

Para la salsa elaborar un roux con la harina y la mantequilla luego añadir poco a poco la leche fría, sal-pimentar y agregar la nuez moscada. Dejar cocinar.
En una sartén con mantequilla saltear la zanahoria, el puerro y por último los zucchini. Retirar del fuego y en el mismo sartén desglasar con la chicha de jora, sal-pimentar y aromatizar con romero. Retirar del fuego.
Colocar los vegetales y la salsa en un molde y encima espolvorear el queso. Llevar al horno para que se gratine.





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.12

RAVIOLES CON SALSA DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla cortada en brunoise. Ajo cortado en brunoise fino. Tomate cortado en concassé. Chicha preparada. Requesón amasado. Jamón cortado en cubos pequeños.	Pasta rellena con queso y jamón, bañada con salsa de chicha	Si no se cuenta con una máquina para la elaboración de la masa, se puede hacerla con la ayuda de un bolillo.



FICHA TÉCNICA DE: RAVIOLES CON SALSA DE CHICHA					FECHA: 12-11-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
	MASA					
100	Harina	gr	100	100%	0,86	0,17
65	Huevo	gr	56	86%	1,00	0,11
c/n	Aceite	ml		100%	1,50	0,01
pisca	Sal	gr		100%	0,30	0,01
	RELLENO					
63	Requesón	gr	63	100%	2,50	0,32
54	Jamón	gr	54	100%	2,20	0,24
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
	SALSA					
67	Cebolla	gr	60	89%	0,50	0,06
20	Aceite	ml	20	100%	1,50	0,06
10	Ajo	gr	7	70%	1,25	0,02
152	Tomate	gr	114	75%	0,50	0,11
15	Pasta de tomate	gr	15	100%	2,20	0,07
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
200	Chicha	ml	200	100%	0,50	0,20
c/n	Albahaca	gr		100%	1,75	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 563 GR.					TOTAL	1,42
CANT. PORCIONES: 2 DE: 282 GR. COST. POR PORCION: 0,71						
FICHA TÉCNICA DE: RAVIOLES CON SALSA DE CHICHA						
TÉCNICAS:			FOTO			



Para la elaboración de la pasta, hacer un volcán con la harina y en el centro colocar el huevo, el aceite y la pisco de sal. Amasar bien hasta que la masa esté lisa, llevarla en film al refrigerador a que repose por 10 minutos.

Aparte en una sartén con aceite saltear la cebolla, el ajo, el tomate y salpimentar. Luego colocar la pasta de tomate y la chicha corregir sal-pimienta y si está muy ácida agregar una pisco de azúcar. Dejar reducir hasta obtener la salsa. Reservar.

Mezclar el queso y el jamón para el relleno de la pasta. Reservar.

Retirar la masa del frío y estirar hasta que quede bien fina. Obtener dos planchas. Colocar una sobre la mesada e ir colocando porciones pequeñas de relleno. Humedecer ligeramente las divisiones y luego cubrir con la otra plancha presionando primero alrededor del relleno y luego los bordes para pegar. Cortar en cuadritos con un corta pizzas o un cuchillo. Hervir los raviolos en abundante agua con sal y, cuando suban a la superficie, retirarlos con una espumadera y añadirlos a la salsa.





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.13

PATÉ DE MEJILLONES COCIDOS EN CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mejillones frescos limpios. Chicha preparada. Cebolla, ajo y jengibre cortados en brunoise. Queso crema ablandado.	Rollo de queso, relleno de mejillones.	Se puede realizar solamente con los mejillones frescos.



FICHA TÉCNICA DE: PATÉ DE MEJILLONES COCIDOS EN CHICHA.					FECHA: 14-11-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
350	Mejillones frescos	gr	350	100%	2,00	1,40
300	Chicha	ml	300	100%	0,50	0,30
8	Ajo	gr	7	88%	2,00	0,03
60	Cebolla	gr	58	97%	0,50	0,06
5	Jengibre	gr	3	60%	1,70	0,01
65	Mejillones ahumados	gr	65	100%	13,62	1,77
250	Queso crema	gr	250	100%	2,30	1,15
c/n	Aceite	ml		100%	1,50	0,01
c/n	Sal, pimienta ají seco	gr		100%	0,50	0,03
CANTIDAD PRODUCIDA: 544 GR.					TOTAL	4,76
CANT. PORCIONES: 2 DE: 272 GR. COST. POR PORCION: 2,38						
TÉCNICAS:				FOTO		
<p>Cocinar los mejillones frescos en la chicha con sal y pimienta.</p> <p>Aparte saltear la cebolla, el ajo, jengibre, y los mejillones tanto frescos como ahumados, agregar el ají seco, sal y pimienta.</p> <p>Picar la preparación anterior haciendo una especie de pasta no muy delicada.</p> <p>En una tabla extender el papel film y engrasarlo, luego colocar sobre este una capa de queso crema en forma rectangular.</p> <p>Rellenar y enrollar.</p> <p>Llevar al frío para que compacte. Servir con galletitas</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.14

PIZZA DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chicha preparada. Agua tibia. Tomate pelado. Ajo y cebolla cortados en cuartos. Albahaca cortada en chiffonadde. Jamón cortado en cubos. Queso fresco rallado. Champiñones cortados en láminas	Pizza de masa fina	



FICHA TÉCNICA DE: PIZZA DE CHICHA					FECHA: 23-11-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
MASA						
450	Harina	gr	450	100%	0,60	0,54
20	Levadura	gr	20	100%	4,30	0,03
100	Agua tibia	ml	100	100%	0,00	0,00
25	Azúcar	gr	25	100%	0,45	0,02
25	Aceite	ml	25	100%	1,50	0,08
200	Chicha	ml	200	100%	0,50	0,20
SALSA						
179	Tomate	gr	150	84%	0,50	0,15
15	Aceite	ml	15	100%	1,50	0,05
7	Ajo	gr	6	88%	2,00	0,02
62	Cebolla	gr	60	97%	0,50	0,06
60	Chicha	ml	60	100%	0,50	0,06
3	Albahaca	unid	3	100%	0,01	0,01
40	Pasta de tomate	gr	40	100%	1,75	0,14
1	Laurel	unid	1	100%	0,01	0,01
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
c/n	Orégano	gr		100%	4,00	0,01
c/n	Azúcar	gr		100%	0,40	0,01
RELLENO						
180	Jamón	gr	180	100%	2,60	0,94
300	Queso fresco	gr	300	100%	2,40	1,44
100	Champiñones	gr	100	100%	1,80	0,36
CANTIDAD PRODUCIDA: 1472 GR.					TOTAL	4,14
CANT. PORCIONES: 16 DE: 92 GR. COST. POR PORCION: 0,25						
TÉCNICAS:			FOTO			
FICHA TÉCNICA DE: PIZZA DE CHICHA						



Mezclar harina, azúcar, levadura, aceite, sal, agua y la chicha, y amasar por 10-15 minutos aproximadamente.

Dejar leudar la masa.

Para elaborar la salsa saltear los vegetales y procesarlos. Agregar los 60 gr. de chicha y dejar cocinar la salsa, hasta que espese y al final añadir la albahaca y el orégano.

Estirar la masa, untar la salsa fría, luego el jamón, los champiñones y el queso.

Llevar al horno a 250°C.





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.15

ROLLOS DE PIERNITAS DE POLLO A LA CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Piernas de pollo deshuesado. Cebolla, zanahoria, apio cortados en brunoise grueso. Cebolla y ajo cortado en brunoise. Chicha preparada. Perejil cortado en chiffonadde.	Medallones de pollo, bañados con la salsa de su cocción.	Se puede rellenar las piernas de pollo con espinaca, pasas, etc.



FICHA TÉCNICA DE: ROLLOS DE PIERINITAS DE POLLO A LA CHICHA					FECHA: 29-11-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
FONDO CLA.						
1000	Agua	ml	1000	100%	0,00	0,00
267	Huesos de pollo	gr	267	100%	0,25	0,13
142	Cebolla	gr	135	95%	0,50	0,14
78	Zanahoria	gr	53	68%	0,50	0,05
24	Apio	gr	22	92%	0,25	0,01
POLLO						
765	Piernas de pollo	gr	498	65%	1,68	1,67
83	Cebolla	gr	74	89%	0,50	0,07
8	Ajo	gr	6	75%	2,00	0,02
2	Ají seco	gr	2	100%	0,40	0,01
125	Chicha	ml	125	100%	0,50	0,13
195	Fondo claro	ml	195	100%	0,33	0,13
10	Crema de leche	ml	10	100%	1,20	0,02
c/n	Perejil	gr		100%	0,25	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 550 GR.					TOTAL	2,39
CANT. PORCIONES: 5 DE: 110 GR. COST. POR PORCION: 0,48						
TÉCNICAS:				FOTO		
<p>Elaborar un fondo claro con los huesos y la cebolla, zanahoria y apio. Reservar.</p> <p>Enrollar las piernas y sellar. Reservar.</p> <p>Desglasar con la chicha la sartén en la que se sellaron los rollitos.</p> <p>Aparte saltear cebolla, ajo y el ají seco. Agregar el líquido que se desglasó, el fondo y la crema de leche, dejar reducir.</p> <p>Incorporar el pollo a la preparación anterior para terminar cocción. Servir con perejil.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.16

CHULETAS DE CERDO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chuletas limpias. Ajo procesado Chicha preparada. Zumo de maracuyá.	Chuletas de cerdo bien doradas y jugosas con un sabor agradable de chicha y mejorana.	Si la salsa resulta muy ácida es recomendable usar miel, azúcar o panela.



FICHA TÉCNICA DE: CHULETAS DE CERDO					FECHA: 02-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
MARINADA						
438	Chuletas de cerdo	gr	438	100%	3,15	2,67
9	Ajo	gr	8	88%	2,00	0,03
200	Chicha	ml	200	100%	0,50	0,20
c/n	Mejorana	gr		100%	20,00	0,01
c/n	Clavo de olor en polvo	gr		100%	6,60	0,01
SALSA						
150	Maracuyá	gr	60	40%	1,25	0,15
3	Fécula de maíz	gr	3	100%	0,65	0,01
8	Azúcar	gr	8	100%	0,45	0,01
30	agua	ml	30	100%	0,00	0,00
CANTIDAD PRODUCIDA: 400 GR.					TOTAL	3,09
CANT. PORCIONES: 4 DE: 100 GR. COST. POR PORCION: 0,78						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Marinar las chuletas en el ajo, chicha, mejorana y clavo de olor, aproximadamente por 6 horas.</p> <p>Sellar las chuletas.</p> <p>Llevar al horno.</p> <p>Aparte llevar a fuego el zumo de maracuyá. Luego disolver en 30 gr. de agua fría la fécula de maíz y agregar a la preparación anterior, moviendo constantemente hasta que espese.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.17

TRONCHA GUALACEÑA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Salón limpio. Ajo cortado en cuartos. Chicha preparada. Cebolla cortada en brunoise. Puré de tomate de árbol. Pimienta en grano molida. Culantro cortado finamante.	Salón bien cocido y jugoso.	



FICHA TÉCNICA DE: TRONCHA GUALACEÑA					FECHA: 05-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1180	Salón de res	gr	1180	100%	2,58	6,09
MARINADA						
c/n	Comino	gr		100%	3,15	0,01
c/n	Sal	gr		100%	0,25	0,01
22	Ajo	gr	20	90%	2,00	0,08
500	Chicha bien madura	ml	500	100%	0,50	0,50
SOFRITO						
170	Cebolla	gr	146	86%	0,50	0,15
c/n	Achiote	ml		100%	0,01	0,01
c/n	Aceite	ml		100%	0,01	0,01
218	Tomate de árbol(puré)	gr	167	77%	1,00	0,33
600	Agua caliente	ml	600	100%	0,00	0,00
3	Clavo de olor	unid	3	100%	6,60	0,01
4	Pimienta en grano	unid	4	100%	10,00	0,01
c/n	Sal	gr		100%	0,25	0,01
c/n	Orégano	gr		100%	4,00	0,01
c/n	Azúcar	gr		100%	0,40	0,01
c/n	culantro	gr		100%	0,25	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 640 GR.					TOTAL	7,25
CANT. PORCIONES: 10 DE: 64 GR. COST. POR PORCION: 0,73						
FICHA TÉCNICA DE: TRONCHA GUALACEÑA						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Mechar la carne con el ajo cortado en cuartos. Preparar la marinada con comino, ajo, chicha, poca sal y colocar la troncha en ésta por dos días dando vueltas constantemente. Sellar la carne y reservar. En la misma sartén en la que selló la carne salatear cebolla, pimienta en grano molida, clavo entero, orégano fresco. Agregar la carne a la preparación anterior, y colocar el agua caliente. Corregir la sal Cocer a fuego lento por el tiempo necesario hasta que esté tierna. Al final de la preparación agregar el puré de tomate de árbol y el culantro fresco recién picado.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.18

MEDALLONES DE PAVO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pavo limpio y deshuesado. Nuez picada gruesa. Ciruelas pasas picadas gruesas. Chicha preparada Panela molida	Medallones de pavo, rellenos de ciruelas pasas y nueces, bañados en la salsa de chicha.	Se puede reemplazar el pavo por pollo.



FICHA TÉCNICA DE: MEDALLONES DE PAVO					FECHA: 12-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	Chicha	ml.	200	100%	0,50	0,20
70	Ciruelas pasas	gr.	70	100%	4,42	0,62
20	Nuez	gr.	20	100%	6,25	0,42
485	Pavo	gr	350	72%	3,72	2,60
20	Miga de pan	gr	20	100%	0,60	0,02
c/n	Mostaza	gr		100%	2,50	0,01
c/n	Salsa inglesa	gr		100%	4,80	0,01
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,01
SALSA						
200	Chicha de la marinada	ml	200	100%	0,00	0,00
40	Panela molida	gr	40	100%	0,90	0,07
75	Fondo	ml	75	100%	0,33	0,05
2	Maicena	gr	2	100%	0,60	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 420 GR.					TOTAL	4,02
CANT. PORCIONES: 3 DE: 140 GR. COST. POR PORCION: 1,34						
TÉCNICAS:		FOTO				
<p>Macerar las ciruelas pasas y nueces en chicha.</p> <p>Untar mostaza, salsa inglesa, y sal-pimienta sobre el pavo ya deshuesado.</p> <p>Rellenar el pavo con la mezcla de las ciruelas pasas nueces y miga de pan. Bridar y sellar el rollo.</p> <p>Llevar el rollo al horno para terminar cocción.</p> <p>Desglasar con la chicha de la marinada la placa en la que se selló el pavo y agregar el fondo.</p> <p>Ligar la salsa con la maicena diluida en agua fría.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.19

AJÍ DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
AjÍ, cebolla, ajos cortados en brunoise. Chicha preparada. Tomate cortado en concassé. Albahaca cortada en chiffonade. Panela molida.	Salsa de sabor suave.	Para que la salsa resulte un poco más fuerte se usa las venas y semillas del ajÍ.



FICHA TÉCNICA DE: AJÍ DE CHICHA					FECHA: 15-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Cebolla	gr.	50	83%	0,50	0,05
4	Ajo	gr.	3	75%	2,00	0,01
c/n	Achiote	ml		100%	2,15	0,01
c/n	Sal	gr		100%	0,25	0,01
3	Hojas de albahaca	unid	3	100%	0,40	0,01
150	Chochos	gr	150	100%	0,50	0,15
42	Ají	gr	30	71%	0,85	0,05
161	Tomate riñón	gr	100	62%	0,50	0,10
85	Chicha	ml	85	100%	0,50	0,09
4	Panela	gr	4	100%	0,90	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 325 GR.					TOTAL	0,49
CANT. PORCIONES: 2 DE: 163 GR. COST. POR PORCION: 0,25						
TÉCNICAS:		FOTO				
<p>Saltear en el achiote la cebolla, el ajo, el ají, sazonando con sal.</p> <p>Luego agregar la chicha, el tomate y los chochos.</p> <p>Dejar cocinar hasta que la preparación espese.</p> <p>Corregir la acides con panela.</p> <p>Espolvorear con albahaca.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.20

COSTILLAS DE CERDO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Costillas de cerdo limpias. Ajo y cebolla cortados en brunoise grueso. Chicha preparada. Zumo de mandarina. Panela molida. Ajo molido.	Costillas de cerdo a la brasa.	También se puede utilizar otro corte de cerdo como chuletas. Se puede remplazar el zumo de mandarina por otra fruta cítrica.



FICHA TÉCNICA DE: COSTILLAS DE CERDO					FECHA: 26-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1350	Costillas de cerdo	gr.	1215	90%	2,70	6,56
17	Ajo	gr.	15	88%	2,00	0,06
63	Cebolla	gr	57	90%	0,50	0,06
c/n	Comino	gr		100%	3,15	0,01
c/n	Pimienta	gr		100%	5,00	0,01
20	Sal	gr	20	100%	0,25	0,02
800	Agua	ml	800	100%	0,00	0,00
100	Caldo de cerdo	gr	100	100%	0,55	0,11
100	Chicha	ml	100	100%	0,50	0,10
100	Mandarinas	gr	50	50%	1,20	0,12
15	Panela	gr	15	100%	0,90	0,03
c/n	Romero fresco	gr		100%	8,80	0,01
10	Ajo molido	gr	10	100%	0,04	0,04
CANTIDAD PRODUCIDA: 1015 GR.					TOTAL	7,13
CANT. PORCIONES: 5 DE: 203 GR. COST. POR PORCION: 1,43						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Cocinar las costillas en el agua con el ajo, cebolla, comino, pimienta, y sal.</p> <p>Con el líquido de cocción marinar las costillas conjuntamente con la chicha, zumo de mandarina, panela, romero y ajo molido. Dejar las costillas en la marinada por 3 horas.</p> <p>Luego colocar las costillas en la brasa y cuando ya estén empezando a dorar pincelar con la marinada mientras se van asando.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.21

LECHON		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lechón limpio. Chicha preparada. Cebollas cortadas en cuartos. Ají molido. Ajo molido.	Lechón asado en horno de leña	Se puede reemplazar el lechón por cordero o cerdo.



FICHA TÉCNICA DE: LECHON					FECHA: 31-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
3000	Lechón	gr	3000	100%	6,67	40,00
500	Chicha de jora	ml	500	100%	0,50	0,50
50	Salsa de soja	gr	50	100%	2,50	0,25
250	Cebollas	gr	220	88%	0,50	0,22
170	Ajo	gr	150	88%	1,00	0,30
30	Mostaza	gr	30	100%	2,00	0,12
50	Vinagre	ml	50	100%	0,85	0,09
68	Ají	gr	50	74%	2,80	0,28
250	Mermelada de naranja	gr	250	100%	1,20	0,60
750	Champán	ml	750	100%	8,00	8,00
c/n	Sal-pimienta	gr		100%	0,50	0,15
CANTIDAD PRODUCIDA: 2400 GR.					TOTAL	50,51
CANT. PORCIONES: 12 DE: 200 GR. COST. POR PORCION: 4,21						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Elaborar la marinada con, salsa soja, cebollas, mostaza, vinagre, ají molido y sal-pimienta.</p> <p>Dejar el lechón en la marinada por 2 días.</p> <p>Luego de este tiempo cubrir el lechón con el ajo molido.</p> <p>Hacer una reducción de la chicha, champán y la mermelada y frotar al lechón.</p> <p>Hornear cubriendo el lechón con papel de aluminio.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.22

CHICHA DE FRUTAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chicha básica Piña pelada y cortada en cuartos. Naranja limpia, pelada y cortada en cuartos. Panela molida	Bebida de consistencia semiespesa de maíz fermentado con sabor adicional de frutas.	Las frutas que se usan para aromatizar la chicha, pueden ser reemplazadas según preferencias.



FICHA TÉCNICA DE: CHICHA DE FRUTAS					FECHA: 21-10-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
3000	Chicha básica	ml	3000	100%	0,50	3,00
350	Piña	gr	200	57%	0,50	0,20
150	Naranja	gr	145	97%	0,65	0,19
300	Panela molida	gr	300	100%	0,90	0,54
c/n	Cardamomo	gr		100%	6,00	0,01
c/n	Canela	gr		100%	10,00	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 2700 GR.					TOTAL	3,95
CANT. PORCIONES: 50 DE: 54 GR. COST. POR PORCION: 0,08						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>En una olla colocar la chicha básica, la piña, la naranja, la panela molida, el cardamomo y la canela.</p> <p>Cocinar hasta que la bebida consiga los sabores de las frutas y las especias.</p> <p>Luego pasar por un colador la preparación.</p> <p>Dejar enfriar.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.23

ESPONJOSO DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Claras batidas a punto de nieve. Harina, polvo de hornear y sal tamizados por tres veces. Chicha de frutas preparada. Panela molida	Bizcocho relleno con mermelada de chicha.	



FICHA TÉCNICA DE: ESPONJOSO DE CHICHA					FECHA: 05-09-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
230	Huevos	gr.	180	78%	1,00	0,36
200	Harina	gr.	200	100%	0,60	0,15
200	Azúcar	gr	200	100%	0,45	0,18
6	Vainilla	gr	6	100%	4,17	0,05
5	Polvo de hornear	gr	5	100%	6,50	0,07
Pizca	Sal	gr		100%	0,25	0,01
Mermelada						
175	Chicha de frutas	ml	175	100%	0,74	0,26
175	Panela molida	gr	175	100%	0,90	0,27
200	Piña	gr	125	63%	0,50	0,13
CANTIDAD PRODUCIDA: 425 GR.					TOTAL	1,48
CANT. PORCIONES: 5 DE: 85 GR. COST. POR PORCION: 0,30						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Batir bien las yemas con el azúcar. Con la ayuda de una espátula ir agregando las claras a punto de nieve poco a poco para no perder el aire de las mismas.</p> <p>Incorporar a la preparación anterior la harina, el polvo de hornear, la sal y la esencia de vainilla. Mezclar suavemente con movimientos circulares.</p> <p>Engrasar un molde colocar la masa y llevar al horno precalentado a 180°C.</p> <p>Aparte para la mermelada, cocinar la piña, la chicha y la panela. Dejar reducir</p> <p>Armr intercalando biscocho y mermelada de chicha.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.24

PERAS A LA CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Peras peladas. Ralladura de cáscara de naranja y limón. Zumo de naranja y limón. Chicha de frutas preparada. Panela molida.	Peras brillantes bañadas con su almíbar de chicha.	



FICHA TÉCNICA DE: PERAS A LA CHICHA					FECHA: 06-09-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
151	Peras	gr	120	79%	1,07	0,26
160	Naranjas	gr	60	38%	1,40	0,17
64	Limonos	gr	24	38%	1,20	0,06
200	Chicha	ml	200	100%	0,50	0,20
5	Ralladura de naranja	gr	5	100%	0,60	0,01
5	Ralladura de limón	gr	5	100%	0,60	0,01
100	Panela	gr	100	100%	0,78	0,16
c/n	Canela	gr		100%	10,00	0,01
c/n	Anís estrellado	gr		100%	7,70	0,01
c/n	Nuez moscada	gr		100%	25,00	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 300 GR.					TOTAL	0,90
CANT. PORCIONES: 1 DE: 300 GR. COST. POR PORCION: 0,90						
TÉCNICAS:		FOTO				
<p>Elaborar un almíbar ligero con la chicha y la panela.</p> <p>Agregar a la preparación anterior las especias. Dejar reducir un minuto más e incorporar las peras dejando hervir hasta que se cocinen.</p> <p>Por último añadir las ralladuras de limón y naranja.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.25

REFresco DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Piña pelada y picada en macedonia. Pera pelada y picada en macedonia. Manzana pelada y picada en macedonia. Naranja en gajos. Chicha de frutas. Panela molida.	Refresco de chicha	La variedad de frutas puede depender de la temporada, se puede utilizar fresas, uvas, cerezas, etc.



FICHA TÉCNICA DE: REFRESCO DE CHICHA					FECHA: 26-09-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
140	Piña	gr	100	71%	0,50	0,10
350	Chicha	ml	350	100%	0,50	0,35
145	Pera	gr	83	57%	0,80	0,13
124	Manzana	gr	70	56%	0,75	0,11
123	Naranja	gr	63	51%	1,40	0,18
40	Panela	gr	35	100%	0,90	0,06
CANTIDAD PRODUCIDA: 480 GR.					TOTAL	0,93
CANT. PORCIONES: 2 DE: 240 GR. COST. POR PORCION: 0,47						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>En una cacerola hervir la chicha con la panela. Agregar la piña, la pera y la manzana.</p> <p>Dejar solo unos tres minutos y retirar, añadiendo por último los gajos de naranja.</p> <p>Servir bien fría.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.26

PONCHE DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Claros batidas a punto de nieve. Chicha de frutas preparada. Panela molida.	Bebida cremosa y espumosa	Es preciso cuidar la temperatura, para evitar que el huevo se cocine. Se debe elaborar la bebida un momento antes de servirla.



FICHA TÉCNICA DE: PONCHE DE CHICHA					FECHA: 26-09-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
100	Chicha	ml	100	100%	0,50	0,10
20	Panela	gr	20	100%	0,90	0,04
62	Huevo	gr	52	84%	1,00	0,10
1	Canela	unid	1	100%	10,00	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 100 GR.					TOTAL	0,25
CANT. PORCIONES: 2 DE: 50 GR. COST. POR PORCION: 0,13						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Hervir la chicha con la panela y el clavo de olor.</p> <p>Incorporar las yemas a las claras batidas.</p> <p>Añadir la mezcla de claras y yemas a la primera preparación. Retirar del fuego.</p> <p>Servir con canela en polvo.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.27

MOUSSE DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Huevos separando claras y yemas. Harina tamizada por tres veces. Nueces picadas finamente. Chicha preparada. Naranjilla cortada en cuartos. Panela molida. Crema batida	Mouse de chicha de consistencia delicada.	Cuidar la temperatura del Sabayón.



FICHA TÉCNICA DE: MOUSSE DE CHICHA					FECHA: 12-10-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
BISCHOCH						
100	Huevos	gr	85	85%	1,00	0,17
50	Azúcar	gr	50	100%	0,45	0,05
60	Harina	gr	60	100%	0,60	0,07
20	Nuez	gr	20	100%	6,25	0,25
CHICHA COMPUESTA						
100	Chicha	ml	100	100%	0,50	0,10
65	Naranjilla	gr	60	92%	0,65	0,12
30	Panela	gr	30	100%	0,90	0,18
c/n	Canela	gr		100%	10,00	0,01
c/n	Clavo de olor	gr		100%	6,60	0,01
c/n	Pimienta	gr		100%	15,00	0,01
c/n	Cardamomo	gr		100%	6,00	0,01
MOUSSE						
100	Azúcar	gr	100	100%	0,45	0,09
75	Yemas	gr	75	100%	0,50	0,08
90	Chicha Compuesta	ml	90	100%	0,74	0,13
7,5	Gelatina	gr	7,5	100%	11,00	0,17
250	Crema batida	ml	250	100%	1,20	0,60
CANTIDAD PRODUCIDA: 500 GR.					TOTAL	2,05
CANT. PORCIONES: 4 DE: 125 GR. COST. POR PORCION: 0,51						
FICHA TÉCNICA DE: MOUSSE DE CHICHA						
TÉCNICAS: MOUSSE DE CHICHA			FOTO			



Para el biscocho batir las claras a punto de nieve, agregar azúcar en forma de lluvia y luego una a una las yemas.

Incorporar despacio a la preparación anterior la harina cernida.

Extender la masa en una placa cubierta previamente de papel encerado y enmantecado. Llevar al horno precalentado a 180°C., por aproximadamente 8 o 10 minutos.

Para el mouse hervir la chicha con la naranjilla y las especias, y dejar reducir.

Elaborar un sabayón con las yemas, el azúcar y la chicha especiada.

Hidratar la gelatina en una cantidad de agua cinco veces mayor a su peso y luego disolver en un poco de agua caliente. Incorporar al sabayón.

Batir a medio punto la crema de leche y agregar al sabayón.

En un molde cuadrado colocar una capa de biscocho y luego una mousse. Llevar al frío y dejar cuajar.





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.28

HELADO DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Yemas de huevo Chicha de frutas preparada.	Helado cremoso	El CMC al ser un estabilizante puede ser remplazada también por crémor tártaro o cremodan.



FICHA TÉCNICA DE: HELADO DE CHICHA					FECHA: 14-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
201	Huevos	gr	59	29%	1,00	0,12
100	Azúcar	gr	100	100%	0,45	0,09
150	Chicha de frutas	ml	150	100%	0,74	0,22
pisca	Estabilizante	gr		100%	9,00	0,10
CANTIDAD PRODUCIDA: 272 GR.					TOTAL	0,53
CANT. PORCIONES: 4 DE: 68 GR. COST. POR PORCION: 0,13						
TÉCNICAS:		FOTO				
<p>En una cacerola llevar a fuego bajo las yemas de huevo, el azúcar y la chicha para elaborar un sabayón.</p> <p>Cuando la preparación este cremosa, agregar el estabilizante.</p> <p>Batir sólo por unos dos minutos más.</p> <p>Llevar al congelador.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.29

BOMBONES CON RELLENO DE CHICHA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chicha frutas preparadas.	Bombones de chocolate negro, rellenos de crema de chocolate.	Se podría elaborar los bombones con chocolate blanco o adicionar al relleno del bombón frutos secos o cerezas.



FICHA TÉCNICA DE: BOMBONES CON RELLENO CHICHA					FECHA: 30-12-09	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
170	Chocolate negro	gr	170	100%	3,89	1,32
RELENO						
30	Crema de leche	ml	30	100%	1,20	0,07
30	Chicha de frutas	ml	30	100%	0,74	0,05
75	Chocolate negro	gr	75	100%	3,89	0,58
CANTIDAD PRODUCIDA: 320 GR.					TOTAL	2,02
CANT. PORCIONES: 40 DE: 8 GR. COST. POR PORCION: 0,06						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Fundir el chocolate a baño de maría.</p> <p>Templar el chocolate, para conservar el brillo.</p> <p>Pincelar el chocolate sobre el molde dejando una capa que no sea muy delgada.</p> <p>Llevar el molde con la primera capa de chocolate al frío y esperar a que se seque.</p> <p>Para el relleno mezclar el chocolate previamente fundido con la crema de leche y la chicha.</p> <p>Colocar el relleno, esperar a que solidifique y tapar con una capa de chocolate.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N. 4.2.30

PANESILLOS DE CHICHA Y MANZANA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Nueces molidas. Paneta molida. Chicha de frutas preparada. Manzanas peladas y cortadas en cubitos pequeños.	Panecillos de chicha y manzana	



FICHA TÉCNICA DE: PANECILLOS DE CHICHA Y MANZANA					FECHA: 04-01-10	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
100	Harina preparada	gr	100	100%	1,15	0,23
75	Harina sin preparar	gr	75	100%	0,60	0,09
4	Polvo de hornear	gr	4	100%	6,50	0,05
3	Canela en polvo	gr	3	100%	10,00	0,06
c/n	Sal	gr		100%	0,30	0,01
35	Nueces	gr	35	100%	6,25	0,44
250	Panela molida	gr	250	100%	0,90	0,45
100	Mantequilla	gr	100	100%	1,50	0,30
125	Huevos	gr	110	88%	1,00	0,22
25	Leche	ml	25	100%	0,70	0,04
60	Chicha	ml	60	100%	0,50	0,06
295	Manzanas	gr	189	64%	1,25	0,47
CANTIDAD PRODUCIDA: 600 GR.					TOTAL	2,41
CANT. PORCIONES: 12 DE: 50 GR. COST. POR PORCION: 0,20						
TÉCNICAS:			FOTO			
<p>Mezclar las harinas, el polvo de hornear, la canela en polvo y la sal. Ahuecar en el centro. Ablandar la mantequilla y la panela. Aparte batir los huevos con la leche y la chicha, mezclar con la mantequilla y las manzanas. Vaciar en el hueco de harina y trabajar con espátula. Colocar en los moldes llenado solamente las $\frac{3}{4}$ partes. Precalentar el horno a 180°C. y hornear a 200°C. por 15 o 20 minutos</p>						



ABREVIATURAS

C. BRUTA: Cantidad de la materia prima que se adquiere sin ningún tipo de alteraciones, es decir de la forma como se la compra en el punto de venta.

U. C.: Hace referencia al peso, que puede estar en kilogramos, gramos o unidades. (Vale la pena recordar los mililitros tienen relación directa con los gramos).

C. NETA: Peso de la materia prima limpia sin contar con desperdicios, lista para su elaboración.

CANT. PRODUCIDA: Es el peso de la preparación final.

CANT. TOTAL: Porciones producidas.

PRECIO C. U.: Es el precio de la cantidad utilizados en la elaboración de la receta.

PRECIO U.: Es el precio del producto (en este trabajo se tomo como base de relación peso-precio 500 gramos).

REND. EST.: Porcentaje que rinde el ingrediente luego de eliminar los desechos. (cantidad neta dividida para la cantidad bruta).

UNID.: Identifica a la unidad en caso de que el producto no se pueda pesar.



GLOSARIO

Ablandar: Quitar dureza a un alimento. Bien sea dándole golpes, dejándolo asentar, remojándolo o macerándolo en algún líquido o dándole una cocción ligera.

Abrillantar: Dar brillo a la superficie de una preparación culinaria mediante gelatina, jalea o grasa. También pintar con huevo o almíbar una pasta o masa.

Almíbar: Azúcar disuelto en agua (en proporciones entre la mitad de azúcar que de agua hasta el mismo volumen de ambos componentes) y calentando hasta que adquiere viscosidad de un jarabe más o menos espeso. Adquiere diferentes grados de consistencia, de menor a mayor: sirope, hebra fina, hebra fuerte, perla, bola, escarchado, quebradizo, caramelo. Se emplea abundantemente en pastelería y para conservar frutas.

Baño María: Fórmula de cocción lenta e inducida en la que los alimentos se colocan en un recipiente que a su vez es introducido en otro que contiene agua que se calienta hasta conseguir que el alimento situado en el primer recipiente alcance la temperatura deseada.

Blanquear 1: Sumergir un alimento en agua hirviente, con o sin sal y vinagre, para reducir su sabor amargo, resaltar su color natural, pelar o suavizar. También escaldar.

Blanquear 2: Trabajar vigorosamente con el batidor de varillas una mezcla de yemas de huevo y azúcar en polvo, hasta que la mezcla se vuelva espumosa y clara.

Bolear: Dar forma de bola a la masa.

Bridar: Atar un alimento y particularmente las aves para evitar que se deformen durante su cocción o asado.



Brunoise: Internacionalizada palabra francesa para designar distintas hortalizas cortadas en pequeños dados de 1 o 2 mm de lado, que se añaden a potajes, rellenos y salsas para enriquecerlos.

Caramelizar: Cubrir un alimento con azúcar a punto de caramelo. Cubrir un recipiente con caramelo.

Chifonada o chiffonnade: El corte chiffonnade consiste en cortar en juliana las hojas de verdura.

Cocción en elemento húmedo: Este proceso es la aplicación de la humedad y la temperatura necesaria para que un alimento transforme sus cualidades organolépticas, resultando el alimento más tierno y agradable.

Cocción mixta: Consiste primero en caramelizar el producto en grasa, y luego utilizar de un elemento líquido.

Cocción por concentración: Se basa en que el alimento se cocina gracias a una elevada temperatura, lo que posibilita que se conserven la mayor parte de los jugos nutritivos.

Concasse: Corte en cubos de hortalizas, específicamente del tomate, al cual se le ha retirado la piel y las semillas previamente.

Desglasar: Disolver los jugos de cocción de una preparación incorporando, a fuego fuerte, un líquido para obtener en la mayoría de los casos la salsa que acompaña al plato.

Estabilizante: Aditivo alimentario destinado a mantener estables las emulsiones. (Los más utilizados son: lecitina, ácido tartárico, alginatos, el agar-agar, pectinas).

Fundir: Convertir en líquido un producto sólido, mediante la acción del calor.

Gajos: Cada una de las partes en que se dividen interiormente algunas frutas.

Germinar: Comenzar a desarrollarse la semilla de los vegetales



Glasear: Dar brillo a la superficie de los alimentos con una mezcla de yema de huevo y mantequilla o crema de leche o cualquier otra composición líquida azucarada que se solidifique a horno fuerte.

Hidratar: Introducir un alimento en un líquido para ablandarlo o para que recupere su textura.

Ishpingo: Flor de la canela.

Juliana: Verduras diversas cortadas en bastoncitos y que se empelan como guarnición. Por extensión cualquier alimento cortado en tiras finas.

Laquear: Untar una carne o un ave con una sustancia viscosa que normalmente contiene miel y salsa de soja espesa. Y que al calor se transforma en una capa brillante similar a la laca. Sistema usado especialmente con el pato.

Ligar: Unir los elementos dispersos de una salsa. También añadir a la misma mantequilla, harina de trigo o maíz, yema de huevo, féculas o crema de leche para darle más consistencia o untuosidad.

Macedonia: Mezcla de verduras o frutas cortadas en dados de 3 o 4 mm de lado. (Si se elabora una macedonia de frutas ésta suele elaborarse macerándose en almíbar y acompañadas de una bebida alcohólica kirsch, ron).

Macerar: Reblandecer un alimento sumergiéndolo en un líquido. La misma acción con el fin de obtener de ese alimento sus componentes solubles. Se maceran las frutas. Cuando se trata de carnes o pescados se emplea el verbo marinar.

Majar: Machacar un alimento o una mezcla de alimentos en un mortero.

Marinar: Aromatizar alimentos por lo general carnes con vinagre, vino, zumo de limón, hierbas y/o especies u otros productos para ablandarlos, sazonarlos, conservarlos o darles un gusto particular. Las marinadas pueden ser crudas o cocidas.



Mechar: Introducir tiras de tocino u otros productos en una carne mediante una aguja de mechar o la punta de un cuchillo. Se consigue así que la carne quede más jugosa.

Mirepoix: Expresión francesa que designa la mezcla de zanahorias, cebolla y apio cortados en pequeños dados que se cuecen en mantequilla y se emplean para cocinar crustáceos o enriquecer ciertas salsas blancas.

Mise en place: Expresión francesa que designa el conjunto de operaciones preparatorias que se llevan a cabo en los restaurantes para disponer el comedor sus mesas antes de que se inicie el servicio a los clientes.

Papel film: Lámina transparente, muy fina, que se adhiere a sí misma y proporciona buena visión del artículo envasado.

Punto de nieve: Punto de consistencia y color que adquieren las claras de huevo cuando han sido batidas enérgicamente.

Quenelle: Expresión francesa que define a una pasta elaborada con harina, huevo, alguna grasa, especias y carnes o pescados finamente picados, que se

prepara en forma de croqueta ovalada y se cuece en agua o se gratina, se consumen como entrante o como acompañamiento en algunas preparaciones más o menos suntuosas.

Rebozar: Bañar o cubrir un alimento que va a freírse; con harina, huevo batido y en su caso pan rallado.

Reducción: Someter un caldo o una salsa al calor para, por evaporación, espesarlo y concentrar su sabor. La cocina moderna tiende cada vez más a sustituir las salsas por reducciones.

Sabayón: Mezcla ligera y esponjosa elaborada batiendo yemas de huevo con agua u otro líquido a fuego lento.



Saltear: Freír rápidamente al descubierto, a fuego vivo, en materia grasa y moviendo la sartén para que los trozos de alimento se hagan en toda su superficie.

Sellar: Dar un golpe de calor a una carne para cerrar sus poros y conseguir que mantenga en el interior sus jugos.

Sofrito: Aditamento imprescindible en infinidad de platos de todas las cocinas regionales españolas, como base para preparaciones que han de ser cocidas o fritas. Sencillamente cebolla, tomate picado y optativamente ajo, frito todo ello muy lentamente en aceite hasta conseguir el grado de reducción de la mezcla que se desee.

Sudar: Conseguir que los alimentos suelten las primeras gotas de su jugo mediante una cocción en recipiente tapado y con poco líquido.

Suprema: La parte de más calidad de una pieza, sin espinas, piel o huesos y normalmente cortada en sentido longitudinal. Así suprema de ave, suprema de pescado, etc.

Tamizar: Pasar la harina u otro alimento por el tamiz o cedazo.

Templar: Entre caliente y frío

Valvas: Cada una de las dos piezas que forman la concha de los moluscos.



CONCLUSIONES

Al finalizar el trabajo de investigación tanto bibliográfico como de campo, el cual ha sido sumamente enriquecedor, debido a que se conoció mucho más de las costumbres que rodean la elaboración y consumo de la Chicha de Jora se concluye que:

- La Chicha de Jora una bebida que surge en la época incásica, se fue transformando en un producto que fue importante dentro de las tradiciones de los pueblos, hoy, lamentablemente se ha ido perdiendo por la modernización industrial que impone otros patrones de consumo y la negación cultural de lo “tradicional”, tanto que para las nuevas generaciones, esta exquisita bebida, es parte de la historia y leyendas sobre los pueblos indígenas locales; la preferencia sobre lo envasado y sintético, ha cobrado su factura, y la chicha se nos va entre recuerdos y añoranzas.
- La bebida que durante mucho tiempo fue protagonista de muchos eventos en la actualidad ocupa un papel secundario dentro de la cultura de nuestro pueblo.
- Al realizar la germinación de la semilla, y poder comparar la diferencia de materia prima, se comprueba la diferencia en cuanto a sabor del producto final, es por esto que es preferible trabajar en el proceso de germinación para obtener un mejor resultado.
- El momento de elaborar las recetas, se comprobó que es una bebida que puede maridar con varios elementos, incluso facilita ciertos procesos como

el del leudado y además ayuda a obtener muy buenos resultados en las texturas de las masas. En cuanto a carnes es un producto que se lleva



muy bien con aves, carne de cerdo, pescados, mariscos, postres y sin duda en bebidas refrescantes.



RECOMENDACIONES

- Recrear el uso de la chicha de Jora y revalorizarlo a través de la innovación gastronómica con nuevos elementos y fusiones.
- Promover la Chicha de Jora tanto en su elaboración, como en su uso y sentido cultural a través de incluir esta temática en la instituciones educativas, sobre todo aquellas que están directamente relacionadas con el ámbito gastronómico.
- Las instituciones de cultura, deberían apoyar al medio campesino a través de la comercialización de la bebida motivándoles de ésta forma a preparar la chicha jora, que se podría convertir en un medio más de subsistencia.
- Motivar el uso de la chicha, empezando desde nuestros hogares, hablándole a nuestra familia de la tradición y elaborando la chicha de jora.
- Aplicar las recetas de este trabajo de investigación para corroborar que la chicha de jora puede convertirse en una alternativa gastronómica.
- Concientizarnos de la importancia de lo nuestro, valorando aquellas productos que han sido durante mucho tiempo el reflejo de las costumbres de un pueblo, al cual pertenecemos.
- Promover la recuperación de la gastronomía andina ya que aquí la cultura y costumbres de un pueblo se ven reflejados.



BIBLIOGRAFIA

Carvalho-Neto, Paulo de. *Antología del Folklore Ecuatoriano*. Quito, Segunda Edición, 1994.

Diccionario del Folklore Ecuatoriano. Quito, Segunda Edición. Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana., 2001.

Cuvi, Pablo. *Gastronomía*. Enciclopedia Ecuador a su alcance. Colombia-Bogota, Editorial Planeta, 2004.

Echeverría A. José y Cristina Muñoz. *Maíz Regalo de los Dioses*. Colección Curiñán. Instituto Otavaleño de Antropología. 1988.

Espinoza, José. *El Maíz Simiente de América*. Cuenca, Ilustre Municipalidad de Cuenca, 2004

Estrella, Eduardo. *El Pan de América*. Quito, Ediciones ABYA-YALA, 1988.

Martínez Borrero, Juan. *Tres para una historia del maíz*. Cuenca, Pajarera Ediciones, 2008.

Olivas Weston, Rosario. *La Cocina de los Incas*. Lima, Universidad de San Martín de Porres, Costumbres Gastronómicas y Técnicas Culinarias. Escuela Profesional de Turismo y Hostelería, 2001.

Pazos Barrera, Julio. *Cocinemos lo nuestro. Recetas criollas*. Quito, Corporación Editora Nacional, 1991.

Pozuelo, Juan y Miguel Ángel Pérez. *Técnicas Culinarias*. Lima, Universidad de San Martín de Porres, Thomson-Paraninfo, 2003.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca, Recopilación, selección y redacción, 1993.



Vivancos, Ginés. *Diccionario de Alimentos*. España. Editorial Everest S. A., 2003

Zapata Acha, Sergio. *Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional*. Lima-Perú. Primera Edición, 2006.

Diccionario Ilustrado Aristos. Barcelona, Editorial Sopena, 2003.

Larousse Gastronomique. París, Editions Larousse, 2004.

Tesis: *Conservación y comercialización de la Chicha de jora en envases de vidrio a partir de maíz morocho*. Contreras Molina, Cristina Mabel y María Angélica Astudillo. Universidad de Cuenca, 2007.

Tesis: *Elaboración de la Cerveza de Maíz (Chicha de Jora) utilizando diversas variedades de maíz seco procedente de la Región Austral del Ecuador* Narea, Adela y Rosa Rodríguez. Universidad de Cuenca, 2008.

S/A *Las fiestas de la cosecha tienen sabor a maíz*. El Comercio (Quito), 14 septiembre 2003: E1.

- Autor corporativo *La Chicha de jora*. Malteo. Internet.
www.wiki.sumaqperu.com/es/Chicha_de_jora. Acceso 10 Septiembre 2008.
- Autor corporativo. *¿Qué es el IQF?* Internet.
www.agrofrío.tripod.com/Esp/iqf.htm. Acceso: 29 Julio 2009.
- Autor corporativo. Ananás. Internet.
([www.es.wikipedia.org/wiki/Pi%C3%B1a_\(fruta\)Cultivares](http://www.es.wikipedia.org/wiki/Pi%C3%B1a_(fruta)Cultivares)).
Acceso 09 Mayo 2009.
- Autor corporativo. *Datos históricos sobre la chicha de jora*. Internet.
www.wiki.sumaqperu.com/es/Chicha_de_jora. acceso 10 de Septiembre 2008.



- Autor corporativo. *Elaboración de Panela en Caluma*. Internet.
(www.viajandox.com/bolivar/boli_caluma_panela.htm). Acceso 3
Junio 2010.
- Autor corporativo. *La Panela*. Internet.
www.es.wikipedia.org/wiki/Chancaca. Acceso: 15 Abril 2009.
- Autor corporativo. *Náhuatl*. Internet.
www.es.wikipedia.org/wiki/N%C3%A1huatl. Acceso 17 Febrero
2009.
- Autor corporativo. *Canela*. Internet. www.blogalimentos.com/la-canela-una-especia-con-multiples-beneficios/). Acceso 3 Mayo 2009.
- Autor corporativo. Clavo. Internet.
(www.euroresidentes.com/Alimentos/especias/clavo.htm). Acceso
3 Mayo 2009.
-
- Autor corporativo. Solanum quitoense. Internet.
(www.es.wikipedia.org/wiki/Solanum_quitoense). Acceso 11 Mayo
2009.
- De Florio Ramirez, Enrique *Elaboración tradicional de la chicha de jora. La germinación*. Internet.
www.monografias.com/trabajos7/chijo/chijo.shtml. Acceso 12
Septiembre 2008.
- Martinez Bueno, Pedro. *La mejor muestra de, afecto, respeto y solidaridad. Brindar con chicha*. Internet.
www.nutricionyrecetas.com/andino/brindarconchicha.htm. Acceso:
20 Junio 2010.
- S/A. *La Chicha de Jora y la Cosmovisión Andina*. Internet
www.nutricionyrecetas.com/andino/la_chicha_de_jora_y_la_cosmovisi.htm. Acceso 12 Septiembre 2008.



ANEXOS

ENTREVISTAS

Preguntas

- ¿Datos generales de cómo, cuándo y en dónde se consumió la chicha de jora?
- ¿En su familia quien preparaba la chicha de jora?
- ¿Cómo se la preparaba y en qué?
- ¿De dónde se conseguían los ingredientes para la elaboración de la chicha?
- ¿Uno de los secretos de la elaboración de la chicha está en la materia prima?
- ¿Qué tan importante considera el proceso de germinación del grano?
- ¿Es complejo germinar el maíz?
- ¿En qué fiestas acostumbran a consumir la chicha?
- ¿A los niños les gusta actualmente esta bebida?
- ¿Cómo piensa usted que se podría motivar a recuperar esta tradición?
- ¿Qué le parece usar la chicha en otras elaboraciones?

PROCESO DE GERMINACION DEL GRANO DE MAÍZ



REMOJO



ESCURRIDO



CAMA DE HOJAS DE ACHIRA Y CEDRÓN



TAPAR CON HOJAS DE ACHIRA



PRESIONAR CON UNA TABLA



MAÍZ GERMINADO



SECADO AL SOL



MOLIDO



HARINA DE JORA

ELABORACION DE LA CHICHA DE JORA PAUTE



SRA. JULIA QUITO



INGREDIENTES PARA ELABORACION



CURAR EL HUALLO O VASIJA



AGUA Y PANELA



ADICION DE HARINA DE JORA



CHICHA HIRVIENDO



COCCION DE LA CHICHA DE JORA



FERMENTACION



CHICHA DE JORA

ENTREVISTAS



SRA. BERTHA JIMENEZ
PARTICIPANTE DEL "FESTIVAL ANUAL DE LA CHICHA DE JORA-JIMA"



SRA. FRANCISCA YUNGA
MERCADO "10 DE AGOSTO" CUENCA



**SRA. JUANA QUICHIMBO
MERCADO "25 DE JUNIO" GUALACEO**



**SRA. JULIA ALVAREZ PERALTA
ELABORA LA CHICHA HUEVONA (CUENCA)**



**LOCAL DONDE SE VENDE “LA CHICHA DE JORA HUEVONA”
CALLE ABELARDO J. ANDRADE 5-100**



UTENSILIOS



BALANZA DIGITAL



TAMIZ



CAZUELA DE BARRO



OLLA DE BARRO



CUCHARA DE PALO



HUALLO



Entrevistas

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada al Dr. Jaime Idrovo (Arqueólogo, historiador e investigador de la Cultura Cañari). Cuenca, 3 de Febrero del 2008. 15h00

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Sra. María Dolores Rosales (labora en el Mercado 10 de Agosto). Cuenca, 11 de Febrero del 2008. 10h30

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a las Sras. Francisca Yunga y Carmen Sari (expenden comida en el Mercado 10 de Agosto). Cuenca, 11 de Febrero del 2008. 11h00.

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Sra. Julia Quito (Paute, campesina de la zona, se dedica a trabajar sus tierras). Cuenca, 19 de Febrero del 2008. 11h00.

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Sra. Juana Quichimbo (Gualaceo, trabaja en el mercado 25 de Junio). Cuenca, 21 de Febrero del 2008. 12h00.

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Sra. Livia Ordoñez (Cuenca, ama de casa, conocedora de las costumbres de nuestra gastronomía). Cuenca, 25 de Febrero del 2008. 15h30.

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Dra. Silvana Donoso (Cuenca, docente de la Universidad de Cuenca). Cuenca, 7 de Marzo del 2008. 19h00

Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Sra. Bertha Jimenez (Jima, participante en el concurso de la chicha de jora). Cuenca, 03 de Octubre del 2009. 16h30.



Padilla, María Fernanda. Entrevista realizada a la Sra. Julia Alvarez Peralta (elabora y vende chicha de jora huevona). Cuenca, 22 de Junio del 2010. 11h20.