

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

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

Autora:

Erika Alexandra Arízaga Paladines

CI: 0106677859

Correo electrónico: eri.arizaga@gmail.com

Director:

Mg. Darwin Fabián Sandoval Lozano

CI: 1712365178

Cuenca - Ecuador

18-enero-2023

UCUENCA

Resumen

La gastronomía es mucho más que simples alimentos sometidos a alguna técnica culinaria; es identidad, cultura, convivencia, puede dinamizar la economía local y fortalecer la sustentabilidad, por ende, en el presente proyecto de intervención se busca concientizar sobre la importancia de la agroecología en la gastronomía, por medio de la elaboración de recetas de autor, con productos agroecológicos producidos en la parroquia Santa Ana, perteneciente al cantón Cuenca.

Para este proyecto, se utilizó una metodología cualitativa, la misma que inició con la recopilación de datos generales de la parroquia; seguido de una investigación bibliográfica sobre la agroecología, su historia, concepto y su incidencia en el país y la provincia, también se analizó su influencia en la pandemia del COVID-19.

En este documento se encuentra la caracterización de los productos agroecológicos, su nombre científico, propiedades nutricionales y organolépticas, así como la forma de producción dentro de la parroquia.

Se realizaron varias entrevistas a técnicos, productores y chefs relacionados con la agroecología; seguido de eso, se presentó un menú de degustación el cual fue evaluado por docentes de gastronomía de la Universidad de Cuenca, dando como resultado la propuesta de recetas de autor.

Palabras clave: Agroecología. Recetas de autor. Santa Ana. Productos agroecológicos.

Abstract:

Abstract

Gastronomy is much more than simple foods subjected to some culinary technique; It is identity, culture, coexistence, it can boost the local economy and strengthen sustainability, therefore, this intervention project seeks to raise awareness about the importance of agroecology in gastronomy, through the development of signature recipes, with agroecological products produced in the parish of Santa Ana, belonging to the canton Cuenca. For this project, a qualitative methodology was used, which began with the collection of general data from the parish; followed by bibliographic research on agroecology, its history, concept and its incidence in the country and the province, its influence on the COVID-19 pandemic was also analyzed. In this document, there is a characterization of agroecological products, their scientific name, nutritional and organoleptic properties, as well as the form of production within the parish. Several interviews were conducted with technicians, producers and chefs related to agroecology; followed by that, a tasting menu was presented which was evaluated by gastronomy teachers from the University of Cuenca, resulting in the proposal of author recipes.

Key words: Agroecology, Signature Recipes, Santa Ana, Agroecological products.

Trabajo de titulación: "DESARROLLO DE RECETAS DE AUTOR CON PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS PROVENIENTES DE LA PARROQUIA SANTA ANA, CANTÓN CUENCA

Autor: ARÍZAGA PALADINES ERIKA ALEXANDRA

Director: Mg. Darwin Sandoval

Certificado de Precisión Gas-247

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



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 31 de noviembre de 2022

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

Índice del Trabajo

Resumen	2
Agradecimiento	11
Dedicatoria	12
Introducción	13
Capítulo I. Generalidades	14
1.1. Parroquia de Santa Ana.....	14
1.1.1. Datos generales	14
1.1.2. Costumbres y tradiciones	32
1.2. Agroecología.....	39
1.2.1. Antecedentes.....	39
1.2.2. Definición y etimología.....	44
1.2.3. Elementos de la agroecología	44
1.2.4. Agroecología en el país y la provincia	49
1.2.5. La agroecología en tiempos de COVID-19	65
Capítulo II. Caracterización de productos agroecológicos	69
2.1. Alfalfa.....	69
2.2. Amaranto	70
2.3. Cebada	71
2.4. Frejol panamito blanco.....	72
2.5. Fresa.....	73
2.6. Maíz.....	73
2.7. Oca	75
2.8. Papa jubaleña	76
2.9. Sambo	77
2.10. Tomate de árbol.....	77
2.11. Tocte.....	78
2.12. Uvilla	79
2.13. Zapallo	80

UCUENCA

Capítulo III. Técnicas de cocina de autor.	82
3.1. Características de la cocina de autor	82
3.2. Técnicas de cocina de autor	84
3.3. Maquinaria e instrumentos	85
Capítulo IV. Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos. 90	
4.1. Entradas	90
4.1.1. Espuma de papa jubaleña decorada con flor de sambo.	90
4.1.2. Naan de maíz	92
4.1.3. Tortellini de oca con salsa de requesón casero	94
4.2. Platos fuertes	96
4.2.1. Meloso de cebada y cuy	96
4.2.2. Ñoquis de frejol.....	98
4.3. Postres.....	100
4.3.1. Bundt cake de alfalfa	100
4.3.2. Flan de zapallo	102
4.3.3. Babka de masa madre con uvilla y tocte.....	104
4.3.4. Macaron de pepa de sambo	106
4.3.5. Crème brûlée de tomate de árbol	108
4.3.6. Baklavas de tocte	110
4.3.7. Panna cotta de amaranto	112
Conclusiones	114
Recomendaciones	116
Bibliografía	118
Anexos	128
1. Diseño de tesis aprobado.....	128
2. Entrevistas	142
3. Adquisición de materia prima y elaboración de recetas de autor.....	146
4. Actividades de campo	148
5. Test de degustación.....	151
5. Degustación de tesis.....	177

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Ubicación geográfica de la parroquia Santa Ana.....	15
Ilustración 2. Plaza central. Santa Ana.....	30
Ilustración 3. Monumento del pan de leña.....	31
Ilustración 4. Elección de la reina de Santa Ana	33
Ilustración 5. Inti Raymi.....	36
Ilustración 6. Killa Raymi.....	37
Ilustración 7. Productos del Killa Raymi	38
Ilustración 8. Diez elementos de la agroecología	48
Ilustración 9. Acontecimientos relevantes en la primera fase de construcción de la agroecología.....	58
Ilustración 10: Acontecimientos relevantes en la primera fase de construcción de la agroecología.....	59
Ilustración 11. Dinamización de la agroecología.	62
Ilustración 12. Participación de la agroecología en la política.	64
Ilustración 13. Ciclo productivo de la alfalfa.....	69
Ilustración 14. Ciclo productivo del amaranto.....	70
Ilustración 15. Ciclo productivo de la cebada.....	71
Ilustración 16. Ciclo productivo del frejol panamito blanco.....	72
Ilustración 17. Ciclo productivo del amaranto.....	73
Ilustración 18. Ciclo productivo del maíz.....	74
Ilustración 19. Ciclo productivo de la oca.....	75
Ilustración 20. Ciclo productivo de la papa jubaleña.....	76
Ilustración 21. Ciclo productivo del sambo.....	77
Ilustración 22. Ciclo productivo del tomate de árbol.....	78
Ilustración 23. Ciclo productivo del tocte.....	79
Ilustración 24. Ciclo productivo de la uvilla.....	80
Ilustración 25. Ciclo productivo del zapallo.....	81
Ilustración 33. Runner.....	86

UCUENCA

Ilustración 34. Thermomix.	86
Ilustración 35. Pacojet.	87
Ilustración 36. Teppan.....	88
Ilustración 37. VOM.....	88
Ilustración 38. Holders.	89
Ilustración 39. Ahumadores en frio.	89
Ilustración 40. Ing. Tatiana Rodríguez.....	143
Ilustración 41. Ing. Mario Quichimbo.	145
Ilustración 42. Experimentación de helado de zapallo.	146
Ilustración 43. Mise en place de bund cake de alfalfa.	146
Ilustración 44. Ocas	146
Ilustración 45. Mise en place de ñoquis de frejol	146
Ilustración 46. Tocte con corteza.....	147
Ilustración 47. Secado y pelado de pepa de sambo.	147
Ilustración 48. Visita a la entrega de víveres a adultos mayores.	148
Ilustración 49. Huertos familiares de Ingapirca.....	148
Ilustración 50. Emprendedores de Tacalzhapa	148
Ilustración 51. Asociación Fortaleza y Futuro.	149
Ilustración 52. Asociación Agroproductores Dizha - La Dolorosa	149
Ilustración 53. Visita a cultivo de maíz.....	149
Ilustración 54. Visita a Feria Agroecológica de "La Chichería"	149
Ilustración 55. Visita al mirador de "Mama Tepal"	150
Ilustración 68. Degustación de tesis.	177
Ilustración 69. Emplatado para degustación.....	177

Índice de tablas

Tabla 1. Uso del área productiva en la parroquia de Santa Ana.....	17
Tabla 2. Principales productos agrícolas.....	19
Tabla 3. Ganadería.. ..	21
Tabla 4. Organizaciones productivas en Santa Ana.....	28
Tabla 5. Festividades en las comunidades de Santa Ana.	35
Tabla 6: Desarrollo agroecológico en las regiones del Ecuador.	61
Tabla 7. Receta estándar de espuma de papa jubañela decorada con flor de sambo.	91
Tabla 8. Receta estándar de naan de maíz.....	93
Tabla 9. Receta estándar de tortellini de oca con salsa de requesón casero.	95
Tabla 10. Receta estándar de meloso de cebada y cuy.	97
Tabla 11. Receta estándar de ñoquis de frejol.	99
Tabla 12. Receta estándar de bundt cake de alfalfa.	101
Tabla 13. Receta estándar de flan de zapallo.	103
Tabla 14. Receta estándar de babka de masa madre con uvilla y tocte.....	105
Tabla 16. Receta estándar de macaron de pepa de sambo.	107
Tabla 17. Receta estándar de Crème brûlée de tomate de árbol	109
Tabla 18. Receta estándar de baklavas de tocte.....	111
Tabla 19. Receta estándar de panna cotta de amaranto.....	113

Cláusula de Propiedad Intelectual

Yo Erika Alexandra Arízaga Paladines, Fuente del trabajo de titulación: “Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 18 de enero de 2023



Erika Alexandra Arízaga Paladines

0106677859

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Erika Alexandra Arízaga Paladines en calidad de Fuente y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca”, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

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

Cuenca, 18 de enero de 2023



Erika Alexandra Arízaga Paladines

0106677859

Agradecimiento

La presente tesis de grado no habría sido posible sin el apoyo incondicional de mis padres, Anita y Fabián, quienes siempre han estado presente en cada etapa de mi formación académica y personal; ellos han sido el pilar fundamental en mi vida, con su ejemplo de superación, humildad y sacrificio. Gracias por confiar y creer en mí, por sus consejos y su infinito amor. Los amo con todo mi corazón.

A mi hermana Belén, la mejor ayudante de cocina que pude tener durante la carrera, que con sus ideas, ocurrencias y cariño hicieron sobresalir a mis trabajos y platillos.

A mi prima Camila, quien siempre estuvo dispuesta a probar mis recetas y ser parte de cada evento gastronómico; de la misma manera, a mis tíos Mariana y Juan, mi abuelita Anita y mi prima Cristina, que siempre han celebrado mis logros y han sido mi soporte en los momentos más difíciles.

A Romel y Mauricio, mis compañeros y amigos, gracias por los buenos momentos, las risas y las lágrimas compartidas. Ustedes, hicieron de estos años de los más bonitos de mi vida.

A mi novio José Luis, una persona muy especial que me ha apoyado desde el inicio y siempre me impulsa a ser mejor.

A mis profesores, que en el transcurso de la carrera, me brindaron las herramientas para poder defenderme en mi vida profesional y me dejaron muchas enseñanzas para mi vida personal.

A mi tutor de tesis Mg. Darwin Sandoval, gracias por compartir sus conocimientos y guiarme en el proceso del presente trabajo.

Dedicatoria

A Mauricio Flores (+), mi mejor amigo. Tu amistad convirtió a esta etapa, en la más increíble de mi vida y tu recuerdo siempre estará presente en mi corazón.

Introducción

La agroecología cuida los recursos naturales, genera la interrelación entre las personas y el medio ambiente, fomenta la producción de alimentos locales y de temporada; busca respeto, reconocimiento y justicia para todos los actores implicados en la cadena productiva. Con esta premisa, el presente trabajo de intervención pretende promover una gastronomía sustentable y la economía circular, mediante el uso de productos agroecológicos de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca, para desarrollar recetas de autor.

El documento está conformado por cuatro capítulos; en el primero se da a conocer las generalidades de la parroquia de Santa Ana, su historia, costumbres, tradiciones y ubicación geográfica; adicional, se redacta información general sobre la agroecología, antecedentes históricos a nivel mundial, los elementos que la conforman, como es puesta en práctica en el Ecuador y la influencia que la pandemia COVID-19 tuvo sobre esta.

En el segundo capítulo se puede encontrar una breve descripción de 13 productos agroecológicos, así como su forma de producción, seguido del tercer capítulo en el cual se brinda información sobre técnicas de cocina de autor y de los implementos que esta posee.

Finalizando este proyecto con el desarrollo de recetas de autor, las cuales previa experimentación, se degustaron en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad por el jurado calificador y el tutor de este trabajo.

Capítulo I. Generalidades

1.1. Parroquia de Santa Ana

1.1.1. Datos generales

Santa Ana, se ubica en la provincia del Azuay y es una de las 21 parroquias rurales del cantón Cuenca; posee una extensión de 4731,94 Ha. La principal ruta de acceso a la parroquia es por la vía intercantonal Cuenca-Sígsig que atraviesa gran parte de la parroquia, enlazando las comunidades de Auquilula, Laureles, Centro parroquial, Nariviña-Pichacay, Ingapirca, Dizha la Dolorosa, Bella Unión y Sigsicocha.

Limita al norte con la parroquia Paccha y el cantón Gualaceo; al sur con el cantón Quingeo y San Bartolomé del cantón Sígsig; al este con la parroquia El Valle y Paccha; al oeste con el cantón Gualaceo y San Bartolomé del cantón Sígsig. Sus coordenadas son, Latitud: 2° 56' 11,9" sur y Longitud: 78° 55' 9,6" oeste (Google Maps, 2021).

División Política

Santa Ana posee 21 comunidades: Auquilula, Barzalitos, Bella Unión, Centro Parroquial, El Chorro, El Salado, Ingapirca, La Dolorosa, Los Laureles, Nariviña-Pichacay, Playa de Los Ángeles, San Antonio de Los Laureles, San Antonio de Trabana, San Francisco de Mosquera, San Miguel de Pucacruz, San Pedro, Santa Bárbara, Sigsicocha, Tacalzhapa, Tepal y Tocetepamba.

UCUENCA

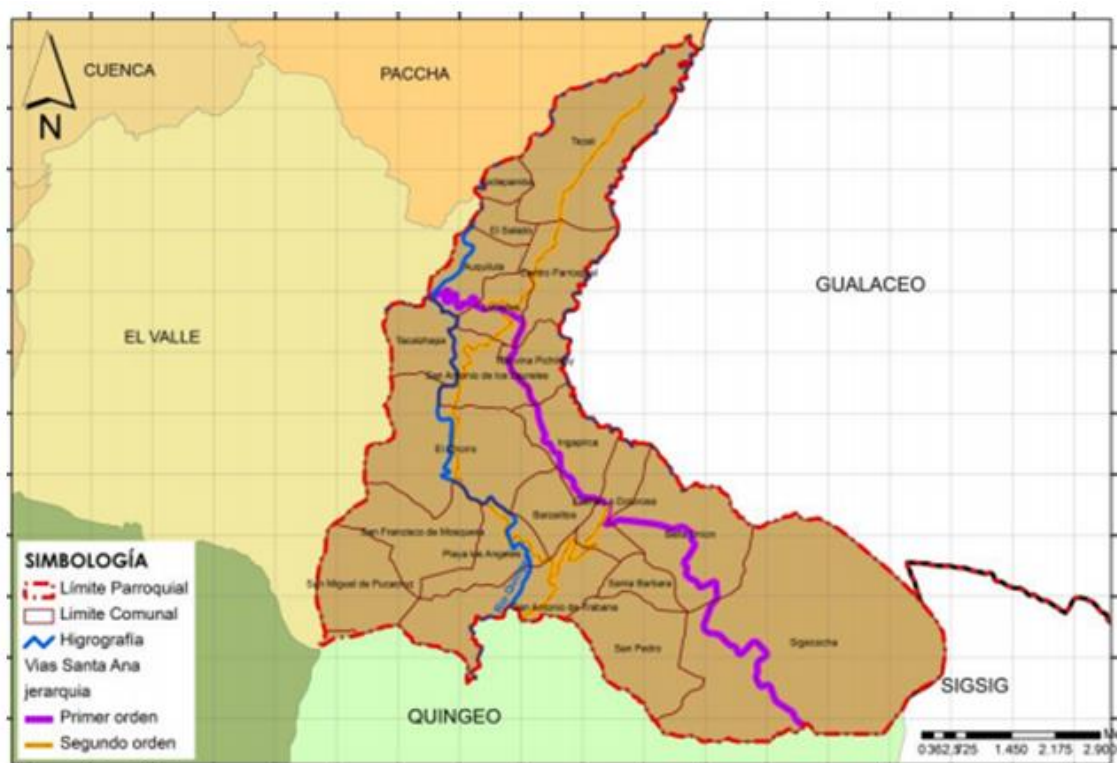


Ilustración 1. Ubicación geográfica de la parroquia Santa Ana.

Fuente: GAD Parroquial.

Fecha: 13 de mayo de 2021.

Historia

Según se relata en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Ana para el año 2019 – 2023, los pobladores cuentan que al inicio Santa Ana pertenecía a la parroquia de Paccha y sus límites eran: el sector que hoy en día es conocido como La Raya, el río Quingeo y culminaba en el camino a Siguir; en el mismo documento, Don Jesús Farfán y Don Redentor Montaña comentan que Santa Ana era una hacienda del Sr. Orozco, que se extendía desde la Raya hasta el sector Dos Encuentros; aquí vivían las familias Guamán y Naula, quienes heredaron las

UCUENCA

tierras de lo que hoy es el Centro Parroquial hasta la comunidad de Auquilula, con la condición de hacer crecer y prosperar al sector.

Don Miguel Pacheco relata que sus mayores le contaban que los Santanenses tenían raíces cañarís, esto se ve reflejado en sus lugares arqueológicos y sus tradiciones, como la minga, las fiestas de la siembra y cosecha, etc.

En relación a la formación de la parroquia, se exponen dos versiones; la primera de tradición oral, que relata su creación antes de 1870, mientras que los primeros documentos oficiales como actas municipales e inscripciones, muestran a Santa Ana a partir de 1907. “Fue fundada como parroquia eclesiástica el 17 de junio de 1907, y oficializada en 1908, según reposa en el Tomo número 1 de registros bautismales” (GAD Parroquial de Santa Ana, 2013).

Actividades Económicas

Las actividades económicas de la parroquia han sido heredadas de sus antepasados, siendo la agricultura y ganadería las de mayor relevancia, las mismas que aún se conservan.

Según lo expuesto en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Ana para el año 2019 – 2023, en la parroquia existen 2120 Ha de área productiva, las cuales son usadas de la siguiente forma:

UCUENCA


Área agro productiva	Uso del suelo	Ha	Porcentaje en relación al área productiva	Porcentaje en relación al total de superficie de la parroquia
Agrícola	Suelo arado para cultivos	199,89	9,4%	4,44%
Pecuaria	Suelo destinado a la producción de pasto principalmente para la ganadería y alimento de animales menores como cuyes.	1.803,67	85,1%	40,12%
Pasto	Pasto degradado	116,11	5,50%	2,58%
Total		2.119,67	100%	47,1%

Tabla 1. Uso del área productiva en la parroquia de Santa Ana

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Ana para el año 2019 – 2023

Fecha: 24 de junio del 2021

La agricultura es diversa, gracias a que los agricultores usan sus propias semillas, seleccionando las mejores de la cosecha previa; los productos agrícolas son destinados principalmente para el autoconsumo. El sobrante de los productos cultivados, son comercializados en el mercado de la parroquia, los fines de semana se los vende en las ferias agroecológicas ubicadas en distintos puntos de la ciudad de Cuenca, principalmente al frente de la Empresa Electrica y en el ex CREA y en la comunidad de Bella Unión los días domingos. Los productos más importantes son:

Producto	Nombre científico	Uso	Imagen
Maíz	Zea mays	Principalmente se comercializa maíz seco, sin embargo también es usado en la elaboración de platos y bebidas	

UCUENCA

		típicas como la chicha, el morocho, las humitas, tortillas, etc.	
Habas	Vicia faba	Principalmente tiernas, se las suele comer solo cocidas y acompañadas de queso, en menestras y para la elaboración de harina.	
Frejol	Phaseolus vulgaris	Usado para preparar sopas y menestras, así como dulce en carnaval.	
Arvejas	Pisum sativum	Elaboración de sopas, ensaladas y menestras.	
Cebada	Hordeum vulgare	Preparación de sopas y la obtención de harina para panes.	
Trigo	Triticum	Usado principalmente como harina, en sopas, panes y tortillas.	

UCUENCA



Zambo	Cucurbita ficifolia	Se preparan sopas, mermeladas y coladas.	
Papa	Solanum tuberosum	Usas en un sin número de preparaciones principalmente en sopas, fritas, etc.	

Tabla 2. Principales productos agrícolas.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 10 de mayo del 2021

La ganadería se ha convertido en la principal fuente de ingresos para la población santanense, según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Ana para el año 2019 – 2023, dejando de lado a la agricultura, ya que esta necesita mayor mano de obra, la cual ha ido escaseando en los últimos años debido a que los hombres salen buscar trabajo en la ciudad o migran a otros países; la ganadería es una actividad realizada sobre todo por mujeres, las cuales destinan en promedio unas 3 horas para el mudado de los animales y para ordeñarlas, también son apoyadas por los hijos del hogar después de sus jornadas escolares. Los Laureles, Ñaviriña, Tacalzhapá y Sigsicocha, son las comunidades con mayor incidencia de esta actividad.

También, se resalta la crianza de ganado ovino, porcino y animales domésticos tales como cuyes y gallinas que son utilizados para el auto consumo y comercialización.

UCUENCA

Producto	Nombre científico	Uso	Imagen
Vaca	Bos Taurus	<ul style="list-style-type: none"> Comercialización de su leche, la cual es vendida a Nutri; su carne y producción de lácteos. Yunta para el arado. 	
Cerdo	Sus scrofa domesticus	<ul style="list-style-type: none"> Venta de su carne. Preparación de platos tradicionales para la venta. 	
Oveja	Ovis orientalis aries	<ul style="list-style-type: none"> Venta de su lana y carne. 	
Caballo	Equus caballus	<ul style="list-style-type: none"> Medio de transporte. Baile de la escaramuza. 	
Gallinas	Gallus gallus domesticus	<ul style="list-style-type: none"> Venta de su carne y huevos. Autoconsumo. 	

UCUENCA


Cuyes	Cavia porcellus	<ul style="list-style-type: none">• Elaboración del cuy asado.• Venta.	
-------	-----------------	---	---

Tabla 3. Ganadería.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 10 de mayo del 2021.

Organizaciones y asociaciones productivas

En el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Ana para el año 2019 – 2023, se señala la existencia de 22 organizaciones productivas, entre jurídicas y no jurídicas, de las cuales el 82% se relacionan con la agricultura y ganadería, sin embargo también existen organizaciones que producen lácteos, humus y hasta de recicladores. Una característica en común de estas organizaciones es que la mayoría de sus 453 socios, son mujeres, lo que denota el rol de las mujeres en las actividades económicas de la parroquia.

UCUENCA

Denominación	Nombre	Comunidad	Nro. Socios hombre	Nro. Socios mujer	Total	A que se dedican	En donde distribuyen
ORGANIZADOS Y ASOCIACIONES JURÍDICAS							
1. Asociación de	Primero De Septiembre	San. Antonio Los Laureles	-	17	17 (4 activos)	Producción huertos Orgánicos y también tienen cultivos de maíz, animales menores	Mercado pollo y chanchos, en el Ex CREA
2. Asociación de	APOSA (Aso. De Productores Orgánicos de Santa Ana)	Santa Ana	3	16	19	Producción de huertos orgánicos , también tienen maíz asociado con el frejol	Ex CREA
3. Asociación de	Desarrollo Comunitario Ñucanchi Huasi	Bella Unión	3	21	24 (18 activo s)	Es microempresa de productores de Yogurt, producen aproximada mente 800 litros al mes, también individualmente las socias realizan quesillo.	Recorrían de puerta a puerta en Cuenca. Mercado de la red agroecológica en el Ex CREA

UCUENCA

						También se dedican a la producción de huertos Orgánicos, producción de cuyes tienen galpones con 100 a 400 cuyes.	
4. Asociación de	Peq. Agroproductores Agropec. Dizha La Dolorosa.	Dizha la Dolorosa	-	16	16	Huertos orgánicos.	Santa Ana, Ex CREA, mercados del Gobierno Provincia
5. Asociación de	Pequeños Productores Agropecuarios de Sigsicocha	Sigsicocha	-	8	12	Producción agroecológica, leche hacen quesillo	La leche entregan a los intermediarios y lo de la asociación lleva un compañero y sólo les cobra el transporte, los productos orgánicos venden en el puesto que les ha dado la

UCUENCA

							prefectura del Azuay por la empresa Eléctrica.
6. Corporación	Mujer y familia Sembrando Futuro	Centro Parroquial	-	15	15	Huertos Orgánicos	Santa Ana, EX CREA
7. Asociación	Fortaleza y Futuro de Santa Ana	Santa Ana	-	13	13	Huertos Orgánicos	Venden en la feria del CADECEN ex CREA y en la feria del Gobierno Provincial (frente a la empresa eléctrica) estos días de la pandemia nos han valorado se pudo vender en la feria de Santa Ana, antes no les tomaban en cuenta.

UCUENCA

8. Grupo	Recicladores	Chorro	-	6	6	Reciclaje y producción de humus	Humus se vende en Santa Ana, y el reciclaje a intermediarios
9. CODESA	CODESA				140	Posiblemente en la producción agropecuaria	Para el auto consumo, lo que resta en Santa Ana y Fuera de la parroquia
10. ALSA	ALSA	Varias comunidades		16	16 (10 activos)	Producción lombricultura	Humus comercializan donde les pidan 70% para el consumo en sus fincas para la producción de hortalizas, les entregan los desechos orgánicos de acuerdo a un cronograma establecido por la EMAC

UCUENCA

11. Organización	UPROCOM SA (feria de los domingos, lunes y viernes ahora, martes y sábado)	Algunas comunidades	1	23	24	Producción de hortalizas, derivados del maíz, tortillas	Santa Ana, algunos venden a la prefectura, al CADESEN en el EXCREA
Organizados y asociaciones no jurídicas							
12. Asociación de	Pequeños productores agropecuarios de Santa Bárbara	Santa Bárbara	5	12	17	Producción de hortalizas	Están iniciando, no tienen definido el lugar de comercialización
13. Asociación de	Pequeños Productores de San Antonio de Trabana	San Antonio De Trabana	1	11	12	Producción de hortalizas y lácteos, gallinas animales menores	Mercado 12 de abril/sábado, domingo, jueves, miércoles
14. Asociación de	Productoras de Humus y Reciclaje	Finca integral Pichacay	-	3	3	Humus	Las personas vienen de otras parroquias a comprar en la finca y venden a intermediarios en Cuenca
			2	12	14	Reciclaje	

UCUENCA

15. Organización	Por un Mejor Futuro	Los Laureles	2	8	10	Crianza de pollos y cuyes	Santa Ana
16. Organización	De huertos familiares De Ingapirca	Ingapirca	5	23	28	Hortalizas	Autoconsumo, Santa Ana
17. Organización	De San Miguel De Pucacruz	San Miguel De Pucacruz	5	15	20	Producción de maíz, cuyes, papas	Autoconsumo
18. Organización	Mujeres Emprendedoras De Tepal	Tepal	-	13	13	Huertos, cuyes	Autoconsumo, Santa Ana
19. Organización	Emprendedoras de San Pedro	San Pedro	1	13	14	Comenzaron con huertos familiares, cuyes, gallinas, huevos. Se recolecta mínimo 20 huevos diarios	Autoconsumo, Santa Ana
20. Grupo de	Tierra Viva	El Chorro	1	5	6	Producción agroecológica y animales menores	Santa Ana y en la feria de la prefectura
21. Grupo de	Emprendedoras	El Chorro	-	4	4	Sembrar maíz, papas, verduras	Autoconsumo, venden a

UCUENCA

							personas de Santa Ana
22. Organización	Aso. de Pequeños Productores Agropecuarios De Mosquera	San Antonio de Mosquera	2	8	10	Producción agrícola, venta de humitas	Autoconsumo, y venta en feria de la comunidad

Tabla 4. Organizaciones productivas en Santa Ana

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Ana para el año 2019 – 2023

Fecha: 24 de junio del 2021

UCUENCA

Atractivos Turísticos.

Su principal atractivo turístico a más de la iglesia ubicada en la plaza central del Centro Parroquial, es un mirador ubicado en la loma “Mama Tepal”, desde donde “se puede observar a simple vista las ciudades de Cuenca y Azogues, y las parroquias de El Valle, Baños, Quingeo, Llacao, Cojitambo, Sinincay, San Miguel, Santa Rosa, San Cristóbal y Jadán” (Junta parroquial de Santa Ana, 2017, pág. 3).

Según el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC), la parroquia también cuenta con diez casas patrimoniales con más de 100 años de construcción, dos capillas de interés en las comunidades de Ingapirca y Mosquera, las cuales datan de mediados del siglo XX.

En la comunidad de Dizha-La Dolorosa, encontramos un parador turístico, mientras que en la comunidad de Sigsicocha una laguna, con el mismo nombre, en la cual se puede realizar varias actividades como la pesca deportiva.

En la comunidad El Saldo, se ubica “La Quebrada Oscura”, una formación natural de fácil acceso, aquí se puede llevar a cabo diferentes actividades como caminatas, fotografía, etc.; en la comunidad de San Antonio de Trabana, se puede visitar la cascada, con el mismo nombre de la comunidad. Estos lugares se popularizaron en redes sociales, principalmente en Tik Tok.

UCUENCA



Ilustración 2. Plaza central. Santa Ana

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 14 de abril de 2021.

Monumento del pan de leña.

El 14 de mayo del año 2022, se inauguró, en el sector La Raya un monumento a la mujer panadera en horno de leña, esto con la finalidad de recordar esta tradición de más de 100 años en la parroquia. (Astudillo, 2022)

Esta iniciativa se dio por parte de la ex reina de Sana Ana y el Comité de Desarrollo parroquial, quienes buscaban que no se pierda esta tradición y más gente conozca de la historia que hay detrás de la misma.

UCUENCA



Ilustración 3. Monumento del pan de leña.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 14 de mayo del 2022

UCUENCA

1.1.2. Costumbres y tradiciones

Minga

La minka o minga, que no es más que realizar actividades en comunidad que traen beneficios a todos; es una tradición precolombina, que sigue vigente en la actualidad y en la parroquia de Santa Ana se la practica activamente.

Antes de que el sistema de agua potable pase a manos de la empresa pública Etapa, los habitantes de la parroquia junto con CODESA, empresa de agua local, realizaban mingas para el cuidado de las fuentes hídricas y para el mantenimiento de las mismas; en varias ocasiones el GAD parroquial hace un llamado para el cuidado de las vías a las diferentes comunidades; junto con la empresa pública EMAC, se realizan actividades de recolección de residuos y en temporada de siembra, los santanenses se reúnen para el arado, la siembra y recolección de los alimentos. La minga está profundamente arraigada en la población y ha sido uno de los medios principales para el desarrollo de la parroquia.

Fiestas de parroquialización

Las fiestas de parroquialización de la parroquia se celebran el 27 de mayo de cada año, se realizan desfiles con las autoridades del GAD parroquial, así como los representantes de las comunidades, la reina de Santa Ana y la cholita santanense, también hay festivales de música, comida típica, emprendimientos, juegos tradicionales, etc.



Ilustración 4. Elección de la reina de Santa Ana

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 27 de mayo del 2022

Fiestas de Patronales

El 16 de junio de cada año, se festeja a Mama Santa Ana, patrona de la parroquia, en su honor se celebra una misa en la plaza del centro parroquial, hay bailes tradicionales y fuegos pirotécnicos, esta festividad tiene una duración de tres días. En la comunidad de Tacalzaha se hace una feria de semillas y se elige a su Chola.

Hay que recalcar que en cada comunidad también se viven diferentes celebraciones a lo largo del año, así tenemos:

UCUENCA

Comunidad		Festividad	Fecha	Duración	Participación
1	Auquilula	Virgen del Rosario	15 – 20 de octubre	1 día	Local. Aprox. 80 personas
2	Barzalitos	Jesús del Gran Poder	1er sábado de junio	1 día	Local. Aprox. 100 personas
		Inti Raymi	1er domingo de junio	1 día	Local. Aprox. 150 personas
		Navidad. Pase del Niño	26 de diciembre	1 día	Local. Aprox. 120 personas
3	Bella Unión	Año Viejo	31 de diciembre	2 días	Parroquial. Aprox. 300 personas
		Virgen de la Nube			
4	La Dolorosa	Fiestas Patronales	1 semana antes de carnaval	2 a 3 días	Parroquial. Aprox. 600 – 800 personas.
5	El Chorro	Virgen de los Dolores	7 y 8 de mayo	2 días	Local
		Virgen del Rosario	2da semana de octubre	3 días	Nacional
		Navidad	Diciembre	2 días	Local
6	El Salado	Señor de Andacocha	Mediados del año	1 día	Local
7	Ingapirca	San José	Marzo	1 día	Local
		Novena a la Virgen María	Mayo	1 día	Local
		Virgen Inmaculada	Diciembre	1 día	Local
8	Los Laureles	La Virgen del Camino	1ra semana de junio	1 día	Local
9	Nariviña	Fiesta de la Cruz	23 de mayo	3 días	Parroquial. Aprox. 300 personas
10	Santa Bárbara	Festividad del Señor de los Milagros	16 – 17 de junio	2 días	Nacional. Aprox. 400 – 500 personas

UCUENCA

11	San Antonio de Los Laureles	Mes de la virgen María	Mediados de mayo	1 mes	Local. Aprox. 25 – 30 personas.
		Festividad de San Antonio	12 de junio	2 días	Local. Aprox. 100 personas
12	San Antonio de Trabana	Pasada del Niño	6 de enero	1 día	Local. Aprox. 150 personas
13	San Antonio de Mosquera	Festividad de la virgen del Cisne	12 y 13 de septiembre	2 días	Parroquial. Aprox. 200 personas
		Señor de los Milagros			
14	San Miguel de Pucacruz	Festividad de San Miguel	3ra semana de septiembre	2 días	Local. Aprox. 70 personas
15	San Pedro	Fiesta de San Pedro	29 – 30 junio	2 días	Local. Aprox. 200 personas
		Jornadas Deportivas	Desde el 14 de febrero	2 meses	Parroquial: 28 equipos, diferentes disciplinas
16	Sigsicocha	Año viejo y Año Nuevo	Fin de año	2 días	Local
17	Tacalzapa	San José	19 de marzo	2 días	Parroquial
18	Tepal	San Joaquín	20 de agosto	2 días	Local
		Pasada del Niño	6 de enero	2 día	Parroquial. Aprox. 400 personas
19	Toctepamba	Corazón de Jesús	Junio	1 día	Local. Aprox. 80 personas

Tabla 5. Festividades en las comunidades de Santa Ana.

Fuente: (GAD Parroquia de Santa Ana, 2019)

Fecha: 07 de noviembre del 2021

UCUENCA

Inti Raymi

El Inti Raymi o también conocida como Fiesta del sol, señala el fin del calendario agrícola y es la celebración Andina más importante para las comunidades indígenas, la cual se conmemora en honor al Sol o dios Inti y se agradece a la madre tierra por las cosechas. Es celebrada en el mes de junio, cuando el sol está más cerca de la Tierra y junto a la comunidad se prepara la chicha de maíz y se realiza la pampa mesa. También se realizan rituales de limpieza en el río Quingeo y en la plaza de la parroquia para llenar con el Ushay o energías al runa.



Ilustración 5. Inti Raymi.
Fuente: (GAD Parroquial de Santa Ana, 2021)
Fecha: 23 de junio del 2021

Killa Raymi

El Killa Raymi o Fiesta de la Luna, es una celebración de origen indígena en donde se celebra la feminidad y la siembra, se la realiza el 21 o 22 de septiembre, en donde

UCUENCA

se lleva a cabo el equinoccio de otoño. Esta fiesta andina, marca el inicio de la siembra y para ello, la comunidad se reúne en la plaza central en la que se agradece a la Pachamama por recibir la semilla del maíz; es la integración de los hombres y mujeres de la parroquia con la naturaleza y de ellos entre sí.



Ilustración 6. Killa Raymi.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 19 de septiembre del 2021.

UCUENCA



Ilustración 7. Productos del Killa Raymi

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 19 de septiembre del 2021

1.2. Agroecología

1.2.1. Antecedentes

La aparición de la agricultura fue hace aproximadamente 10.000 años, en donde los seres humanos y la naturaleza pasaron por un proceso de evolución conjunta; en la cual se domesticó alrededor de 600 especies de flora y fauna, llegando a ser la base de los sistemas alimentarios. (Zizumbo Villarreal & García Marín, 2008)

A medida que los humanos se sumaban a la agricultura, debían adaptarla a las condiciones de su entorno, así como a sus creencias culturales; lo cual generó una gran variedad de formas y técnicas en que se practicaba la agricultura, así mismo, aumentó la cantidad de especies animales y vegetales, ocasionando que dichas especies posean mayor diversidad de ecotipos o razas, de igual forma, el conocimiento sobre los sistemas de cultivo prolifero; de la mano con este conocimiento, se desarrollaron nuevas formas de almacenamiento y conservación de los alimentos, se crearon métodos de distribución, y la forma de preparar y consumir los productos cambio. La mayor característica de los sistemas agroalimentarios preindustriales era su diversidad. (Montalba, Sarandón, Gazzano, Jacobi, & Rist, 2021)

A lo largo de la historia, los sistemas alimentarios han cambiado, pasando por varios procesos de transformación, sin embargo, desde la primera mitad del siglo XIX, se comienza a generar el mayor cambio en estos sistemas, conocido como

UCUENCA

“modernización productiva”, la cual motivaba el desarrollo científico-tecnológico de la agricultura. Con esta motivación, los países industrializados plantearon “la agricultura moderna o industrializada”, la cual fue desarrollada entre los años 1850 y 1930 y tiene como premisas la fertilización de los suelos mediante productos químicos, la selección genética, la mecanización y estandarización de cultivos, con la finalidad de mejorar el rendimiento productivo por superficie. (Montalba, Sarandón, Gazzano, Jacobi, & Rist, 2021)

El avance tecnológico posterior a la Segunda Guerra Mundial propicio el perfeccionamiento de este modelo de agricultura, que se difundió y popularizó rápidamente entre las grandes potencias, sin embargo el modelo no se pudo emplear en países en vías desarrollo, ya que no contaban con el capital necesario para implementarlo, además de que, las condiciones climáticas eran diferentes a los países en donde se había aplicado la agricultura moderna.

El contexto político y social post guerra popularizaron varias ideas altruistas, entre ellas el fin del hambre; la mejor solución fue propuesta por empresas petroleras, fertilizantes y de semillas, la cual buscaba la difusión de la agricultura moderna hacia “zonas menos favorecidas”, así nacieron fundaciones y misiones científicas, una de las más populares estaba encabezada por el Dr. Norman Borlaug, que con auspicio de la Fundación Rockefeller y respaldada por el gobierno mexicano, logró desarrollar una variedad de trigo y maíz que se adaptaban a las condiciones climáticas del país, mejorando su rendimiento productivo y resistiendo mejor a las

UCUENCA

enfermedades, principalmente a la roya, un hongo que atacaba al trigo cultivado en suelos fertilizados altamente nitrogenados.

Esta variedad rápidamente se volvió famosa y se distribuyó junto con un paquete tecnológico a las principales zonas productoras de trigo y maíz, lo cual incrementó su producción y logró que en 1966 se fundara en México el Centro de Mejoramiento de Trigo y Maíz (CIMMYT), un caso similar sucedió con el arroz en Filipinas, en donde se creó el Instituto Internacional de Investigación del Arroz (IRRI) y en Perú el Centro Internacional de la Papa (CIPotato). Finalmente, en 1971 se constituyó el Grupo Agrícola para la Investigación Internacional (CGIAR), cuyo objetivo fue desarrollar variedades de alta producción, generar tecnologías de modificación del ambiente y la mecanización de procesos. Lo que provocó el incremento de esos cultivos y generó que en otros países se establecieran centros de investigación similares, adoptando la agricultura moderna como modelo de producción, ya que aumentaba los niveles de rendimiento, generaba mejores condiciones para los agricultores y agricultoras, al mismo tiempo que mejoraba la economía tanto nacional como local. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2021)

Como consecuencia del uso de semillas de alta productividad y paquetes tecnológicos, los agricultores tuvieron que dejar de lado sus prácticas y conocimientos propios y adoptar insumos, conocimientos y tecnologías introducidas, que a su vez eran altamente costosas, lo que generó que los cultivos

UCUENCA

pasen a ser más homogéneos a nivel global. A pesar de que hace millones de años, se domesticó a más de 600 especies, actualmente el 80% de la dieta humana se basa en 4 especies animales y 10 vegetales, los que en su mayoría han sido seleccionados y modificados genéticamente en función de rendimiento, consumiendo así más insumos y energías externas.

En 1962 la bióloga Marina Rache Carson publicó “Primavera Silenciosa”, un libro que es considerado como los inicios de la conciencia ambiental moderna; en este, se habla sobre las grandes repercusiones que la agricultura industrializada tenía sobre la fauna silvestre y el medio ambiente en general, más adelante varios estudios corroboraron que estas prácticas tenían efectos nocivos en el suelo, agua, biodiversidad, economía del pequeño productor y en la salud del consumidor. (Carson, 1962)

A finales de 1980, se llegó a la conclusión que la agricultura moderna no era un modelo productivo viable para solucionar los problemas del hambre mundial, ni a corto mucho menos a largo plazo y contrario a lo que se buscaba, generó más problemas no solo medioambientales sino también a nivel económico y social.

En la actualidad son varios los actores que hablan sobre los impactos negativos de la agricultura moderna y buscan la transformación de los sistemas alimentarios a unos más sostenibles económica, ambiental y socioculturalmente. Se han planteado varias alternativas para dar solución a estos problemas, unas que aún consideran a

UCUENCA

los sistemas modernos como exitosos y buscan desarrollar tecnologías más amigables con el ambiente para generar alimentos limpios. Otras, con ideas totalmente opuestas, que creen que hay que reformar todo el sistema alimentario y reevaluar las bases ideológicas y éticas en las que se desarrollaron, para transformarlos en modelos sustentables. Dentro de esta segunda corriente, se encuentra la agroecología, que busca que los sistemas alimentarios no solo sean sustentables, sino resilientes, con políticas de gobernanza en pro del agricultor, integrando el conocimiento tradicional con el científico, para generar alimentos más sanos, diversos, justos y de impacto ambiental bajo.

La agroecología nace como la integración del conocimiento agrícola de indígenas y campesinos, políticas ecológicas, ecofeminismo, etc., de las que se hablaban en los años 60 y que buscaban cambiar las bases y valores de la agroproducción, haciendo uso de varias disciplinas tanto tradicionales como científicas con un objetivo en común. En América Latina la agroecología se consolidó en la década de los 80; sus bases al igual que en el resto del mundo, son los conocimientos ancestrales de las personas que se dedican a la agricultura y la nueva forma en que se entendía a los ecosistemas naturales. Se integraron disciplinas científicas, sociales, ambientales y agronómicas. Hoy por hoy, la agroecología se basa en tres dimensiones:

1. Una ciencia crítica plural y pluri epistemológica que busca la sustentabilidad de los sistemas alimentarios.

UCUENCA

2. Una propuesta técnica de producción de alimentos que se basa en principios rectores heredados de los sistemas tradicionales y aportaciones de corrientes científicas críticas.
3. Un discurso sociopolítico y ecológico que respalda movimientos sociales contemporáneos que buscan la transformación del actual sistema agroalimentario.
(Montalba, Sarandón, Gazzano, Jacobi, & Rist, 2021)

1.2.2. Definición y etimología

El término "agroecología" está formada por las raíces griegas: "agros" que significa campo y "oikos", casa; más el sufijo "logía", ciencia que estudia. Es decir "agricultura que cuida las relaciones entre los seres vivos y su entorno" (Anders & et al, 2014).

Por consiguiente, puede decirse que, la agroecología es una disciplina científica, un grupo de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia cómo los diferentes elementos del sistema agrícola se interrelacionan. Como un grupo de prácticas, busca agrosistemas sostenibles que mejoren y establezcan la producción. Como movimiento social, fomenta la justicia social, fortalece la identidad y la cultura, y mejora la productividad de las zonas rurales. Los agricultores son la clave de la agroecología. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, s.f.).

1.2.3. Elementos de la agroecología

La agroecología posee diez elementos que se relacionan entre sí, los cuales han sido basados en literatura científica, así como en los foros regionales sobre

UCUENCA

agroecología que la FAO ha mantenido durante los años 2015 al 2017. Estos elementos tienen la finalidad de orientar sobre los sistemas agrícolas y alimentarios a los diferentes países que se encuentren en transición a sistemas alimentarios sustentables y que buscan cumplir el reto del hambre cero propuesto por la ONU.

Se clasifican en tres grupos; el primero detalla las particularidades de los sistemas agroecológicos, así como las innovaciones y las prácticas básicas, aquí se encuentran: la diversidad, las sinergias, la eficiencia, la resiliencia, el reciclaje, la creación conjunta y el intercambio de conocimientos.

El segundo grupo son aquellos aspectos del entorno en que la agroecología se va a desarrollar como los valores humanos y sociales, la cultura y tradiciones alimentarias.

Finalmente, el tercer grupo trata de tener un medio favorable para fomentar la agroecología, por ello es necesario hablar sobre la economía circular y solidaria y la gobernanza responsable.

Todos estos elementos están interrelacionados pero son interdependientes.

1. Diversidad: Los agroecosistemas son muy diversos, la variedad de animales, plantas y microorganismos que son usados directa o indirectamente para la alimentación contribuyen a una serie de beneficios de producción, socioeconómicos, nutricionales y ambientales.

UCUENCA

- 2. Creación conjunta e intercambio de conocimientos:** La agroecología es la mezcla del conocimiento tradicional y ancestral de indígenas, campesinos y productores locales, con el científico; con los cuales se busca desarrollar e implementar innovaciones agroecológicas que mejoren los sistemas alimentarios.
- 3. Sinergias:** La agroecología busca la cooperación de los distintos sistemas naturales y humanos para crear y potenciar objetivos determinados en múltiples escalas.
- 4. Eficiencia:** Se optimizan los recursos naturales como el aire, la energía solar o energías renovables, el agua y el suelo. La agroecología busca producir más, con la menor cantidad de recursos externos, para así reducir costos y los impactos medioambientales negativos.
- 5. Reciclado:** La agroecología busca imitar ecosistemas naturales, en los cuales el desperdicio no existe; con la ayuda de la diversificación de plantaciones y el reciclado de materia orgánica, el productor no genera una dependencia a recursos externos que lo vuelven vulnerable a cambios en el mercado, a su vez que genera un impacto ambiental menos agresivo.
- 6. Resiliencia:** los sistemas agrícolas resilientes, tienen una capacidad más grande de recuperarse de los fenómenos naturales, gracias a la diversificación de los cultivos, sobre todo a la plantación de árboles, también son más resistentes a las plagas y enfermedades, con respecto a los monocultivos.

UCUENCA

“Mediante la diversificación, los productores reducen su vulnerabilidad en casos de pérdidas de un determinado cultivo o producto básico. Al reducir la dependencia de insumos externos se aumenta la autonomía de los productores y se reduce su vulnerabilidad ante riesgos económicos” (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018).

7. **Valor humano y social:** La agroecología pone en el centro de los sistemas alimentarios, las necesidades de todas las personas que los conforman, desde el productor hasta el consumidor. Busca crear espacios de igualdad y justicia social, en donde todas las personas puedan poseer una vida digna, equitativa e inclusiva, sin desigualdades, sobre todo busca generar oportunidades para mujeres y jóvenes.
8. **Cultura y tradiciones alimentarias:** La agroecología busca revalorizar las tradiciones alimentarias y la cultura de cada lugar, para crear relaciones equilibradas entre las personas y su alimentación, generando dietas variadas y saludables que se adapten a las necesidades del consumidor pero que al mismo tiempo mantengan la salud de los agrosistemas.
9. **Gobernanza responsable:** Los gobiernos deben generar leyes, políticas y planes que beneficien a los productores para que se acojan a los modelos agroecológicos, así mismo, facilitar el acceso equitativo a la tierra y sus recursos, incentivando la inversión sustentable en el territorio.

UCUENCA

10. Economía circular y solidaria: “La agroecología busca reconectar a productores y consumidores por medio de una economía circular y solidaria que otorga prioridad a los mercados locales y apoya el desarrollo territorial.” (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018) Creando espacios en donde los productores generan ingresos, mientras que los consumidores pagan precios justos por productos sanos, adaptándose así a la creciente demanda de dietas más saludables.

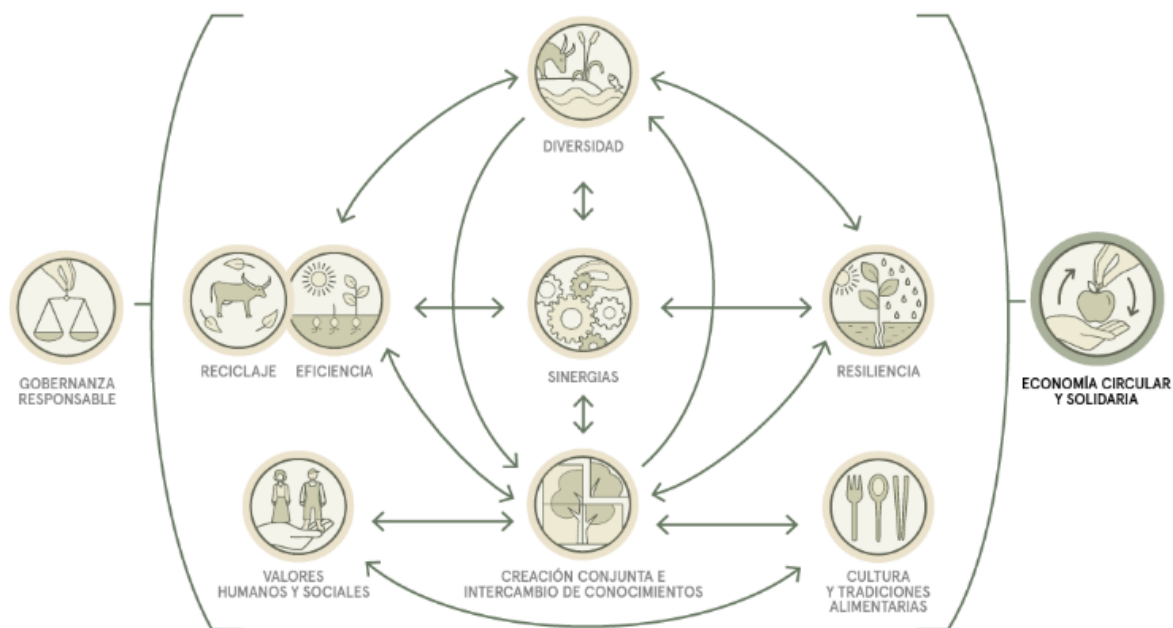


Ilustración 8. Diez elementos de la agroecología

Fuente: FAO

Fecha: 05 de mayo del 2021

1.2.4. Agroecología en el país y la provincia

Para entender cómo ha evolucionado la agroecología en el Ecuador, primero se debe comprender que es más que una ciencia o un conjunto de nuevas tecnologías; en el país, la agroecología es una forma de vida para cientos de familias que demuestran que se puede liberar del sistema predominante de la agricultura moderna, así también, es vista como la mejor opción para recuperar la Soberanía Alimentaria, una demanda histórica realizada por el movimiento indígena campesino ecuatoriano, que buscan alcanzar el Sumak Kawsay, con la distribución justa y equitativa de los recursos productivos y fomentar la participación activa en la toma de decisiones que afectan principalmente a la sociedad rural.

Agrosistemas ancestrales

Los sistemas agrícolas ancestrales son la base de la agroecología ecuatoriana; según el Ministerio de Cultura y Patrimonio y la FAO, existen varios sistemas agrícolas patrimoniales en el Ecuador, de los cuales, los siguientes son los más importantes:

1. **Chakra andina:** práctica agrícola precolombina propia de los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana, aunque también ha tenido influencia en algunas poblaciones de la costa y del oriente; se caracteriza por la disponibilidad de una gran variedad de semillas y su adaptación a los distintos pisos climáticos del callejón interandino, que van desde los 2400 a 3500 m.s.n.m.; su principal

UCUENCA

función es el abastecimiento de alimentos a sus familias y la comunidad, basados en esta premisa, se determina qué y cuánto se debe cultivar, a esto se le suma los rituales y tradiciones ancestrales, como el ciclo lunar, los solsticios y equinoccios que delimitan el calendario agrícola andino y les indica cuándo deben sembrar. También hay que mencionar la conexión espiritual que tienen las poblaciones indígenas con la tierra o la Pacha Mama, lo que les ha llevado a desarrollar agrosistemas más amigables con el suelo, el agua y los alimentos.

2. El wachu rozado y finca de los pastos: el wachu rozado es una práctica milenaria de labranza mínima que “significa remover y aflojar la tierra sólo donde se va a sembrar, con una mejor conservación de la estructura, menor compactación del suelo, aumento de la fertilidad, se ahorra trabajo, agua e insumos” (Secretaría de fomento agropecuario, 2011, pág. 6); el cual es la base de la finca de pastos, que no es más que un sistema agrosilvopastoril en donde se realizan actividades de crianza de animales a la vez que se cultiva para su alimentación; lleva el nombre de finca de pastos gracias a los pueblos que habitaron el territorio norte del país y del sur de Colombia.

Este sistema se basa en la rotación de cultivos, una temporada siembran pastizales, que posteriormente servirá para la alimentación del ganado y luego se siembra papas y otros tubérculos andinos; además de árboles y arbustos que evitan la debilitación del terreno.

UCUENCA

3. Siembra de agua y huertas paltas: la siembra de agua o también conocido como Catacocha, es un humedal léntico artificial, es decir, un sistema de recoleta de agua lluvia, creado por el humano en ecosistemas secos; es muy común el uso de esta compleja tecnología en los Andes Bajos del Ecuador, en donde se la practica desde el Periodo de Integración por varias culturas, principalmente Los Paltas, y consiste en la recolección de aguas lluvias por medio de la infiltración en zonas altas ubicadas de manera estratégica para luego ser llevada por medio de canales a quebradas; en estas quebradas se colocan unos tajamares, que son muros de piedra, su función primordial es reducir la velocidad del agua para represarla en los pilancones, estanques destinados al consumo humano y agrícola. Durante el invierno, los estanques se llenan y esta agua es usada posteriormente en los meses de sequía.

Las Huertas de Paltas, nacen a raíz de las catacochas y no es más que la agrodiversidad que se produce en estos lugares, donde la crianza de animales no deja de ser importante y se siembra una variedad de maíz criollo junto a ataco, cultivos que se han adaptado a estas circunstancias.

En zonas más bajas en donde no es posible el uso de las catacochas, se utiliza un sistema agrícola llamado terrazas hundidas, en donde se inunda de agua en el invierno, y en los meses de verano se cultiva sobre esta tierra; también es común la siembra a la orilla del río, en donde se aprovecha la reducción del canal del río para sembrar pequeñas huertas.

UCUENCA

4. **La finca montubia:** es un sistema agrícola practicado por familias de origen montubio en la Costa ecuatoriana, donde el cultivo de cacao, café y banano son los más importantes, a estos cultivos, se los siembra junto a plantas frutales, hortalizas, alimento para los animales y hasta se lo mezcla con el bosque tropical.

Dentro de la finca montubia se distinguen 3 elementos primordiales que al interactuar unos con otros, aprovechan al máximo sus recursos y reducen la demanda de agua, estos son:

- **Las albarradas:** sistemas de captación de aguas lluvias, muy parecidos a las catacochas; son destinadas para el riego de los cultivos, la crianza de peces y como áreas de recreación.
- **La finca:** área principal de producción de cacao, café, banano, arroz o yuca, cultivos propios de la zona.
- **Huertas:** área de menor tamaño destinada a la producción de vegetales, hortalizas, frutas, etc., los cuales forman parte de la dieta diaria de las familias.

5. **Canoeros, colinos y canteros:** es un grupo de subsistemas agrícolas, propios de la parte norte del país, específicamente en la provincia de Esmeraldas, los cuales se desarrollan en las riberas de los ríos Cayapas y Santiago, en donde interactúan Afrodescendientes y el pueblo Chachi.

UCUENCA

- **Las canoeras:** pequeñas huertas de plantas medicinales y hortalizas, se caracterizan por ser sembradas en canoas antiguas que ya no son usadas, de ahí su nombre.
- **Los colinos:** este modelo agrícola ancestral de roza y tumba, no es más que las fincas familiares que normalmente tienen una extensión de hasta una hectárea. Se cultiva principalmente coco, cacao, banano, yuca, chonta y otras frutas tropicales. En la primera fase de cultivo, también se incluye maíz, habas, calabazas y fréjol.
- **Los canteros:** se denomina así a las plantaciones de caña, el terreno destinado a este cultivo, va desde los 500 m² hasta los 1000 m² y siempre está rodeado de árboles y arbustos propios de la zona.

La creciente natural de los ríos determina la fertilidad del suelo, en donde se desarrollan los canteros y los colinos y de donde se obtiene el marmaja, un compuesto fertilizante natural, usado en las canoeras.

6. Pueblos del manglar: los forman principalmente afroecuatorianos, mulatos y campesinos montubios, quienes se denominan así, ya que, su identidad cultural, su desarrollo social y económico, está totalmente vinculado al manglar. Ellos manejan cuatro ecosistemas, los cuales son:

- El manglar: en esta zona, se dan dos de las principales actividades, la recolección de la concha y la pesca artesanal.

UCUENCA

- El raconchal: es la zona de caza de cangrejos.
- La finca: muy similar a la finca montubia, donde predominan los cultivos de arroz, yuca, cacao y banano.
- Bosque húmedo tropical

Los pueblos del manglar han sabido desarrollarse con éxito en este complejo pero armónico sistema agroalimentario.

7. Aja shuar: Es uno de los sistemas de agrícolas más complejos que encontramos en el país y también de los más diversos, en este sistema es de vital importancia el rol de la mujer, ya que es su responsabilidad el cuidado y manejo del Aja.

Antes de la preparación del terreno se hacen un sinnúmero de ritos, plegarias y cantos todo esto como muestra de respeto hacia la naturaleza y a Nunkuy, la reina del Aja, quien brinda vitalidad para que los cultivos crezcan exitosamente.

El Aja shuar es una muestra de cómo este pueblo tiene un conocimiento muy amplio de las estaciones, el cuidado y manejo adecuado del suelo y la asociación de cultivos, ya que dentro del Aja pueden existir más de 100 cultivos distintos en donde la yuca es el sembrío principal existiendo alrededor de 30 variedad; también se siembra plantas medicinales, papa china, piña, camote, maíz, maní, cacao y otros tipos de frutas.

UCUENCA

Antes de empezar con el ajá se debe seleccionar el terreno en el cual se va a sembrar, estos terrenos tienen un área aproximada de una hectárea; una vez seleccionado el terreno se procede a rozar, tumbar y quemar todos los árboles y arbustos de la zona, esto sirve como abono natural para el terreno. El tiempo de vida útil del Aja es de 3 a 4 años, posterior a esto viene el periodo de descanso en donde se regenera el suelo de manera natural, esto tiene un tiempo de duración de 5 a 15 años; mientras esto sucede se selecciona otra porción de terreno para iniciar con el ciclo nuevamente.

- 8. Chakra amazónica:** lo usan los indígenas del oriente ecuatoriano, aunque tiene varias similitudes con otros sistemas agrícolas del país, también posee características propias que la hacen resaltar en cuanto al conocimiento y manejo adecuado de los ciclos de fertilidad del suelo en el lecho del río.

Este tipo de agricultura es intermitente, es decir que se la hace cuando el caudal del río ha bajado, se siembra una variedad criolla de maíz, el cual está adaptado para la alta cantidad de humedad del suelo, sin embargo el cultivo por excelencia es la yuca, la cual se le permite crecer rodeada de maleza, lo que garantiza que el suelo está sano y el producto será el más óptimo.

Fases de la construcción de la agroecología

1. 1980 – 1990: construcción, debate de principios, y orientaciones fundamentales.

En los años 80 y 90, profesionales agrónomos, biólogos, etc., junto a organizaciones campesinas e indígenas, comienzan a debatir sobre las mejoras agrícolas impulsadas por el INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias) y varias universidades del país, quienes tildan de obsoletas a las formas de cultivo ancestral y buscan la tecnificación agrícola promulgada por las grandes potencias; para conseguir dicho fin, se envía a EEUU y a México a técnicos ecuatorianos para ser capacitados acerca de los nuevos paquetes tecnológicos. Sin embargo esta idea de agricultura moderna, no era viable para los pequeños y medianos productores, ya que se requiere de una gran cantidad de recursos económicos para invertir en maquinaria, semillas más resistentes, agroquímicos, sumado a terrenos planos, con sistemas de riego integrados. Todo esto desencadena en la búsqueda de alternativas viables para los productores; es en este momento cuando nacen las primeras propuestas sobre la agroecología, que en ese entonces se la califica como agricultura alternativa.

Construcción de la agroecología en el Ecuador.

Primera fase: 1980 - 1990

En estos años, varios investigadores e instituciones propusieron una forma de reemplazar a la agricultura tradicional.

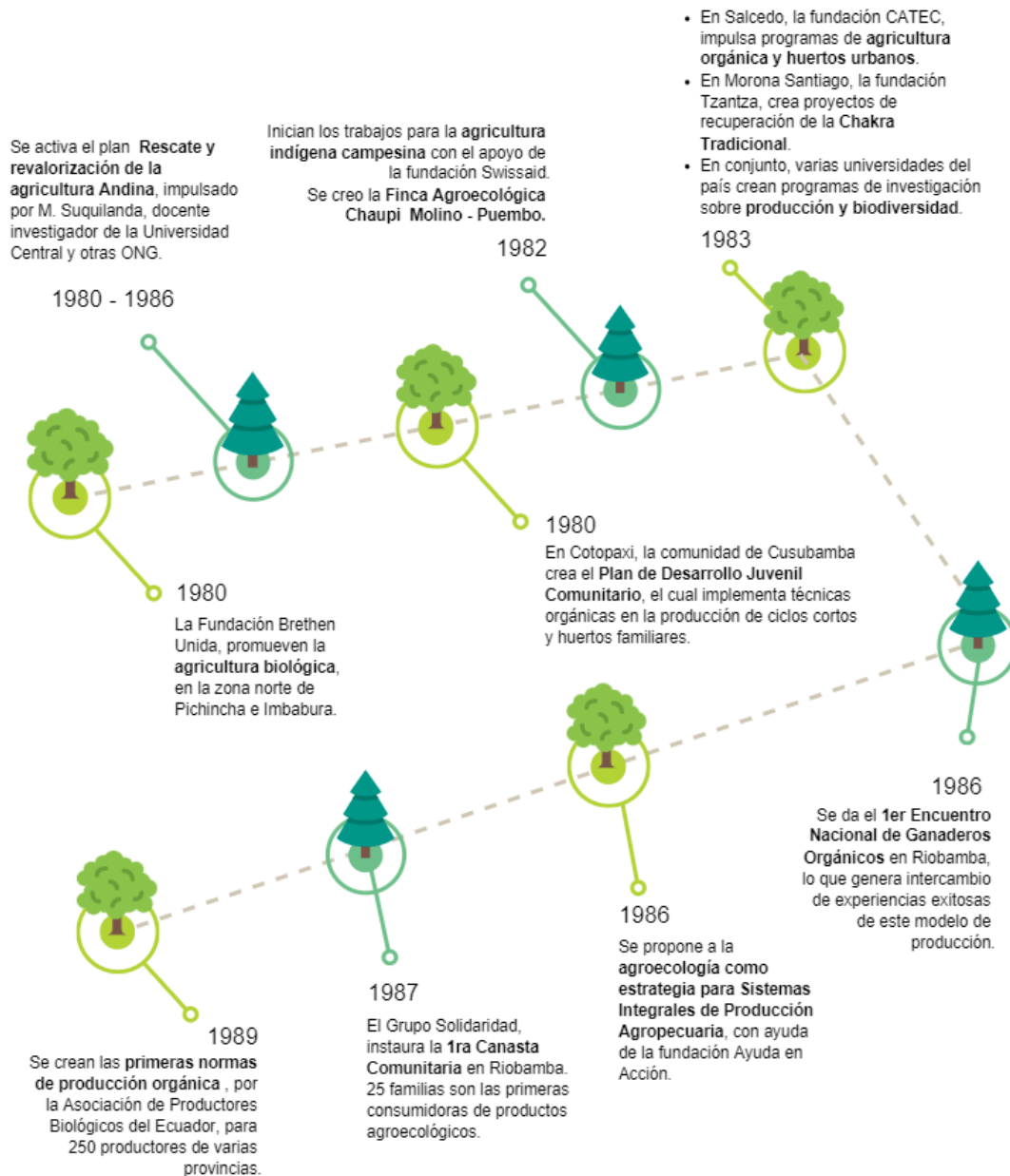


Ilustración 9. Acontecimientos relevantes en la primera fase de construcción de la agroecología.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 02 de agosto del 2021

2. 1990 – 1996: la evolución del modelo agroecológico.

En el transcurso de estos años, sucedieron varios acontecimientos que transformaron la agroecología y la convirtieron en un tema más social y político. Uno de estos hechos, fue la movilización indígena en conmemoración de los 500 años de resistencia, lo que obligó a cambiar muchas de las ideologías y políticas de la fecha.

Evolución de la Agroecología

La agroecología evoluciona generando un debate sobre la sustentabilidad de los procesos agrícolas convencionales.

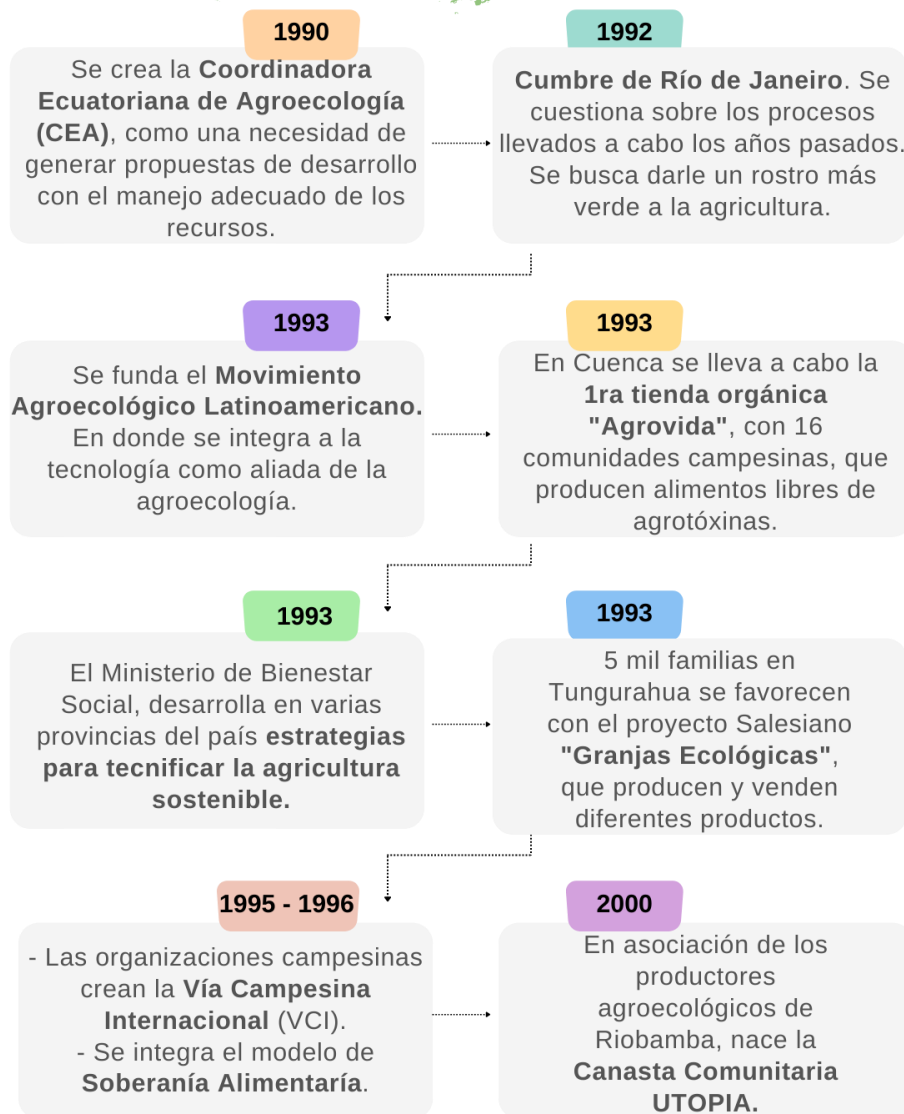


Ilustración 10: Acontecimientos relevantes en la primera fase de construcción de la agroecología.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 02 de agosto del 2021

3. 1996 – 2006: dinamización del modelo agroecológico y su perspectiva multidimensional en el marco de la soberanía alimentaria.

En este periodo se da un proceso de difusión agroecológica, en donde se incorpora un enfoque multidimensional. Estudiosos de diferentes áreas, se integran a esta propuesta sustentable, que es impulsada desde el inicio por ONG y movimientos campesinos e indígenas.

Se comienza a relacionar a la soberanía alimentaria como derecho de los pueblos, los mismos que empiezan a tener autonomía para decidir, como, cuando y que pueden producir.

El surgimiento de nuevas ONG en pro de la agroecología es uno de los hitos más relevantes de este periodo, ya que realizaron diversos proyectos en las provincias del Ecuador y se crean:

Red Agroecológica del Austro (RAA), La Red Agroecológica de Loja (RAL), la Asociación de productores y comercialización agroecológica de Tungurahua – PACAT, la red Biovida y RESSAK en Imbabura, la Red Mar, Tierra y Canasta, La Federación de Centros Agrícolas y Organizaciones Campesinas del Litoral (FECAOL), Red de Guardianes de Semilla, entre muchas otras expresiones organizativas. (Gortaire, 2017)

UCUENCA

En el contexto ecuatoriano, se debe mencionar que no en todas las regiones, la agroecología se desarrolló de la misma manera, debido a las diferencias socio-culturales, el territorio y la forma de producción.

Región	Desarrollo agroecológico
Costa	Al ser una de las zonas más afectadas por los monocultivos y su importancia en la economía del país, muchos campesinos fueron absorbidos por esta forma de producción, trabajando principalmente en plantaciones de banano y de cacao; no obstante, muchos de ellos, decidieron abandonar estos trabajos ya que se veía sometidos a largas jornadas, explotación laboral y exposición a agrotóxicos; estas personas entonces se dedicaron a la ya conocida finca montubia, la cual les proveía de alimentos para el consumo diario e ingresos para subsistir.
Sierra	Al contar con gran presencia de indígenas que poseían conocimiento de formas de agricultura ancestral, sumado a la gran diversidad agrícola, la agroecología se dio de forma casi inevitable.
Oriente	El territorio de la Amazonía estaba sometido a la producción de ganado, la extracción petrolera y a la deforestación, fruto de la industria maderera, lo que elevó la complejidad de implementar sistemas agroecológicos en la región, sin embargo, los indígenas y campesinos amazónicos, lograron mantener un sistema de producción autónomo ligado al bosque húmedo.

Tabla 6: Desarrollo agroecológico en las regiones del Ecuador.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 12 de agosto del 2021

Dinamización de la agroecología

La agroecología integra a la agricultura campesina indígena con el conocimiento técnico.



1995

Inician capacitaciones para técnicos y productores agroecológicos por parte de la CLADES - CEA.



1998

Se crea la escuela de diseño ecológico, la que posteriormente se conocerá como ecoversidad de los andes ecuatoriales.

2002

- Se lleva a cabo el primer encuentro de canastas solidarias en Riobamba.
- Se crea la Red de Guardianes de Semillas.



2004

Se lanza el primer número de la revista de agroecología Allpa.

2006

- El CEA, realiza el primer encuentro de agroecología a nivel nacional.
- El 1 de mayo, campesinos de Chimborazo, organizan una marcha y festival de cultura y vida. Participan al rededor de 5 mil personas.



Ilustración 11. Dinamización de la agroecología.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 12 de agosto del 2021

4. 2006 – 2015: implicación política, expansión y profundización.

La primera década del siglo XXI, trajo consigo una multitud de cambios en la vida sociopolítica del Ecuador que desencadenó entre otras cosas con la creación de la Asamblea Constituyente, que elaboraron una nueva Carta Magna, la cual reunió demandas históricas de la población y generó nuevos acuerdos sociales, políticos y económicos.

Diferentes colectivos agroecológicos ayudaron en la construcción de varios artículos constitucionales y en la formulación de la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA), que buscaba generar una reforma agraria, siendo la base el cuidado de la agrobiodiversidad.

Sin embargo, el logro más grande fue que el término agroecología y sus implicaciones se insertaron en el pensamiento de la población, lo que generó debates, difusión en medios de comunicación, universidades y centros académicos se involucraron creando programas, maestrías, etc.; desde diferentes frentes, se buscó cambiar el modelo agrario convencional.

Por último, se habla de economía solidaria como un elemento importante dentro del tema agroecológico; se realizaron varios estudios y se concluyó que los circuitos agroecológicos beneficiaban a cientos de familias, que trataban directo con el consumidor, es decir el comercio era directo, pagando un precio justo por los productos y valorando más al productor.

PARTICIPACIÓN DE LA AGROECOLOGÍA EN LA POLÍTICA

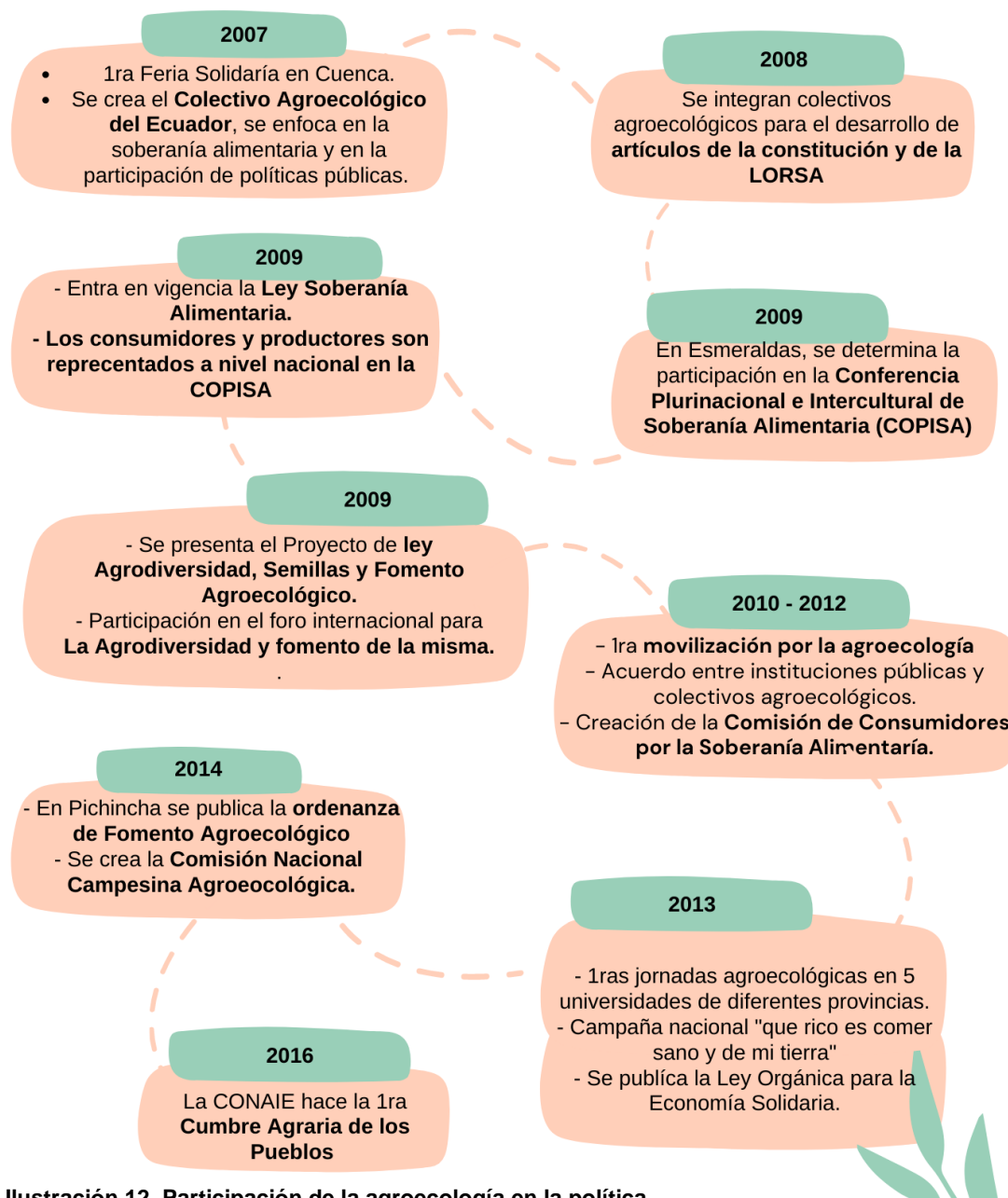


Ilustración 12. Participación de la agroecología en la política.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 12 de agosto del 2021

UCUENCA

Desafíos de la agroecología en el Ecuador.

El principal desafío que enfrenta la agroecología en el Ecuador es que no se han aplicado las leyes de Soberanía Alimentaria y agroecología de manera adecuada, lo que ha desembocado que los objetivos iniciales no se lleven a cabo; la producción agroecológica de los campos debe convertirse en alimentos populares en las canastas básicas de los ecuatorianos, lo que ayudaría a mejorar la economía de los agricultores, cada vez más precaria; para lograrlo se debe abarcar más territorio rural, con normativas eficaces sobre el manejo de los recursos naturales. También se debe involucrar más a la sociedad urbana para que desarrolle empatía, conciencia y afecto por la agroecología campesina y construir redes colaborativas donde se comercialicen los productos.

No se debe olvidar los principios agroecológicos, principalmente su multidimensionalidad tecnológica, ambiental, social y política, para no tergiversarlos; la agroecología es heterogénea por lo tanto se debe buscar que se complemente, se adapte pero sobre todo que se respete.

1.2.5. La agroecología en tiempos de COVID-19

La pandemia actual ha puesto en evidencia la importancia de un grupo olvidado y en muchas ocasiones marginado, el sector primario, quienes, continuaron trabajando para proveer de alimento a los suyos y al resto de la población, mientras el mundo estaba paralizado.

UCUENCA

Pero no solo se busca generar conciencia sobre el papel de este sector; el covid-19, ha puesto en jaque al sistema consumista al que las personas se han acostumbrado y la forma en cómo se relacionan con la naturaleza. Se necesita generar un cambio en los sistemas de producción, principalmente el alimentario, ya que este influye directamente en el cambio climático, destrucción del hábitat, erosión del suelo, dietas desbalanceadas, enfermedades como obesidad o desnutrición, injusticia social, etc. Se necesita incorporar “nuevos matices al debate internacional sobre el impacto de la agricultura industrial en el contexto global” (Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes, 2020).

La agricultura industrializada ha generado graves consecuencias en el planeta, muchas irreversibles según varios estudios. La humanidad ha sido testigo de grandes desastres como los incendios que azotaron la Amazonia, Australia, Siberia y el sur de África en el 2019, todos estos siniestros completamente evitables y provocados por el ser humano.

La doctora Vandana Shiva, activista hindú, nos dice que mientras los bosques desaparezcan y las granjas se dediquen exclusivamente a los monocultivos llenos de tóxicos y carentes de nutrientes, la dieta se desgasta por el procesamiento excesivo de los alimentos con productos químicos sintéticos, lo único que conectará a las demás personas serán las enfermedades. (Shiva, 2020). Por ello es vital recalcar que la pandemia de coronavirus no es una casualidad, sino consecuencia

UCUENCA

de la disminución de la biodiversidad originada en su mayoría por la agricultura intensiva.

Según el IPBES (Plataforma Intergubernamental de Ciencia y Política sobre Diversidad Biológica y Servicios de los Ecosistemas), la disminución de la biodiversidad y las enfermedades zoonóticas, es decir, aquellas enfermedades transmitidas de los animales a las personas, han provocado una gran cantidad de afecciones en los últimos años. “A mayor biodiversidad, las posibilidades de propagación de un patógeno disminuyen. Al romper el equilibrio natural, aumentan las posibilidades de que un virus potencialmente patógeno atraviese la barrera de especie e infecte al ser humano”. (Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes, 2020)

La crisis mundial no solo es la del covid-19 o la crisis climática; el coronavirus, es solamente la punta del iceberg, la humanidad se encuentra en una crisis sistémica, todo provocado por un modelo de producción capitalista que ha creado una gran ruptura, que se evidencia también en el plano social, y el sistema agroalimentario industrializado es un claro ejemplo, de la desigualdad social entre el pequeño productor, las grandes industrias y los consumidores.

Por ello se plantea como mejor alternativa para mitigar poco a poco estas crisis a la agroecología, que es más que prácticas agrícolas más amigables con el ambiente, se basa en el diálogo, el intercambio de conocimientos ancestrales y científicos, que

UCUENCA

se conectan directamente con el desarrollo local. “Desde la agroecología se pone fuertemente en cuestión el modelo productivista gracias a su capacidad polifacética, siendo a la vez movimiento social, ciencia y prácticas” (Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes, 2020).

Capítulo II. Caracterización de productos agroecológicos

2.1. Alfalfa

La alfalfa (*Medicago sativa*) es uno de los forrajes más utilizados en la alimentación del ganado; es una planta herbácea, de 70 cm de altura aproximadamente, posee flores de color morado y su fruto es una legumbre pilosa; esta leguminosa es una fuente alimentaria muy alta en nutrientes. Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), 100 gr de alfalfa aporta al organismo el 25% de vitamina K, el 8% de proteína, fibra y Zinc del consumo diario recomendado para un adulto. Se puede adicionar a la dieta habitual para prevenir la descalcificación de huesos y la anemia.

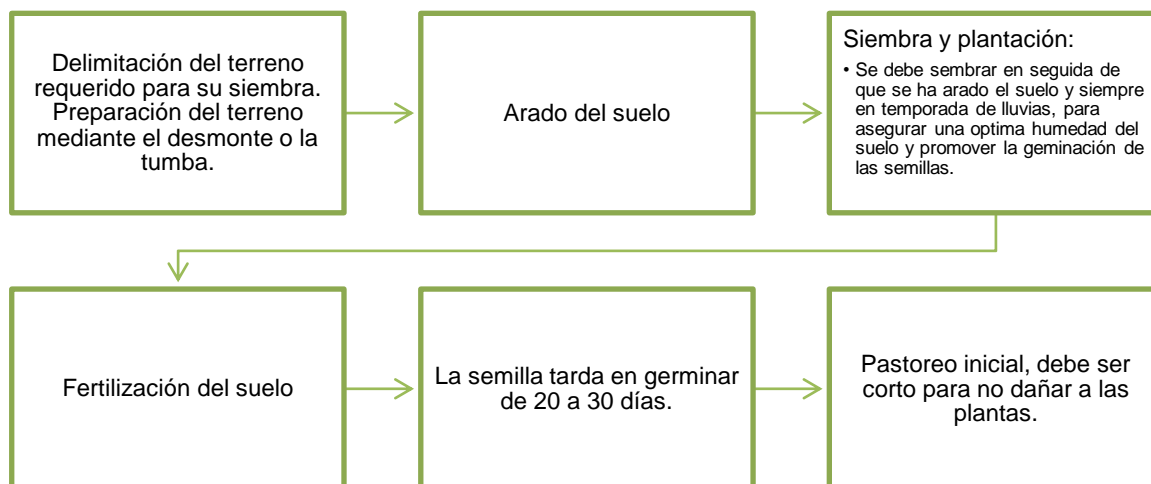


Ilustración 13. Ciclo productivo de la alfalfa.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

2.2. Amaranto

El amaranto (*Amaranthus caudatus*) es un pseudocereal andino de alto valor nutricional; su contenido proteico varía entre el 15% al 17%, siendo considerado como una proteína ideal por su balance de aminoácidos. Aporta con cantidades notables de fibra y vitamina E. Es fuente de niacina (B3) que ayuda a la producción de hormonas del crecimiento, sexuales y del metabolismo; así mismo proporciona lisina al organismo, que contribuye a la creación de enzimas y anticuerpos, siendo uno de los aminoácidos esenciales para las personas.

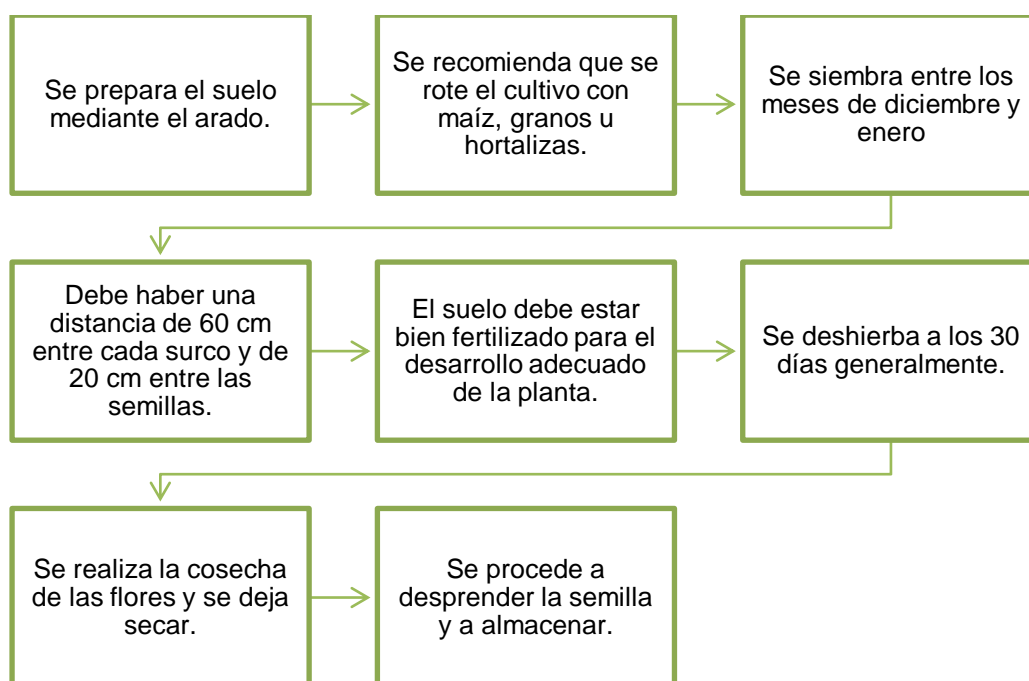


Ilustración 14. Ciclo productivo del amaranto.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

UCUENCA

2.3. Cebada

La cebada (*Hordeum vulgare*) es un cereal reconocido históricamente en la alimentación humana. Es una planta herbácea anual, su altura es de 1,20 m de alto aproximadamente, originaria de Egipto y Oriente Próximo. Su contenido nutricional es medio, aporta del 9% al 14% de fibra al cuerpo, cuando el grano está poco refinado, su aporte de fibra es alto. Es una gran fuente de almidón; es rica en potasio y hierro. Su composición y propiedades varían en función de la variedad, métodos de cultivo y condiciones ambientales. (Berdonces, Cebada, 2010)

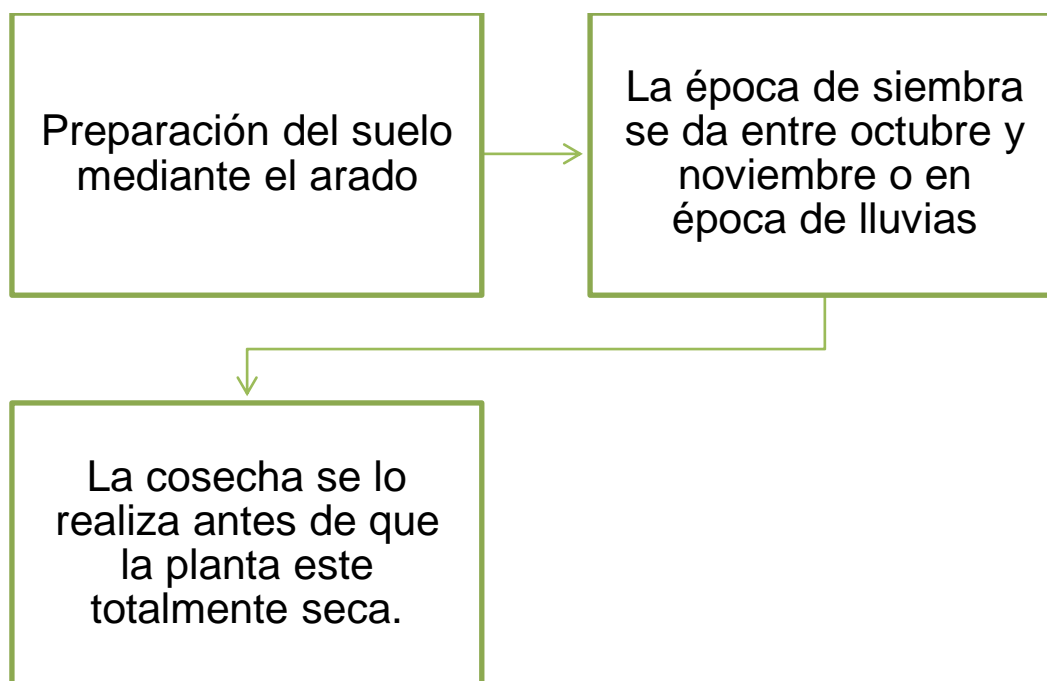


Ilustración 15. Ciclo productivo de la cebada.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

UCUENCA

2.4. Frejol panamito blanco

En el Ecuador existen alrededor de 50 variedades diferentes de frejol (*Phaseolus vulgaris*). La variedad panamito blanco se caracteriza por su color blanquecino y su forma ovalada y aplanada.

Entre sus principales características nutricionales, el frejol tiene un alto contenido de proteína, el cual varía dependiendo de la variedad; también es rico en aminoácidos como la lisina y la fenilalanina. (Ulloa et al., 2011)

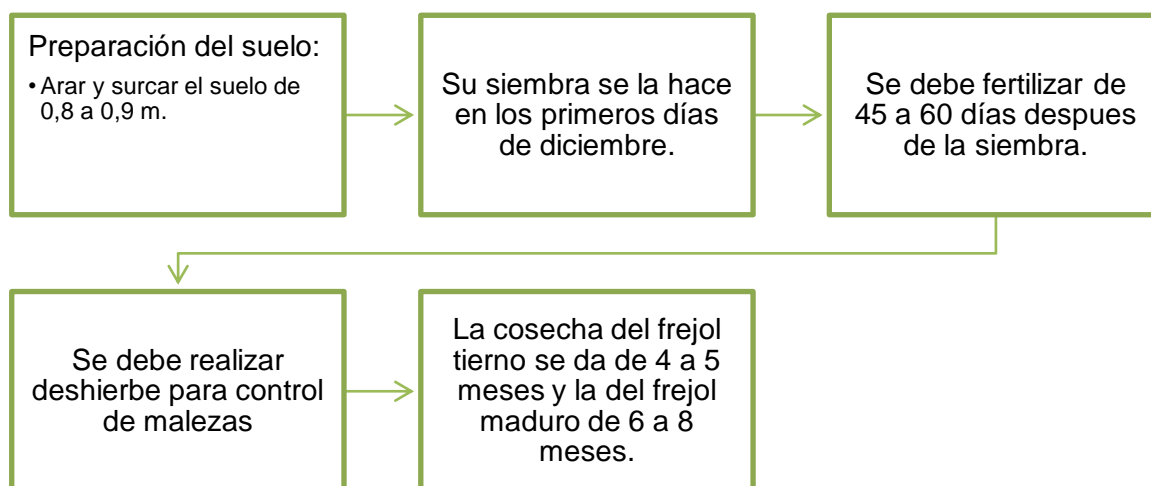


Ilustración 16. Ciclo productivo del frejol panamito blanco.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

UCUENCA

2.5. Fresa

La fresa (*Fragaria Vesca L*), originaria de la región de los Alpes y difundida al mundo por los europeos. Es una planta herbácea con hojas de color verde, sus frutos son bayas de color rojo con semillas amarillas y de un aroma muy característico. Es una fruta rica en agua y azúcares simples como la fructosa, glucosa y el xilitol. Así mismo, es una gran fuente de vitamina C, incluso más que las naranjas; rica en antioxidantes y flavonoides (antocianinas). (Berdonces, Fresal, 2010)

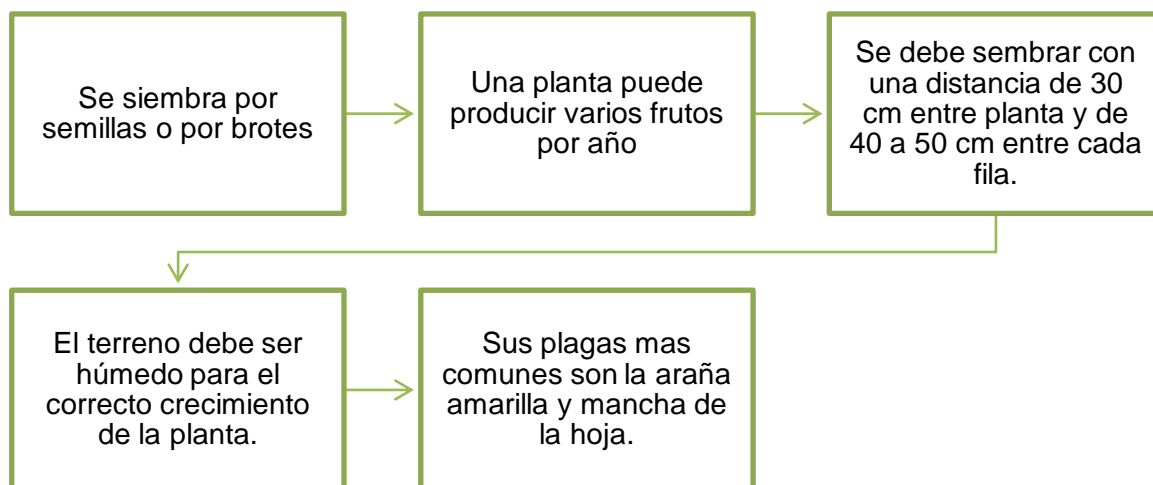


Ilustración 17. Ciclo productivo del amaranto.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

2.6. Maíz

El maíz (*Zea Mays*) es uno de los cereales fundamentales dentro de la alimentación y cultura de América y de los más importantes en el mundo gracias a la capacidad de adaptación que posee; originario de Mesoamérica, es consumido desde hace

UCUENCA

más de 5000 años. Planta monoica anual, dependiendo la variedad, alcanza hasta 6 m de altura. (Berdones, 2010)

En el Ecuador, existen 25 variedades de maíz, convirtiéndose en el cuarto país a nivel de diversidad de este cultivo.

Gracias a su alto contenido de almidón, es una gran fuente de energía y de fácil digestibilidad.

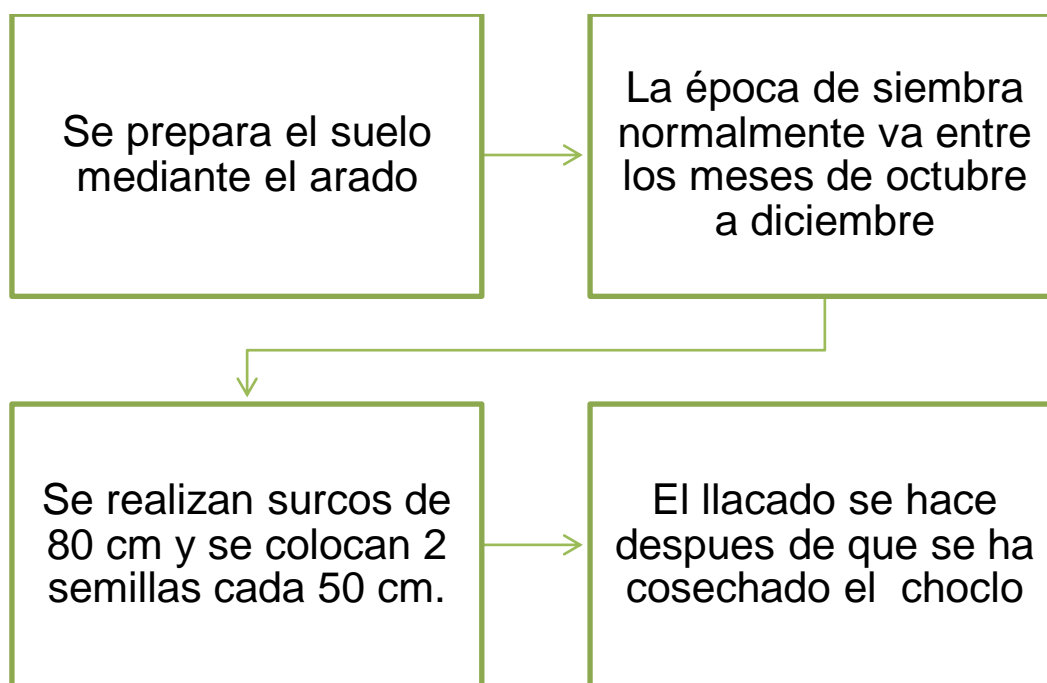


Ilustración 18. Ciclo productivo del maíz.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

UCUENCA

2.7. Oca

La oca (*Oxalis tuberosa*) es un tubérculo andino, de una textura muy similar al melloco o la mashua. Se cultiva a unos 3500 m.s.n.m. aproximadamente, su altura es de 30 cm y crece en matorrales. Sus flores son amarillas. Existen ocas de color morado, amarillo, blancas y negras.

Es considerada una buena fuente de energía, debido a sus altos niveles de carbohidratos y azúcares. También es un alimento alto en agua y vitamina C.

(Berdonces, Oca, 2010)

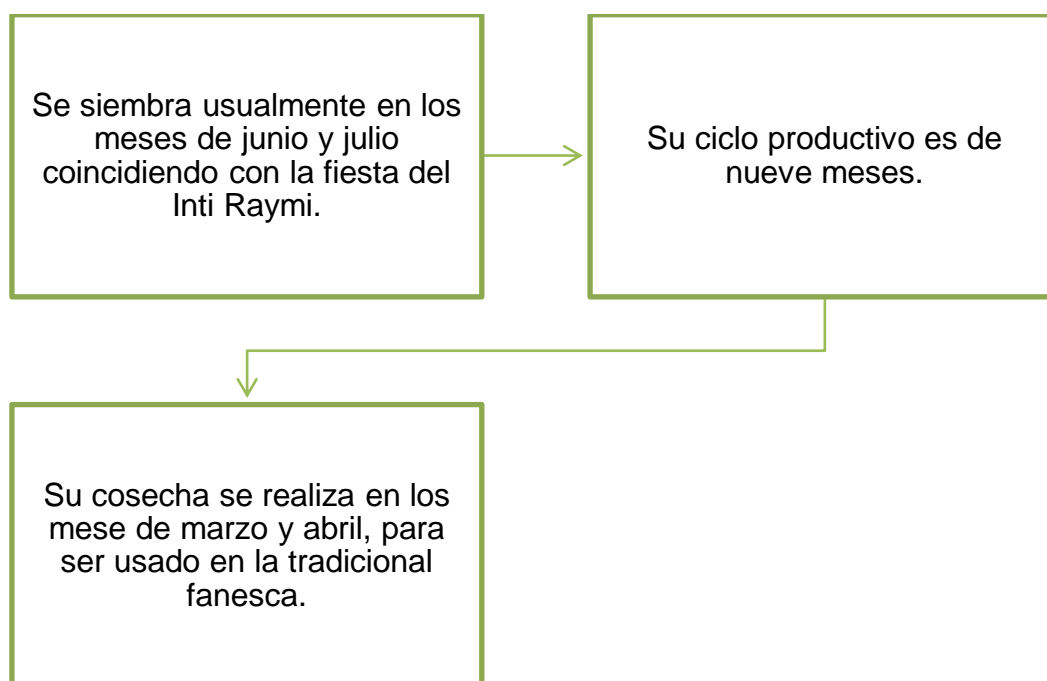


Ilustración 19. Ciclo productivo de la oca.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

UCUENCA

2.8. Papa jubaleña

Este tubérculo (*Solanum Tuberosum*), de origen andino, es uno de los más diversos, se calculan que en el país existe alrededor de 350 variedades de papa, la mayoría de estas variedades son cultivadas principalmente en comunidades rurales de la Sierra a más de 3000 m.s.n.m. (Tapia, 2019)

Es un alimento de alto valor energético, rico en proteínas y minerales como el fosforo y el hierro. Mientras más oscura es la corteza de este tubérculo, mayor cantidad de polifenoles posee.

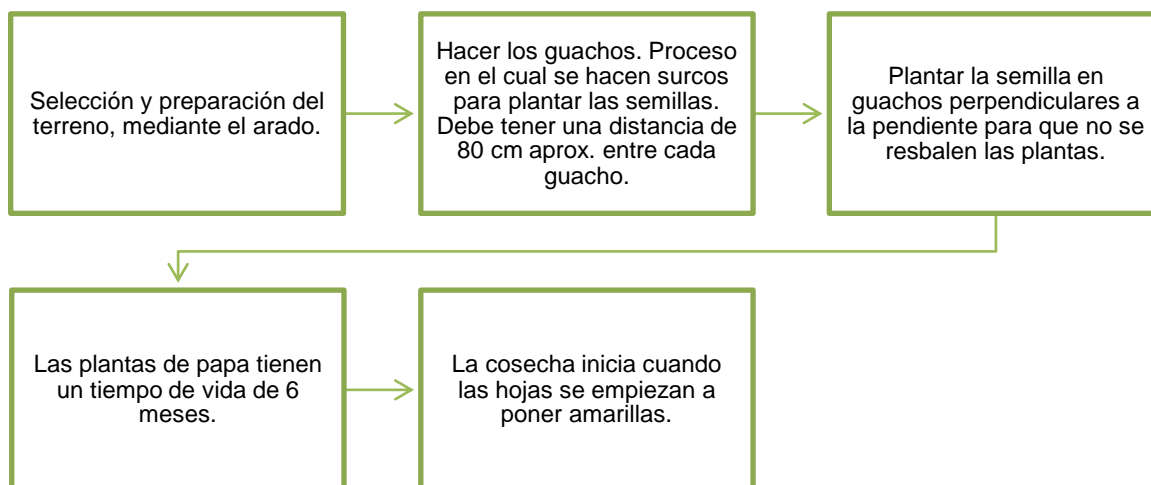


Ilustración 20. Ciclo productivo de la papa jubaleña.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

UCUENCA

2.9. Sambo

El sambo (*Cucurbita ficifolia*) es un fruto ancestral, muy utilizado en la gastronomía andina ecuatoriana.

Rico en betacarotenos y glucosa. El 94% de su contenido es agua; aporta fibra y carbohidratos.

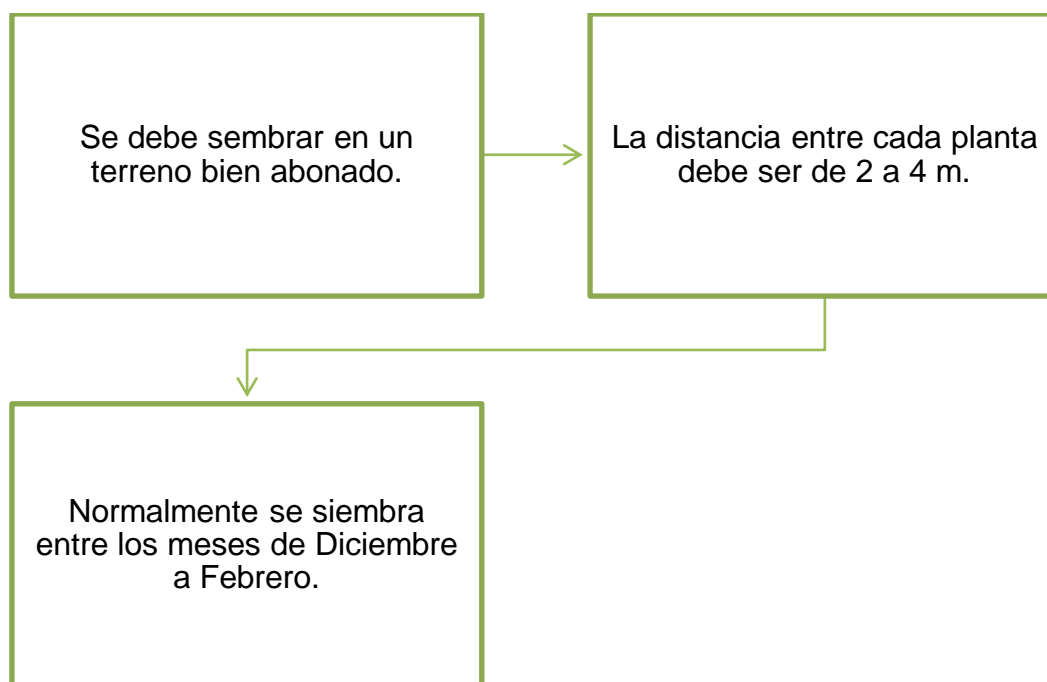


Ilustración 21. Ciclo productivo del sambo.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021

2.10. Tomate de árbol

El tomate de árbol (*Solanum betaceum*) es una fruta semiácida, nativa de los Andes, de alto contenido de vitamina A y C. Su consumo es recomendado para las

UCUENCA

personas hipertensas. Sus principales usos son en jugos, salsa de ají, mermeladas y helados.

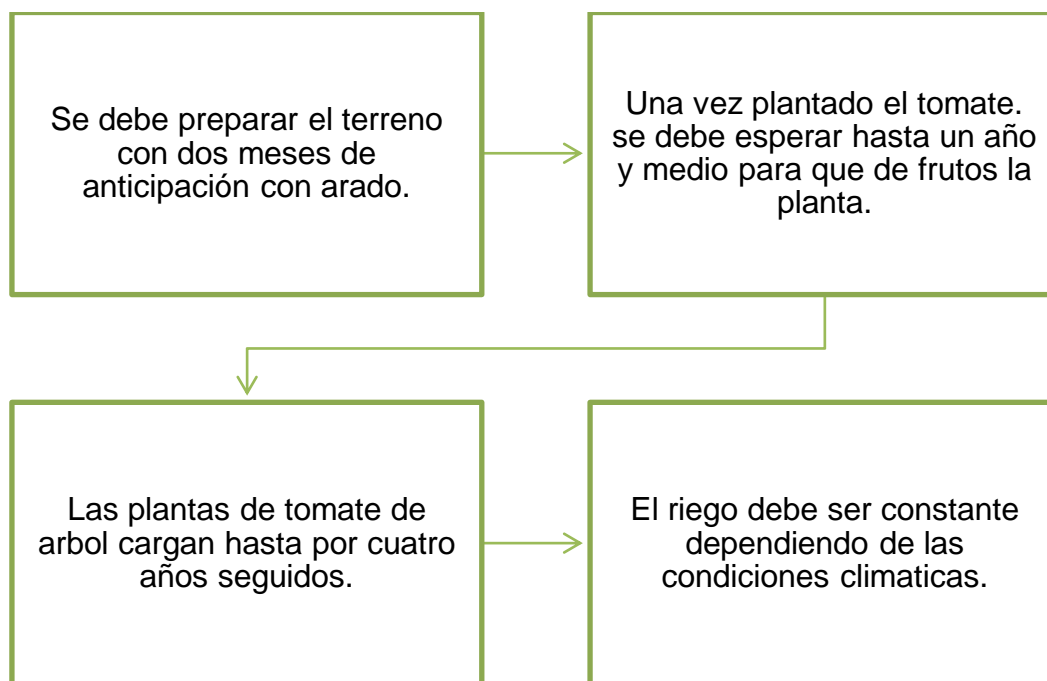


Ilustración 22. Ciclo productivo del tomate de árbol.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

2.11. Tocte

Es un fruto seco (*Juglans neotropica*) nativo ecuatoriano, en peligro ya que la madera de nogal, el árbol del cual proviene, es muy apetecida.

El árbol puede pedir hasta 30 m de altura, su corteza es lisa y de un color grisáceo.

Su fruto tiene 6 cm de diámetro. Su sabor es más sutil que el de las nueces y puede

UCUENCA

ser utilizado en lugar de cualquier fruto seco en postres, ensaladas, salsa etc.
(Berdonces, Nogal , 2010)

Es una fuente de grasas poliinsaturadas como Omega 3 y 6, alto contenido de proteínas. También contiene vitamina A, B2, B3, B5 y B9.

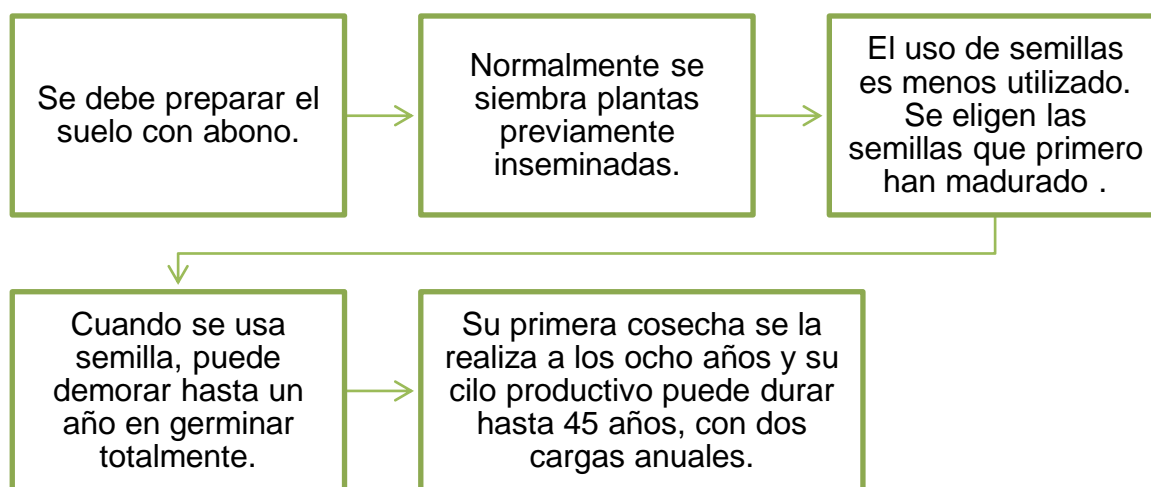


Ilustración 23. Ciclo productivo del tocte.
Fuente: Erika Arízaga.
Fecha: 24 de agosto del 2021.

2.12. Uvilla

La uvilla (*Physalis peruviana*), es un arbusto nativo, el cual crece de manera silvestre en las huertas de los agricultores. Tiene un alto contenido de vitamina C y

UCUENCA

de vitamina A. También ayuda a la limpieza intestinal gracias a la celulosa y facilita la digestión por su alto contenido de agua.

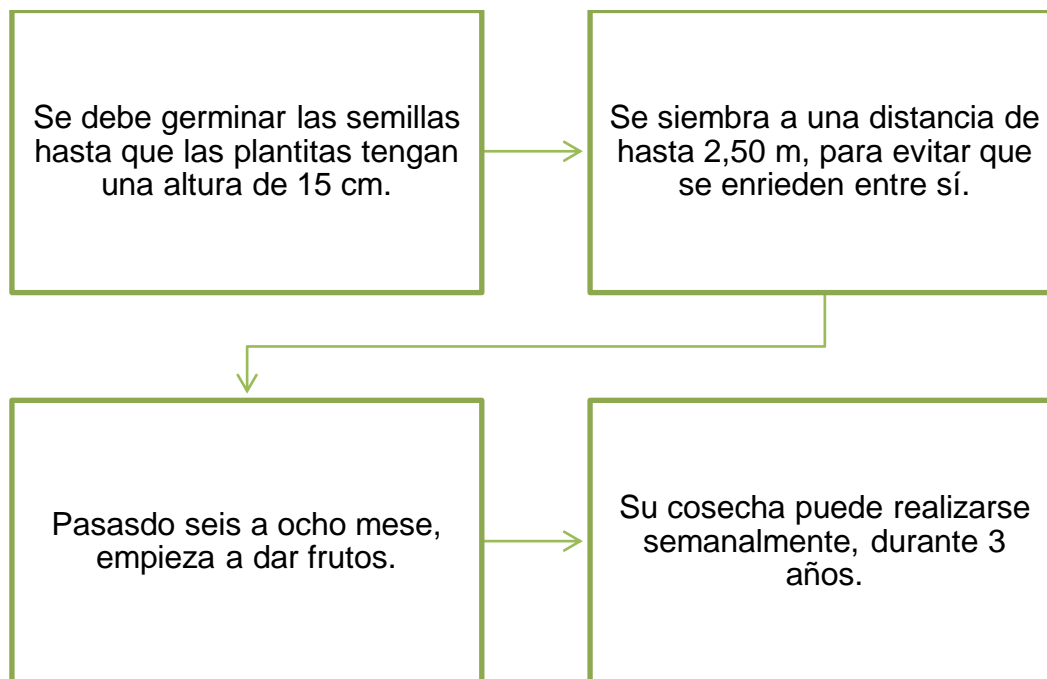


Ilustración 24. Ciclo productivo de la uvilla.
Fuente: Erika Arízaga.
Fecha: 24 de agosto del 2021.

2.13. Zapallo

El zapallo (*Curcubita maxima*), actualmente es un alimento producido en casi todo el mundo, originaria de América Central, es una planta herbácea anual y rastrera. Su tallo puede medir hasta 10 m de largo. Sus flores son de un característico color amarillo y su fruto es una baya de gran tamaño anaranjada. (Berdonces, Calabaza, 2010)

UCUENCA

Al zapallo se lo puede comer crudo o cocido. Es rico en grasas, enzimas y alcaloides.

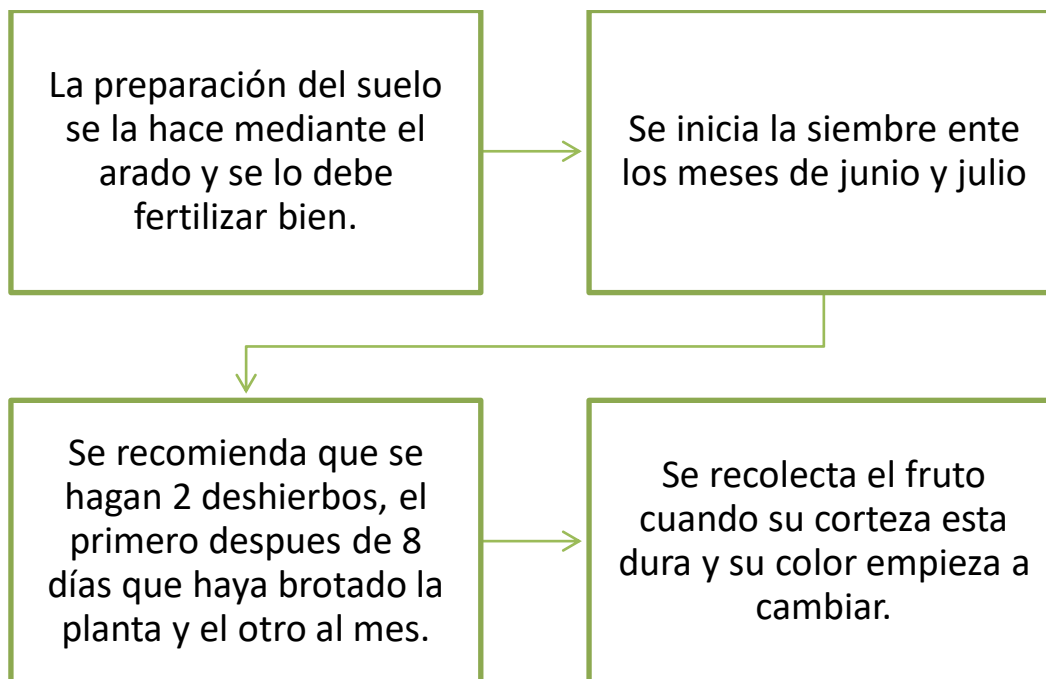


Ilustración 25. Ciclo productivo del zapallo.

Fuente: Erika Arízaga.

Fecha: 24 de agosto del 2021.

Capítulo III. Técnicas de cocina de autor.

3.1. Características de la cocina de autor

La cocina de autor es aquella que tiene algún rasgo particular y propio del profesional que la crea, la realiza y la sirve. Se debe tener en cuenta que la originalidad de las preparaciones y que el aporte del autor, realmente sea novedoso e importante a la cocina. Así mismo, es obligatorio evaluar la calidad de su concepto y la forma de expresión a través de sus platos. Este tipo de cocina está estrechamente ligada a las capacidades del cocinero como a sus conocimientos.

Entre las principales características de la cocina de autor tenemos:

- Aporta frescura.
- Original y diferente, sin caer en lo extraño o extravagante.
- Genera experiencias.
- Realza la belleza visual del plato.
- Crea platillos para ser disfrutados como experiencias sensoriales.
- Combina sabores poco comunes pero agradables.
- Toma en cuenta el ambiente del lugar para que esté a la par del concepto de los platos.

La comida se ha transformado para convertirse en un acto creativo, con la intención de transmitir emociones, mensaje y hasta valores, que estimulan los sentidos.

UCUENCA

A lo largo de la historia se han creado diversos estilos de cocina, que han ido evolucionando y originando nuevos, como es el caso de la Nouvelle Cuisine que permitió el desarrollo de varios estilos, que a su vez originaron otros, con características propias de la geografía del lugar, de las tradiciones alimenticias o del tipo de restaurante en el que se desarrollan.

Para crear un concepto, los cocineros deben evaluar varios aspectos como sus creencias, su cultura y lo que para ellos representa la cocina con la finalidad de encontrar un estilo de gastronomía que se adapte a ellos y al medio en el que se desenvuelven; las instalaciones, los equipos con los cuales se trabajan y el número de comensales, son factores vitales para optar por un determinado estilo. Finalmente, las técnicas, los productos, la capacidad creativa del cocinero y la innovación, determinarán el éxito del concepto creado.

“Cuando un cocinero decide seguir la vía de la creatividad, debe poseer una facultad que yo denomino paladar mental, que defino como una capacidad relacionada con el análisis gustativo y que consiste en imaginar el sabor y la armonía de un plato tan sólo viéndolo o escuchando su nombre. Se trata de una capacidad imprescindible para un cocinero que desee hacer nuevos platos y nuevas combinaciones. Sin ella, la creación de platos podría eternizarse, puesto que se precisarían de pruebas para lograr una buena armonía. Como resulta obvio, el paladar mental nunca coincidirá con todos los gustos y armonía de todas las personas que prueben el plato. En este punto, el cocinero, cuya magia

UCUENCA

le permita producir combinaciones que gusten a una mayor cantidad de esos amantes de la cocina creativa que han acudido a su restaurante, será el que despertará más entusiasmo. Gracias al entrenamiento realizado a lo largo de los años, ya sea cocinando o comiendo, se obtiene una alta capacidad de memorización de los gustos, las texturas y los productos, y cada vez resulta más fácil emplear este paladar mental; dicho de otro modo, sólo con ver un plato será posible imaginar con una cierta aproximación el gusto que luego tendrá. Para ello, pues, sólo existe un método: entrenarse” (Adriá, 1997)

3.2. Técnicas de cocina de autor

En la cocina de autor se usan principalmente dos técnicas:

- **Reconstrucción:** Crear un plato particular, con sabores diferentes a partir de la combinación de ingredientes.
- **Deconstrucción:** Separar los elementos que conforman un platillo, reorganizarlos y aportarles nuevas texturas, respetando en sabor y su armonía.

Sin embargo, la cocina de autor es tan variada y diversa que puede usar técnicas vanguardistas o moleculares, tradicionales, etc. Entre estas técnicas tenemos:

- **Ahumado en frío:** se trata de una técnica que como su nombre lo indica, ahúma los alimentos y preparaciones entre temperaturas de 10°C y 30°C, con la finalidad de aportar solamente olor y sabor, sin modificar la textura ni generar

UCUENCA

cocción. Con el equipo adecuado, los ahumados en frío se los pueden realizar hasta en el hogar.

- **Cocina al vacío:** no es más que la cocción de un alimento a una temperatura constante y sin aire, lo que conserva las propiedades organolépticas.
- **Esterificación:** usada principalmente en la cocina molecular, es una técnica popularizada por Ferrá Adriá, en su restaurante El Bulli, consiste en encapsular líquidos.
- **Gelificación:** transformar un líquido en una sustancia gelatinosa a través de un agente gelificante.
- **Terrificación:** convertir en polvo o una textura similar a la tierra a productos líquidos con materia grasa.
- **Criogenización:** con el uso de nitrógeno líquido, se busca conseguir texturas diferentes y mejor conservación de los alimentos.
- **Espumas y aires:** mediante la inserción de aire o gases se consigue aumentar su volumen y aligerar su textura.

3.3. Maquinaria e instrumentos

Como se mencionó anteriormente, la cocina de autor puede hacer uso de implementos poco comunes o totalmente tradicionales, sin embargo, se han desarrollado implementos que ayudan a que los cocineros sean creativos como:

UCUENCA

- **Runner:** es un termorregulador que permite mantener una temperatura constante de un medio líquido, el cual sirve para la cocción a baño maría de alimentos previamente empacados al vacío, esto garantiza la cocción óptima.



Ilustración 26. Runner.

Fuente: (Cocinista)

Fecha: 20 de octubre del 2022

- **Thermomix:** creado inicialmente como un aparato doméstico rápidamente alcanzó la alta cocina, usándolo desde la creación de salsas, hasta helados, es uno de los electrodomésticos más versátiles en las cocinas.



Ilustración 27. Thermomix.

Fuente: (Vorwerk)

Fecha: 20 de octubre del 2022

UCUENCA

- **Pacojet:** se la llama la sorbetera del futuro, consiste en procesar o emulsionar un alimento congelado, generando una textura cremosa con una textura particular. También sirve para hacer salsa, montar cremas y merengues, rellenos, etc.



Ilustración 28. Pacojet.

Fuente: (Araceli Conty)

Fecha: 20 de octubre del 2022

- **Teppan nitro:** es una plancha que sirve para trabajar con nitrógeno líquido, lo que permite que se criogenice la parte del alimento o la preparación que está en contacto con la plancha. Se la utiliza para elaborar helados, espumas con centros líquidos, gelatinas, etc.

UCUENCA



Ilustración 29. Teppan.

Fuente: (Cocina sin Límites)

Fecha: 20 de octubre del 2022

- **VOM:** creado con la finalidad de generar nubes comestibles en base a líquidos y gas helio.



Ilustración 30. VOM.

Fuente: (Cocina sin Límites)

Fecha: 20 de octubre del 2022

- **Holder:** soporte para servir las nubes creadas con el VOM, al colocarlas sobre el soporte, empezara a caer en forma de lluvia el líquido con el que está elaborado la nube.

UCUENCA



Ilustración 31. Holders.

Fuente: (Cocina sin Límites)

Fecha: 20 de octubre del 2022

- **Ahumadores:** creados para aportar un ligero sabor y olor a ahumado a los alimentos y preparaciones sin alterar su textura, adicionalmente, al momento del servicio, se vuelve un espectáculo visual.



Ilustración 32. Ahumadores en frío.


Fuente: (Cocina sin Límites)

Fecha: 20 de octubre del 2022

Capítulo IV. Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos.

4.1. Entradas

4.1.1. Espuma de papa jubaleña decorada con flor de sambo.

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Espuma de papa jubaleña decorada con flor de sambo			Fecha:	21/10/2022		
Número porciones:	4		Peso porción:	96 gr			
Costo por porción:	\$ 0.60	P.V.P:	\$4.00	% Costo Ingrediente:	14.99%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cant.	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Papa jubaleña	350	gr	85%	\$0.50	452	gr	\$0.455
Aquafaba de garbanzo	150	ml	100%	\$0.30	1000	ml	\$0.045
Aceite de oliva	20	ml	100%	\$3.00	1000	ml	\$0.060
Carga de N2O	2	und	100%	\$0.50	1	und	\$1.000
Flor de sambo	4	und	100%	\$0.10	1	und	\$0.400
Germinados de lechuga	4	und	95%	\$0.50	10	und	\$0.211
Pepa de sambo	10	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.140
Flor de pensamiento	4	und	100%	\$0.50	50	und	\$0.040

UCUENCA



	COSTO TOTAL	\$2.35
	COSTO TOTAL + 2%	\$2.40
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America		
<p><u>Procedimiento:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar el agua, las papas cocidas, las especias y el aceite de oliva, hasta conseguir un puré fino. 2. Mezclar con la aquafaba de garbanzo montada hasta que esté homogéneo y colocar la mezcla en el sifón. 3. Poner las dos cargas de nitrógeno. 4. Reposar en refrigeración por un mínimo de 2 horas. 5. Servir junto con la flor de sambo previamente lavada y desinfectada, germinados de lechuga y pepa de sambo. 6. Decorar con una flor de pensamiento 	<p><u>Fotografía:</u></p> 	

Tabla 7. Receta estándar de espuma de papa jubañela decorada con flor de sambo.

Fecha: 21 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arízaga

4.1.2. Naan de maíz

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:		Naan de maíz		Fecha:		21/10/2022	
Número porciones:		4		Peso porción:		60 gr	
Costo por porción:		\$ 0.91	P.V.P:	\$3.00	% Costo Ingrediente:		30.35%
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Harina de trigo	100	gr	100%	\$0.50	452	gr	\$0.111
Harina de maíz	50	gr	100%	\$0.90	500	gr	\$0.090
Miel	5	gr	100%	\$6.00	300	gr	\$0.100
Levadura fresca	25	gr	100%	\$2.89	500	gr	\$0.145
Yogurt natural	50	ml	100%	\$0.80	100	ml	\$0.400
Aceite de oliva	5	ml	100%	\$2.26	100	ml	\$0.113
Mantequilla clarificada	30	gr	80%	\$2.31	200	gr	\$0.433
Perejil chifonade	10	gr	60%	\$0.60	360	gr	\$0.028
Ajo en brunoise	10	gr	77%	\$1.30	250	gr	\$0.068
Dip de zapallo	60	gr	100%	\$1.50	100	gr	\$0.900
Albóndigas de res	40	gr	80%	\$0.50	30	gr	\$0.833

UCUENCA

Germinados de lechuga	4	und	95%	\$0.50	10	und	\$0.211
Pepa de sambo	10	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.140
COSTO TOTAL							\$3.57
COSTO TOTAL + 2%							\$3.64

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

1. Disolver la levadura en el agua, la leche tibia y la miel. Reservar.
2. Integrar el aceite y el yogurt.
3. Añadir la harina con la sal.
4. Amasar hasta que la masa ya no se pegue.
5. Leudar hasta que duplique su tamaño.
6. Porcionar en bolitas de 20gr.
7. Estirar hasta que tenga 5 mm de grosor.
8. Colocar en un tiesto bien caliente y cocinar por ambos lados.
9. Mezclamos el ghee, el culantro y el ajo. Untar los naan.
10. Servir con Dip de zapallo, albóndigas, pepas de sambo y germinados de lechuga.

Fotografía:




Tabla 8. Receta estándar de naan de maíz.

Fecha: 21 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arízaga

4.1.3. Tortellini de oca con salsa de requesón casero

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Tortellini de oca con salsa de requesón casero			Fecha:	10/06/2022		
Número porciones:	4		Peso porción:	100 gr			
Costo por porción:	\$ 1.23	P.V.P:	\$5.00	% Ingrediente:	Costo 24.64%		
Receta		Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Tortellini de oca							\$0.000
Harina de trigo	200	gr	100%	\$0.50	452	gr	\$0.221
Oca	60	gr	85%	\$1.50	452	gr	\$0.234
Huevo	60	gr	90%	\$0.15	60	gr	\$0.167
Dulce de oca	100	gr	85%	\$2.00	100	gr	\$2.353
Salsa de miel y panela con requesón							\$0.000
Panela	200	gr	100%	\$2.00	700	gr	\$0.571
Canela	5	gr	100%	\$1.00	40	gr	\$0.125
Requesón casero	350	gr	100%	\$1.16	350	gr	\$1.160
				COSTO TOTAL			\$4.83
				COSTO TOTAL + 2%			\$4.93
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			

UCUENCA

Tortellini de oca

1. Batir la oca bien cocida y el huevo, hasta formar una pasta.
2. Mezclar la harina con la pasta anterior hasta obtener una masa homogénea.
3. Enharinar una superficie plana y estirar la masa hasta que tenga 3 mm de grosor.
4. Cortar círculos de 20 cm de diámetro.
5. Rellenar con el dulce de oca y dar la forma característica.
6. Cocinar por 12 min.

Salsa de miel de panela con requesón.

1. Disolver la panela en el agua y dejar reducir. Infusionar con la canela.
2. Cremar el requesón y mezclar con el almíbar anterior.




Tabla 9. Receta estándar de tortellini de oca con salsa de requesón casero.

Fecha: 10 de junio del 2022

Fuente: Erika Arízaga

4.2. Platos fuertes

4.2.1. Meloso de cebada y cuy

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Meloso de cebada y cuy			Fecha:	21/10/2022		
Número porciones:	2		Peso porción:	225 gr			
Costo por porción:	\$ 4.13	P.V. P:	\$8.50	% Costo Ingrediente:	48.65%		
Receta	Rendimiento	Costo Bruto Unidad		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Arroz de cebada	300	gr	100%	\$1.00	452	gr	\$0.664
Carne de cuy asada	200	gr	89.4%	\$10.00	643.5	gr	\$3.477
Cebolla perla en brunoise	100	gr	85%	\$1.50	1000	gr	\$0.176
Ajo en brunoise	50	gr	77%	\$1.30	250	gr	\$0.338
Pimiento rojo en brunoise	100	gr	74%	\$2.60	1000	gr	\$0.351
Champiñones en brunoise	100	gr	100%	\$1.00	100	gr	\$1.000
Tomate triturado	150	gr	70%	\$0.50	452	gr	\$0.237
Vino blanco	100	ml	100%	\$4.50	1000	ml	\$0.450
Aceite de oliva	50	ml	100%	\$2.26	100	ml	\$1.130

UCUENCA

Germinados de lechuga	2	und	95%	\$0.50	10	und	\$0.105
Pepa de sambo	10	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.140
Flor de pensamiento	4	und	100%	\$0.50	50	und	\$0.040
COSTO TOTAL							\$8.11
COSTO TOTAL + 2%							\$8.27

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento:

1. Remojar la cebada en agua mínimo 2 horas. Escurrir y reservar.
2. Sofreír la cebolla hasta que esté blanda, incorporar la pasta de ajo, sal, una parte del pimiento y una parte de champiñones. Cocer por 5 min.
3. Agregar la pasta de pimiento morrón ahumado, la paprika y el comino, remover y colocar el tomate triturado.
4. Añadir el vino blanco una vez se haya evaporado el líquido del tomate.
5. Cocinar hasta que el alcohol se evapore.
6. Colocar la cebada y mezclar con el sofrito.
7. Adicionar pimienta y el fondo de verduras caliente.
8. Cocer a fuego bajo por 20 min.
9. Rectificar sabores.
10. Agregar los champiñones y pimientos reservados.12. Dejar reposar la preparación tapada por 5 min.

Fotografía:

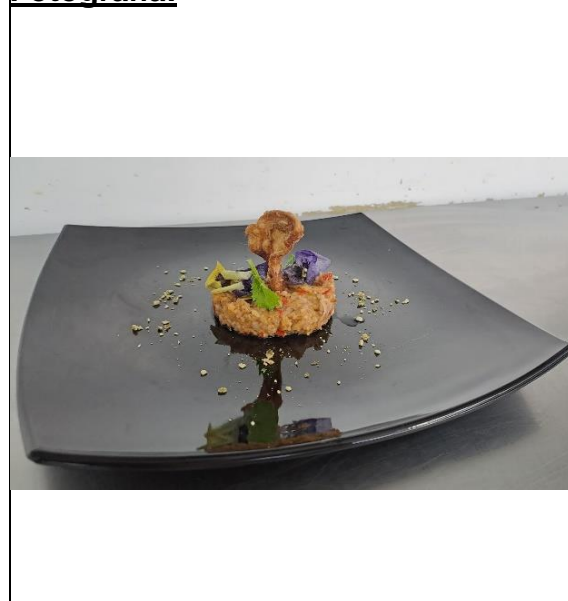




Tabla 10. Receta estándar de meloso de cebada y cuy.

Fecha: 21 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arízaga

4.2.2. Ñoquis de frejol

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Ñoquis de frejol			Fecha:	21/10/2022		
Número porciones:	4	Peso porción:	200 gr				
Costo por porción:	\$ 2.82	P.V.P:	\$8.00	% Costo Ingrediente:	35.25%		
Receta	Rendimiento		Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA	
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Frejol panamito cocido	500	gr	90%	\$1.20	452	gr	\$1.475
Huevo	60	gr	90%	\$0.15	60	gr	\$0.167
Fécula de maíz	30	gr	100%	\$0.70	200	gr	\$0.105
Harina de trigo	50	gr	100%	\$0.50	452	gr	\$0.055
Nuez moscada	2	gr	100%	\$3.40	60	gr	\$0.113
Puré de frejol picoso	500	gr	100%	\$3.50	500	gr	\$3.500
Salsa de mantequilla y albahaca	300	gr	85%	\$3.00	200	gr	\$5.294
Germinados de lechuga	4	und	95%	\$0.50	10	und	\$0.211
Pepa de sambo tostada	10	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.140
						COSTO TOTAL	\$11.06
						COSTO TOTAL + 2%	\$11.28
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesar el frejol cocido hasta obtener un puré con sal, pimienta y nuez moscada. 2. Pasar por un colador. 3. Agregar el huevo. 4. Tamizar la harina y la fécula de maíz. 							

UCUENCA

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">5. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.6. Dar forma a los ñoquis.7. Cocinar hasta que floten.8. Saltear los ñoquis en salsa de mantequilla con albahaca.9. Servir con una base de puré de frejol picoso.10. decorar con pepa de sambo tostada y germinados. | |
|---|--|


Tabla 11. Receta estándar de ñoquis de frejol.

Fecha: 21 de octubre del 2022.

Fuente: Erika Arízaga

4.3. Postres

4.3.1. Bundt cake de alfalfa

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Bundt cake de alfalfa			Fecha:	10/06/2022		
Número porciones:	2		Peso porción:	90			
Costo por porción:	\$ 1.89	P.V.P:	\$3.00	% Costo Ingrediente:	62.88%		
Receta				Rendimiento	Costo Bruto Unidad		COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Mantequilla	150	gr	100%	\$2.31	200	gr	\$1.733
Azúcar	100	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.090
Huevo	100	gr	90%	\$0.15	60	gr	\$0.278
Harina	150	gr	100%	\$0.50	452	gr	\$0.166
Polvo de hornear	3	gr	100%	\$1.75	100	gr	\$0.053
Leche entera	125	ml	100%	\$0.90	1000	ml	\$0.113
Hojas de alfalfa	50	gr	60%	\$0.25	100	gr	\$0.208
Yogurt natural	50	ml	100%	\$0.80	100	ml	\$0.400
Queso crema	100	gr	100%	\$1.40	250	gr	\$0.560
Azúcar impalpable	50	gr	100%	\$1.00	500	gr	\$0.100
				COSTO TOTAL			\$3.70
				COSTO TOTAL + 2%			\$3.77
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno. 2. Batir las claras a punto de nieve. 3. Creinar la mantequilla y el azúcar. Agregar las yemas, la ralladura de limón y la leche previamente inficionada y licuada con la alfalfa. 4. Tamizar todos los ingredientes secos e 							

UCUENCA

- integrar a la mezcla anterior.
5. Agregar las claras.
 6. Colocar en moldes y hornear por 20 min.
 7. Para el glaseado, mezclar el queso crema, con el yogurt y el azúcar impalpable.
 8. Decorar con flores de alfalfa




Tabla 12. Receta estándar de bundt cake de alfalfa.

Fecha: 10 de junio del 2022.

Fuente: Erika Arízaga

4.3.2. Flan de zapallo

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Flan de zapallo			Fecha:	21/10/2022		
Número porciones:	4		Peso porción:	60			
Costo por porción:	\$ 1.52	P.V.P:	\$3.00	% Costo Ingrediente:	53.98%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Caramelo							\$0.000
Azúcar blanca	120	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.107
Miel	12	gr	100%	\$6.00	300	gr	\$0.240
Flan de zapallo							\$0.000
Leche condensada	100	ml	100%	\$1.87	397	ml	\$0.471
Crema de leche	100	ml	100%	\$1.75	236	ml	\$0.742
Leche evaporada	100	ml	100%	\$2.79	410	ml	\$0.680
Zapallo	100	gr	70%	\$2.00	950	gr	\$0.301
Huevo	120	gr	100%	\$0.15	60	gr	\$0.300
Canela en polvo	10	gr	100%	\$1.00	40	gr	\$0.250
Vaina de vainilla	1	und	100%	\$3.00	1	und	\$3.000
Fécula de maíz	12	gr	100%	\$0.70	200	gr	\$0.042
Pepa de sambo tostada	10	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.140
Fresa	35	gr	100%	\$1.00	452	gr	\$0.077
				COSTO TOTAL			\$6.08


	COSTO TOTAL + 2%	\$6.20
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America		
<p><u>Procedimiento:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar caramelo con azúcar, 50 ml de agua y la miel. Verter en el molde de 13 cm de diámetro. Dejar enfriar. 2. Infundir la vaina de vainilla en la leche evaporada. Dejar enfriar, cernir y reservar. 3. Licuar la leche evaporada, leche condensada, la crema de leche, el zapallo previamente cocinado, los huevos, la canela, la vainilla y la fécula de maíz. 4. Verter sobre el molde con caramelo y hornear una hora a 150°C a baño maría. 5. Refrigerar por 2 horas y desmoldar. 6. Cortar en círculos. 7. Servir con fruta y pepa de sambo triturada. 	<p><u>Fotografía:</u></p>	

Tabla 13. Receta estándar de flan de zapallo.

Fecha: 21 de octubre del 2022.

Fuente: Erika Arízaga

4.3.3. Babka de masa madre con uvilla y tocte

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Babka de masa madre con uvilla y tocte			Fecha:	10/06/2022		
Número porciones:	10		Peso porción:	100 gr			
Costo por porción:	\$ 1.40	P.V.P:	\$3.00	% Costo Ingrediente:	46.82%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Harina de fuerza	500	gr	100%	\$0.50	452	gr	\$0.553
Leche entera	150	ml	100%	\$0.90	1000	ml	\$0.135
Huevos	150	gr	90%	\$0.15	60	gr	\$0.417
Azúcar blanca	40	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.036
Masa madre	65	gr	100%	\$3.00	100	gr	\$1.950
Mantequilla sin sal	140	gr	100%	\$2.31	200	gr	\$1.617
Relleno de uvilla y tocte							\$0.000
Uvilla sin cáscara	300	gr	100%	\$3.30	500	gr	\$1.980
Tocte	100	gr	48%	\$15.00	452	gr	\$6.914
Azúcar blanca	90	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.081
Almíbar final							\$0.000
Azúcar blanca	100	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.090
				COSTO TOTAL			\$13.77
				COSTO TOTAL + 2%			\$14.05
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			
Relleno de uvilla y tocte 1. Cocinar a fuego medio, las uvillas y el azúcar, cuando tenga la consistencia deseada, retirar del fuego.							

UCUENCA

2. Sacar el tocte de su corteza y triturar.

Masa principal

1. Mezclar todos los ingredientes, excepto la sal y la mantequilla, hasta obtener una masa homogénea.
2. Añadir la sal y amasar a velocidad media durante 10 minutos.
3. Agregar la mantequilla ablandada poco a poco. Amasar.
4. Aceitar un recipiente y dejar reposar la masa durante dos horas a 24°C.
5. Transferir la masa a la refrigeradora y dejarla leudar en frío de 8 a 12 horas.

Almíbar final

1. Disolver el azúcar en 100 ml de agua a fuego lento.
2. Retirar del fuego cuando el almíbar esté listo.

Forma

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Porcionar la masa en bolitas de 100 gr.
2. Estirar las masas de forma rectangular.
3. Distribuir el relleno de uvilla y tocte uniformemente, dejar 1 cm de borde.
4. Realizar rollo, dejar reposar por 20 min.
5. Cortar los rollos por la mitad a lo largo.
6. Enrollar con los cortes hacia arriba.
7. Colocar en un molde enharinado.
8. Reposar por 8 horas.
9. Hornear por 40 min.
10. Verter el almíbar, decorar con tocte triturado.
11. Dejar enfriar.
12. Servir.




Tabla 14. Receta estándar de babka de masa madre con uvilla y tocte.

Fecha: 10 de junio del 2022.

Fuente: Erika Arízaga

4.3.4. Macaron de pepa de sambo

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Macaron de pepa de sambo			Fecha:	21/10/2022		
Número porciones:	6		Peso porción:	70			
Costo por porción:	\$ 0.90	P.V.P:	\$3.50	% Costo Ingrediente:	25.66%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Claras de huevo	60	gr	50%	\$0.15	60	gr	\$0.300
Azúcar glas	150	gr	100%	\$1.30	500	gr	\$0.390
Harina de almendra	130	gr	100%	\$5.00	250	gr	\$2.600
Pepa de sambo triturada	50	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.699
Ganache de chocolate blanco							\$0.000
Chocolate blanco	30	gr	100%	\$2.50	200	gr	\$0.375
Crema de leche	70	gr	100%	\$1.75	236	gr	\$0.519
Culis de fresa							\$0.000
Fresa	100	gr	95%	\$1.00	452	gr	\$0.233
Azúcar blanca	30	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.027
Pepa de sambo tostada y triturada	10	gr	95%	\$6.00	452	gr	\$0.140
				COSTO TOTAL			\$5.28
				COSTO TOTAL + 2%			\$5.39
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							

UCUENCA

Procedimiento:

1. Precalentar el horno
2. Tamizar el azúcar impalpable con la harina
3. Hacer un merengue francés.
4. Agregar los ingredientes secos en 3 partes hasta que esté homogénea la mezcla
5. Colocar en una manga pastelera y dar forma a los macarrones.
6. Secar los macarrones hasta que no se peguen al tacto.
7. Hornear a 130°C.
8. Rellenar.

Ganache de chocolate blanco

1. Calentar la crema de leche e integrar el chocolate blanco.
2. Refrigerar por 2 horas.
3. Batir.

Fotografía:




Tabla 15. Receta estándar de macaron de pepa de sambo.

Fecha: 21 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arízaga

4.3.5. Crème brûlée de tomate de árbol

RECETA ESTÁNDAR								
Nombre de la receta:	Crème brûlée de tomate de árbol				Fecha:	21/10/2022		
Número porciones:	5		Peso porción:	30				
Costo por porción:	\$ 1.61	P.V.P:	\$2.42	% Costo Ingrediente:	66.67%			
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO RECETA	DE
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.		
Yema de huevo	100	gr	33%	\$0.15	60	gr	\$0.758	
Crema de leche	400	ml	100%	\$1.75	236	ml	\$2.966	
Vaina de vainilla	1	und	100%	\$3.00	1	und	\$3.000	
Azúcar blanca	50	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.045	
Azúcar morena	20	gr	100%	\$2.00	1000	gr	\$0.040	
Mermelada de tomate de árbol	100	gr	100%	\$2.00	300	gr	\$0.667	
Decoración							\$0.000	
Ganache de chocolate blanco	50	gr	100%	\$1.00	170	gr	\$0.294	
Fresas	65	gr	100%	\$1.00	452	gr	\$0.144	
				COSTO TOTAL			\$7.91	
				COSTO TOTAL + 2%			\$8.07	

UCUENCA



Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America	
<p><u>Procedimiento:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Precalentar el horno a 160°C.2. Mezclar las yemas con el azúcar blanco.3. Infundir la crema de leche con la vainilla.4. Temperar las yemas y mezclar todo.5. Integrar la mermelada de tomate.6. Cernir la mezcla y hornear en moldes por 30 min.7. Reposar 4 horas a temperatura ambiente.8. Agregar el azúcar moreno y caramelizar con ayuda de un soplete.9. Servir con ganache de chocolate blanco y fresas.	<p><u>Fotografía:</u></p> 

Tabla 16. Receta estándar de Crème brûlée de tomate de árbol.

Fecha: 21 de octubre del 2022.

Fuente: Erika Arízaga

4.3.6. Baklavas de tocte

RECETA ESTÁNDAR								
Nombre de la receta:			Baklavas de tocte			Fecha:		102110/2022
Número porciones:		5		Peso porción:		60		
Costo por porción:		\$ 3.71		P.V.P:		\$5.57		
						% Costo Ingrediente:		66.67%
Receta			Rendimien to	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA	
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.		
Masa filo	300	gr	85%	\$14.00	1000	gr	\$4.941	
Tocte	100	gr	48%	\$15.00	452	gr	\$6.914	
Pistacho	20	gr	100%	\$16.50	452	gr	\$0.730	
Azúcar glas	15	gr	100%	\$1.30	500	gr	\$0.039	
Mantequilla	250	gr	100%	\$2.31	200	gr	\$2.888	
Almíbar							\$0.000	
Clavo de olor	5	gr	100%	\$2.19	50	gr	\$0.219	
Azúcar blanca	250	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.224	
Miel	100	gr	100%	\$6.00	300	gr	\$2.000	
Canela en rama	5	gr	100%	\$1.00	40	gr	\$0.125	
Flor de ataco	5	gr	100%	\$2.45	100	gr	\$0.123	
						COSTO TOTAL		\$18.20
						COSTO TOTAL + 2%		\$18.57
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America								
Procedimiento:						Fotografía:		
<p>Almíbar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el agua con el azúcar, la corteza del limón, el zumo y la canela. 2. Revolver hasta que el azúcar y se forme el almíbar. 3. Dejar enfriar y mezclar con la miel. Reservar. 								

UCUENCA

Baklava

1. Clarificar la mantequilla.
2. Triturar el tocte y mezclar con el azúcar glas.
3. Enmantequillar un recipiente de 23 cm x 23 cm x 4 cm.
4. Colocar 4 capas de masa filo. Entre cada capa poner mantequilla.
5. Poner una capa de tocte y pistacho.
6. Repetir el paso 4 y 5 hasta el grosor deseado.
7. Refrigerar por 20 min.
8. Cortar en forma circular
9. Pincelar mantequilla.
10. Hornear a 180°C por 30 min o hasta que dore.
11. Sacar del horno y colocar el almíbar.
12. Espolvorear pistacho triturado.




Tabla 17. Receta estándar de baklavas de tocte.

Fecha: 21 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arizaga

4.3.7. Panna cotta de amaranto

RECETA ESTÁNDAR							
Nombre de la receta:	Panna cotta de amaranto			Fecha:	10/06/2022		
Número porciones:	6		Peso porción:	80			
Costo por porción:	\$ 1.08	P.V.P:	\$3.00	% Costo Ingrediente:	36.03%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant.	Uni.	
Leche de amaranto	200	ml	85%	\$1.80	1000	ml	\$0.424
Crema de leche	300	ml	100%	\$1.75	236	ml	\$2.225
Azúcar blanca	70	gr	100%	\$1.79	2000	gr	\$0.063
Vaina de vainilla	1	und	100%	\$3.00	1	und	\$3.000
Gelatina sin sabor	6	gr	100%	\$1.00	30	gr	\$0.200
Bizcocho esponja de amaranto							\$0.000
Harina de amaranto	30	gr	100%	\$2.50	452	gr	\$0.166
Clara de huevo	30	gr	50%	\$0.15	60	gr	\$0.150
Azúcar glas	30	gr	100%	\$1.30	500	gr	\$0.078
Zumo de limón	5	ml	26%	\$0.10	36	gr	\$0.053
				COSTO TOTAL			\$6.36
				COSTO TOTAL + 2%			\$6.49
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							
Procedimiento:				Fotografía:			
1. Integrar la leche de amaranto, la crema de leche y el azúcar. 2. Colocar en una olla y remover con un							

UCUENCA

batidor manual.

3. Hidratar la gelatina en 30 ml de agua fría.
4. Infundir la mezcla anterior con la vaina de vainilla previamente abierta. Disolver en la gelatina previamente hidratada.
5. Colar la mezcla y ponerla en copas. Enfriar a baño maría invertido.
6. Refrigerar mínimo 2 horas.

Biscocho de sifón

1. Mezclar los ingredientes secos y tamizar.
2. Integrar con la clara de huevo y el limón.
3. Colocar en el sifón y remover.
4. Poner la carga de gas. Dejar reposar en refrigeración.



Tabla 18. Receta estándar de panna cotta de amaranto

Fecha: 10 de junio del 2022

Fuente: Erika Arízaga

Conclusiones

Una vez finalizado el presente proyecto de intervención, se concluye que la agroecología es una forma de agricultura sustentable, que fomenta la participación activa de todos los actores que la conforman, el manejo adecuado y cuidado de recursos naturales, los bajos impactos negativos al medio ambiente, así como la conservación de ecosistemas diversos. En el Ecuador, la agroecología se relaciona directamente con los agrosistemas ancestrales y a partir de ellos, se generan, movimientos sociales, reformas constitucionales, etc., que buscan la revalorización de los agroproductores y fomentan la Soberanía Alimentaria.

Con relación a la agroecología y la parroquia de Santa Ana, se puede decir que existen proyectos que promueven la producción agroecológica e impulsan su consumo. Al mismo tiempo que, los productos agroecológicos son de fácil acceso, es decir su adquisición no es complicada, ya que la mayoría de ellos se los puede encontrar en la feria agroecológica de la parroquia.

Tras la experimentación y posterior degustación, se debe mencionar que los resultados fueron diversos, teniendo platos totalmente del agrado del jurado calificador y otros que se recomendó mejorar técnicas y presentación. Sin embargo, elaborar recetas de autor con estos productos agroecológicos, es viable, ya que se pueden probar un sinfín de técnicas desde las más básicas, pasando por técnicas de cocina internacional, hasta de vanguardia y molecular. La versatilidad de los

UCUENCA

alimentos y su bajo costo, generan platos rentables y muy nutritivos, que fomentan la alimentación justa y diversa.

Recomendaciones

Se recomienda a los usuarios que la adquisición de la materia prima para sus recetas, se lo haga directamente en las distintas ferias agroecológicas existentes en toda la provincia, con principal énfasis en la de la parroquia de Santa Ana, de esta manera, se puede asegurar que el producto es agroecológico, ya que cumplen con parámetros internos que los corroboran.

En cuanto a las recetas, se aconseja regular bien el PH de las frutas como el tomate de arbol, ya que al ser ácida, puede generar una textura no adecuada en el uso de postres con cremas y lacteos; del mismo modo, se recomienda dejar al sol las ocas unos dos a tres días, con la finalidad de endulzar de forma natural el producto. Para obtener las pepas de sambo, el secado no debe ser excesivo ya que deteriora el producto, y al momento de tostar hay que tener precaucion de no sobretostar ya que amarga a la pepa.

Para obtener el fruto del tocte, se sugiere usar un cascanueces, ya que facilita su apertura, no malogra la nuez y existe menor cantidad de desperdicio.

En la elaboración del babka de masa madre, se recomienda que la cantidad de masa madre no sobrepase el 40% del peso total de las harinas y en caso de ser una masa madre joven, usar un máximo del 20% para evitar un sobreleudamiento.

Del mismo modo, se sugiere que las personas experimenten con diversas tecnicas, con la finalidad de despertar su creatividad y disfruten el momento de preparar los

UCUENCA

alimentos, puesto que, la gastronomía trasciende el hecho de cocinar y se convierte en una forma de compartir, cambiar, ayudar; elementos vitales de la agroecología.

Finalmente se sugiere el uso de ingredientes frescos, de temporada y en óptimas condiciones, para obtener los mejores resultados.

Bibliografía

-321 Ice cream shop. (s.f.). They're SMOKIN' cold! Trendy ice cream shops are adding dry ice and liquid nitrogen to the frozen dessert for a seriously cool special effect. Obtenido de <https://www.dailymail.co.uk/femail/food/article-5005877/Trendy-ice-cream-shops-sell-smoking-desserts.html>

Adriá, F. (1997). *Los secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*. Barcelona: Ediciones Atalaya, S.A.

Agro Rural. (2019). Cultivo de alfalfa (*Medicago sativa*). En *Manual de Abonamiento con Guano de las Islas* (pág. 101). Obtenido de <https://www.agrorural.gob.pe/wp-content/uploads/transparencia/dab/material/ficha%20tecnica%20alfalfa.pdf>

Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras. (2013). Agroecología y circuitos cortos en Ecuador. *Praxis*, 1-4.

Alejandro, H. (2011). *Gastronomía y biodiversidad Andina en la Provincia de Chimborazo en la Microcuenca del Río Chimborazo*. Quito: EcoCiencia.

Anders, V., & et al. (2021). *Radicación de la palabra AGROECOLOGÍA*. Obtenido de Diccionario etimológico castellano en línea: <http://etimologias.dechile.net/>

Araceli Conty. (s.f.). Pacojet. Obtenido de <https://araceliconty.com/wp-content/uploads/2019/03/PACOOJET.jpg>

Asociación Americana de Psicología. (2020). *Manual de publicación de la Asociación Americana de Psicología* (7° ed.). Asociación Americana de Psicología.

Asociación de Chefs del Ecuador. (2018). *Guía de técnicas culinarias*. Quito: CANVAS Publicidad.

Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes. (julio de 2020). Cambio climático y coyuntura 2020, reflexiones y respuestas. *LEISA. Revista de Agroecología*, 36(2), 1-32.

Astudillo, R. (14 de mayo de 2022). Antecedentes de la Rutal del Pan. Santa Ana. Obtenido de https://drive.google.com/file/d/1dLXlpR07ZXwpf4-doHhKx1VhFjvOu9bP/view?usp=share_link

Basantes Morales, E. R. (2015). *Manejo de cultivos andinos del Ecuador*. Quito: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/10163/4/Manejo%20Cultivos%20Ecuador.pdf>

Berdonces, J. L. (2010). Calabaza. En *Gran Enciclopedia de las plantas medicinales* (pág. 261). Barcelona: MMX Editorial Oceano.

Berdonces, J. L. (2010). Cebada. En *Gran enciclopedia de las plantas medicinales* (págs. 318-319). Barcelona: MMX Editorial Oceano.

UCUENCA

Berdonces, J. L. (2010). Fresal. En *Gran Enciclopedia de las plantas medicinales* (págs. 496-497). Barcelona: MMX Editorial Oceano.

Berdonces, J. L. (2010). Nogal . En *Gran Enciclopedia de las plantas medicinales* (pág. 811). Barcelona: MMX Editorial Oceano.

Berdonces, J. L. (2010). Oca. En *Gran Enciclopedia de las plantas medicinales* (pág. 822). Barcelona: MMX Editorial Oceano.

Berdones, J. L. (2010). Maíz. En *Gran Enciclopedia de las plantas medicinales* (págs. 714-715). Barcelona: MMX Editorial Oceano.

Carson, R. (1962). *Primavera Silenciosa*. New York: Mariner Books. Obtenido de <https://www.proyectoaurora.cl/wp-content/uploads/2020/06/La-Primavera-Silenciosa-Rachel-Carson-1962-LibroESP.pdf>

Chief of Sugar. (s.f.). ISI inspiring food. *Minz-Schokomousse*. Obtenido de <https://www.isi.com/kulinarik/rezepte/rezept/minz-schokomousse/>

Cocina sin Límites. (s.f.). Ahumados. Obtenido de <https://www.100x100chef.com/es/catalogo-chef/ahumados>

Cocina sin Límites. (s.f.). Holders. Obtenido de <https://www.100x100chef.com/es/producto-chef/1359-3845/holders-cobre-vom-6-uds->

UCUENCA

Cocina sin Límites. (s.f.). Teppan. Obtenido de

<https://www.100x100chef.com/es/producto-chef/128-3292/plancha-doble-bano-teppan-nitro-salva-g#>

Cocina sin Límites. (s.f.). VOV. Obtenido de

<https://www.100x100chef.com/es/catalogo-chef/vom>

Cocinista. (s.f.). Cocina al vacío y a bajas temperaturas. Obtenido de

<https://www.cocinista.es/web/es/recetas/hazlo-tu-mismo/otras-tecnicas-de-cocina/cocina-al-vacio-y-a-bajas-temperaturas.html>

Comunidad Andina. (2011). *Agricultura familiar. Agroecológica campesina en la Comunidad Andina*. Lima.

Daza, E., & Peña, D. (2014). *Agroecología en el Ecuador: Apuntes para su reflexión*. Quito: Instituto de Estudios Ecuatorianos.

Directo al paladar. (s.f.). Qué son las esferificaciones y cómo se hacen. Iniciación a la cocina molecular. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/nuevas-tendencias/que-son-las-esferificaciones-y-como-se-hacen-iniciacion-a-la-cocina-molecular>

Freire, W., Belmont Guerrón, P., Jiménez, E., Román, D., & Burgos, E. (2018). Lista de alimentos, preparaciones y bebidas que se consumen en Ecuador según la Clasificación NOVA 2017. *Revista Bitácora Académica - USFQ*, 9-125.

UCUENCA

GAD Parroquial de Santa Ana. (2013). *Historia de la parroquia*. Obtenido de GAD

Parroquial: <http://www.santana.gob.ec/index.php/ct-menu-item-11/ct-menu-item-13>

GAD Parroquial de Santa Ana. (23 de junio de 2021). *Santa Ana GAD*. Obtenido de

Facebook:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=3232701793684702&set=pb.100008347396167.-2207520000.&type=3>

Gastalver Robles, M. (s.f.). *Cocina creativa y de autor*. España: Editorial Elearning S.L.

Gastronomía molecular. (2012). Los geles en la gastronomía molecular.

Gómez Carrión, S. (2015). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Santa Ana*. Cuenca.

Google Maps. (2021). *Coordenadas Parroquia Santa Ana*. Obtenido de Google Maps.

Gortaire, R. (15 de marzo de 2017). Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros y desafíos. *Antropología Cuadernos de Investigación* (17), 12-38.

Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio S.C.

UCUENCA

Hernando, A. (s.f.). *Cocina creativa*. Murcia: Centro de cualificación turística de Murcia.

Hostel Jiel. (16 de noviembre de 2020). Ahumar alimentos, la técnica de cocina moderna. Obtenido de <https://www.hosteljiel.com/blog/ahumar-alimentos-las-tecnicas-de-cocina-moderna.html>

Instituto Nacional autónomo de Investigaciones Agropecuarias. (1999). Frejol voluble en asociación con maíz. En *Guía de cultivos* (pág. 68). Quito: INIAP.

Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (s.f.). *Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE)*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura: <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBieneseMapa/busquedaMapa.jsf>

Junta parroquial de Santa Ana. (2017). *El nuevo relleno sanitario de Cuenca, un encuentro de saberes*. Cuenca.

Jurado Llosa, X. (19 de enero de 2021). Cocina Agroecológica. *Tenedor Libre* (004). Obtenido de Muyuyo: <https://muyuyoec.com/2021/01/19/cocina-agroecologica/>

Karlsson, R. (s.f.). Citrus, sea buckthorn & orange. Obtenido de <https://www.instagram.com/p/BL->

A2DNAR3G/?epik=dj0yJnU9VjNITUQ1MGk5NDFsMklzS0FUM0pDM09oeD
ZaTzFITksmcD0wJm49TkJ2SzdJYTQ4ejhwOGR5STdfMS10QSZ0PUFBQ
UFBR05zUkFZ

Larousse Editorial. (2011). *Larousse Gastronomique en español* (Segunda ed.).

Barcelona: Larousse Editorial.

Llerena del Castillo, G., & Espinet Blanch, M. (2017). *Agroecología escolar*.

Cataluña: Pollen Edicions.

Mapes Sánchez, E. C. (2015, septiembre). El Amaranto. *Ciencia*, 66(3), 8 -

15. <https://revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/vol-66-numero-3/604-el-amaranto>

Mapes Sánchez, E. C. (septiembre de 2015). El Amaranto. *Ciencia*, 66(3), 8 - 15.

Obtenido de <https://revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/vol-66-numero-3/604-el-amaranto>

Montalba, R., Sarandón, S., Gazzano, I., Jacobi, J., & Rist, S. (2021). *Marco*

Conceptual y Contexto de la Agroecología. Obtenido de Agroecología:

Transición hacia sistemas alimentarios sostenibles.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018).

Trabajo de la FAO sobre agroecología. Una vía para el desarrollo de los ODS.

Roma: FAO. Obtenido de <http://www.fao.org/documents/card/es/c/I9021ES/>

UCUENCA

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (07 de julio de 2021). *Los 10 elementos de la agroecología: guía para la transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles*. Obtenido de FAO Capacitación para América Latina y el Caribe: <chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.fao.org%2F3%2Fi9037es%2Fi9037ES.pdf&clen=3973346>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (07 de julio de 2021). *Sistemas alimentarios actuales, impacto socio-ambiental, crisis de sustentabilidad y emergencia de la agroecología*. Obtenido de FAO Capacitación para América Latina y el Caribe: <https://capacitacion.fao.org/mod/scorm/player.php?a=180¤torg=One&scoid=360>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.). *Plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar*. Obtenido de Agroecología y Agricultura Familiar: <http://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/es/>

Ortiz Ulloa, J., Astudillo Rubio, G., Donoso Moscoso, S., & Ochoa Avilés, A. (2018). *Tabla de composición de alimentos*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

UCUENCA

Shiva, V. (18 de marzo de 2020). *Ecological Reflections on the Corona Virus*.

Obtenido de The Vandana Shiva Blog: <https://www.navdanya.org/bija-reflections/2020/03/18/ecological-reflections-on-the-corona-virus/>

Sierra Posada, J. Ó. (2005). Establecimiento y renovación de pasturas y cultivos forrajeros. En *Fundamentos para el establecimiento de pasturas y cultivos forrajeros* (Vol. 2, págs. 160-180). Medellín: Universidad de Antioquia.

Tapia, E. (11 de septiembre de 2019). *Papa*. Obtenido de Patrimonio Alimentario del Ecuador: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Papa>

Torres, L., Jaramillo, M., Barzallo, C., Armijos, D., & Pesántez, S. (2016). *Manual para trabajos de titulación*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Torres López, M. (2011). Fresa. Descripción botánica. En *Horticultura* (Tercera ed., pág. 101). México: Trillas.

Ulloa, J. A., Ulloa, P. R., Ramirez, J. C., & Ulloa, B. E. (Julio - Septiembre de 2011). El frijol (*Phaseolus vulgaris*): su importancia nutricional y como fuente de fitoquímicos. *Fuente*, 3(8). Recuperado el 24 de agosto de 2021, de <http://fuente.uan.edu.mx/publicaciones/03-08/1.pdf>

Villafuerte, J. (septiembre de 2017). Sembrando agroecología en campesinos indígenas y afrodescendientes de Colombia, Ecuador y Perú. *Letras Verdes*.

Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales (22), 97-119.

doi:<http://dx.doi.org/10.17141/letrasverdes.22.2017.2726>

Vorwerk. (s.f.). Obtenido de

<https://www.vorwerk.com/es/es/c/home/productos/thermomix>

Zizumbo Villarreal, D., & García Marín, P. (2008). El origen de la agricultura, la domesticación de plantas y el establecimiento de corredores biológicos-culturales en Mesoamérica. *Revista de Geografía Agrícola*(41), 85-113.

Recuperado el 04 de enero de 2022, de *Revista de Geografía Agrícola*:

<https://www.redalyc.org/pdf/757/75711472007.pdf>

Zwilling. (s.f.). Todo lo que necesitas para cocinar al vacío. Obtenido de

<https://www.zwilling.com/es/electricos/sous-vide/>

Anexos

1. Diseño de tesis aprobado



APROBADO

05/05/2021

ANA LUCIA
SERRANO
LOPEZ

Firmado digitalmente por ANA LUCIA SERRANO LOPEZ
Fecha: 2021.05.06 13:28:11 -05'00'

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**DESARROLLO DE RECETAS DE AUTOR CON PRODUCTOS
AGROECOLÓGICOS PROVENIENTES DE LA PARROQUIA SANTA ANA,
CANTÓN CUENCA.**

**PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
“LICENCIADA EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”**

DIRECTOR:

MG. DARWIN SANDOVAL LOZANO

AUTOR:

ERIKA ALEXANDRA ARÍZAGA PALADINES

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

ALIMENTOS, GASTRONOMÍA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

CÓDIGO UNESCO:

3309.14 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CUENCA ECUADOR

2021

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

Erika Alexandra Arízaga Paladines – erika.arizaga@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

La agroecología protege los recursos naturales, fomenta la relación entre las personas y el medio ambiente, promueve la producción de alimentos locales y de temporada; busca respeto, reconocimiento y justicia para todos los actores implicados en la cadena productiva; esta, involucra aspectos socioeconómicos, políticos, culturales y ambientales (Jurado Llosa, 2021).

Con esa premisa, la gastronomía puede construir relaciones humanas y alimentarias que permitan tener alimentos saludables, limpios y justos, basados en

UCUENCA

la diversidad y al alcance de todos. La buena comida es mucho más que un producto para consumir, es identidad, cultura, convivencia, economía local y sustentabilidad, por ende, en el presente proyecto de intervención se busca concientizar sobre la importancia de la agroecología en la gastronomía, por medio de la elaboración de recetas de autor, con trece productos agroecológicos producidos en la parroquia Santa Ana, perteneciente al cantón Cuenca.

El trabajo iniciará con una investigación bibliográfica sobre los datos generales de la parroquia, en donde se detallará su historia, costumbres y tradiciones del pueblo, así mismo datos geográficos y sociales; luego se hablará sobre la agroecología, sus características, definición e historia, también se realizará un breve análisis de la actual pandemia y su relación con la misma. La exploración continuará con la caracterización de los trece productos agroecológicos, su nombre científico, propiedades nutricionales y organolépticas, así como su forma de producción.

Para reforzar este proyecto se efectuará un estudio de campo, en donde se realizarán entrevistas a diez productores, esto con la finalidad de conocer la forma de cultivo de varios ingredientes, el uso que les dan, como los ha afectado la actual pandemia y la importancia de producir alimentos agroecológicos para ellos; luego se entrevistará a cuatro chefs y dueños de restaurantes o negocios con temática agroecología, con el objetivo de conocer lo que les motivó a desarrollar una propuesta gastronómica sostenible, también para saber cuáles son sus productos

UCUENCA

estrella, los lugares en donde adquieren sus ingredientes y si tienen algún tipo de consejo para el desarrollo y aplicación de este proyecto de intervención.

Posteriormente, se experimentará y se desarrollarán dieciocho recetas de autor empleando los productos agroecológicos seleccionados, se aplicará de forma correcta las técnicas de cocción elegidas, para que los ingredientes mantengan sus propiedades nutricionales y organolépticas y se hará hincapié en el uso de ingredientes locales; por último, se evaluará las recetas mediante una degustación.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

La agricultura sostenible, o también conocida como la “agroecología”; es una forma de cultivar la tierra, la cual se lleva a cabo desde hace milenios, principalmente por grupos indígenas y pequeños campesinos, y plantea el respeto a la tierra eliminando el uso de pesticidas y agroquímicos, pero también da un valor a las personas que se dedican a esta actividad; es todo un sistema de valores y prácticas que combinan el conocimiento tradicional y ancestral de los productores con el conocimiento científico, de este modo la agroecología se constituye en una vía práctica para la recuperación de la Soberanía Alimentaria de los pueblos.

“Los sistemas alimentarios y agrícolas de hoy han logrado suministrar grandes cantidades de alimentos a los mercados globales, pero aún no pueden proporcionar desarrollo sostenible para todos.” (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018). Datos del Centro Latinoamericano para el

UCUENCA

Desarrollo Rural (RIMISP), afirman que el 40% de los ecuatorianos y ecuatorianas son pobres, se muestra inclusive cifras aún más preocupantes en la Sierra, donde la pobreza rural ronda entre el 80% y 85%, sobre todo en cantones de campesinos indígenas. La crisis sanitaria actual, ha denotado aún más estos problemas, pero también ha llevado a que las personas reflexionen y busquen alternativas que mejoren la calidad de vida.

En la búsqueda por evitar el contagio del COVID-19, los consumidores y los productores han encontrado diversas alternativas para el comercio, un claro ejemplo es la parroquia de Santa Ana, en el cantón Cuenca, en donde sus habitantes salían a la mercados de la ciudad para abastecerse de alimentos y venderlos, pero tuvieron que dejar de hacerlo, lo que impulsó el crecimiento del mercado agroecológico de la comunidad, en donde todos los pobladores se benefician, no solo por la comodidad que esto significa, sino por el desarrollo económico y social que representa, ya que al no existir intermediarios, el agricultor cobra un precio justo por su producto, mientras que el cliente lleva a su mesa ingredientes libres de agroquímicos que fomentan la diversidad alimentaria y mejoran la nutrición. Teniendo esto en cuenta, nace este proyecto de intervención, con el objetivo de generar una alternativa sostenible a la alimentación, donde todas las personas que forman parte de la cadena productiva sean valoradas de forma equitativa; se pueda contribuir al cuidado del medio ambiente, y generar un cambio positivo en la sociedad, para que cada vez más propietarios de restaurantes y consumidores en

UCUENCA

general accedan a estos ingredientes, que garantizan el derecho a la salud y crean conexiones con la comunidad y su cultura.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Para conocer sobre las generalidades de la parroquia Santa Ana, se usarán los documentos *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Santa Ana* y *El nuevo relleno sanitario de Cuenca, un encuentro de saberes*; así mismo, el libro *Culturas, identidades y gestión turística*, donde se detalla la historia de la parroquia, las costumbres y tradiciones del pueblo además de datos geográficos y sociales.

Mientras que, para hablar sobre la historia de la agroecología, se empleará el libro *Agroecología escolar*, en donde se describe cómo ha ido evolucionando, cambiando y adaptándose a diferentes medios para poder aplicarla.

Del artículo *Cambio climático y coyuntura 2020, reflexiones y respuestas*, se analizará la relación de la actual pandemia provocada por el COVID-19 y la agroecología.

Por otro lado, del documento *Trabajo de la FAO sobre agroecología. Una vía para el logro de los ODS*, se obtendrá el concepto y los elementos que conforman la agroecología, así como experiencias en diferentes partes del mundo que han servido como ejemplo para otras regiones.

UCUENCA

En cuanto a cómo la agroecología ha sido implementada en el país y la provincia, se usarán los artículos *Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros, y desafíos*, *La agroecología en el Ecuador: apuntes para su reflexión* y *Agroecología y circuitos cortos en Ecuador*.

Para conocer los nombres científicos y alternativos de los ingredientes, describir sus propiedades nutricionales y organolépticas, así como su producción y posterior aplicación gastronómica, se emplearán los libros *Manejo de cultivos andinos del Ecuador* y *Gastronomía y biodiversidad Andina*.

Finalmente, para la aplicación de técnicas y desarrollo de las recetas de autor, se utilizarán los libros, *Historia de la gastronomía*, *Cocina creativa y de autor*, *Cocina creativa*, y *Larousse gastronomique en español*; los cuales funcionarán como una guía para conseguir óptimos resultados.

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

Objetivo General

Desarrollar recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

Específicos

1. Conocer las generalidades de la parroquia Santa Ana y de la agroecología.

UCUENCA

2. Determinar las características organolépticas y nutricionales de los productos agroecológicos.
3. Aplicar técnicas de cocina de autor a los productos agroecológicos.
4. Desarrollar recetas de autor con productos agroecológicos.

Metas

Elaborar un recetario con preparaciones de autor utilizando productos agroecológicos que permitan generar un cambio en la alimentación, el entorno y la manera en se relacionan quienes cultivan y quienes transforman los alimentos, promoviendo una gastronomía sostenible.

Transferencia de resultados

Una vez estructurado y finalizado el proyecto de “Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.”, será entregado un ejemplar en formato físico y digital al Centro de Documentación “Juan Bautista Vásquez” de la Universidad de Cuenca.

Impactos

El impacto del presente trabajo de intervención, será gastronómico - social, ya que se busca generar una propuesta gastronómica sostenible por medio de la presentación de recetas de autor con productos agroecológicos, al mismo tiempo que se fomenta el cuidado del medio ambiente y la salud, se revaloriza a los

UCUENCA

productores campesinos y se da mayor valor a la biodiversidad alimentaria y cultural que alberga no solo la parroquia de Santa Ana, sino todo el país.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

La metodología del presente proyecto de intervención será cualitativa puesto que se hará una revisión bibliográfica, una investigación in situ en las 21 comunidades de la parroquia; se elaborarán entrevistas a diez productores, a cuatro chef y propietarios de restaurantes o negocios con temática agroecológica; se determinarán características organolépticas de los productos agroecológicos, así como de las recetas mediante la técnica de observación, experimentación.

8. Bibliografía

Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras. (2013). Agroecología y circuitos cortos en Ecuador. *Praxis*, 1-4.

Alejandro, H. (2011). *Gastronomía y biodiversidad Andina*. Quito: EcoCiencia.

Asociación Americana de Psicología. (2020). *Manual de publicación de la Asociación Americana de Psicología* (7ª ed.). Asociación Americana de Psicología.

Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes. (julio de 2020). Cambio climático y coyuntura 2020, reflexiones y respuestas. *Leisa*, 36(2), 5-32.

Basantes Morales, E. R. (2015). *Manejo de cultivos andinos del Ecuador*. Quito: Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.

Comunidad Andina. (2011). *Agricultura familiar. Agroecológica campesina en la Comunidad Andina*. Lima.

Daza, E., & Peña, D. (2014). *Agroecología en el Ecuador: Apuntes para su reflexión*. Quito.

Freire, W., Belmont Guerrón, P., Jiménez, E., Román, D., & Burgos, E. (2018). Lista de alimentos, preparaciones y bebidas que se consumen en Ecuador según la Clasificación NOVA 2017. *Revista Bitácora Académica - USFQ*, 9-125.

Gastalver Robles, M. (s.f.). *Cocina creativa y de autor*. España: Editorial Elearning S.L.

Gómez Carrión, S. (2015). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Santa Ana*. Cuenca.

Gortaire, R. (15 de marzo de 2017). Agroecología en el Ecuador. Proceso histórico, logros y desafíos. *Antropología Cuadernos de Investigación* (17), 12-38.

Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio S.C.

UCUENCA

Hernando, A. (s.f.). *Cocina creativa*. Murcia: Centro de cualificación turística de Murcia.

Junta parroquial de Santa Ana. (2017). *El nuevo relleno sanitario de Cuenca, un encuentro de saberes*. Cuenca.

Jurado Llosa, X. (19 de enero de 2021). Cocina Agroecológica. *Tenedor Libre* (004).
Obtenido de Muyuyo: <https://muyuyoec.com/2021/01/19/cocina-agroecologica/>

Larousse Editorial. (2011). *Larousse Gastronomique en español* (Segunda ed.). Barcelona: Larousse Editorial.

Llerena del Castillo, G., & Espinet Blanch, M. (2017). *Agroecología escolar*. Cataluña: Pollen Edicions.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2018). *Trabajo de la FAO sobre agroecología. Una vía para el desarrollo de los ODS*. Roma: FAO. Obtenido de <http://www.fao.org/documents/card/es/c/I9021ES/>

Ortiz Ulloa, J., Astudillo Rubio, G., Donoso Moscoso, S., & Ochoa Avilés, A. (2018). *Tabla de composición de alimentos*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Torres, L., Jaramillo, M., Barzallo, C., Armijos, D., & Pesántez, S. (2016). *Manual para trabajos de titulación*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Villafuerte, J. (septiembre de 2017). Sembrando agroecología en campesinos indígenas y afrodescendientes de Colombia, Ecuador y Perú. *Letras Verdes. Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales* (22), 97-119. doi:<http://dx.doi.org/10.17141/letrasverdes.22.2017.2726>

9. TALENTO HUMANO

Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	4 horas / semana / 12 meses	600,00
Estudiante	20 horas / semana / 12 meses	2.400,00
Total		3.000,00

Fuente: Manual de Titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

Autor: Erika Alexandra Arízaga Paladines.

10. RECURSOS MATERIALES

Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

Cantidad (un)	Rubro	Valor \$
1	Suministros de oficina	30,00
1	Equipos de computación	500,00
10	Utensilios de cocina	100,00
12	Menaje	80,00
5	Equipos de cocina	900,00
12 kg	Materia prima	200,00

UCUENCA

500	Fotocopias	15,00
300	Impresiones	24,00
1	Internet	30,00
1	Transporte	30,00
TOTAL		1.879,00

Fuente: Manual de Titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

Autor: Erika Alexandra Arízaga Paladines.

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información	X											
2. Discusión y Análisis de la información		X										
3. Trabajo de campo		X	X	X								
4. Trabajo de Laboratorio				X	X	X						
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos							X	X	X			
6. Redacción del trabajo				X	X	X	X	X	X	X	X	

7. Revisión mensual	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8. Revisión final												X

Fuente: Manual de Titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

Autor: Erika Alexandra Arízaga Paladines.

12. PRESUPUESTO

Desarrollo de recetas de autor con productos agroecológicos provenientes de la parroquia Santa Ana, cantón Cuenca.

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano			
Estudiante	2.400,00		3.000,00
Director		600,00	
Gastos de Movilización			30,00
Transporte	30,00		
Gastos de la investigación			
Materia prima	200,00		299,00
Material de escritorio	69,00		
Internet	30,00		
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Laboratorios, máquinas y utensilios	1.080,00		1.580,00
Equipos de computación	500,00		
TOTAL			4.909,00

Fuente: Manual de Titulación de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

Autor: Erika Alexandra Arízaga Paladines.

13. ESQUEMA

2. Entrevistas

Entrevistado: Ing. Xavier Ordoñez. Técnico del GAD parroquial de Santa Ana.

1. ¿Cómo define usted a la agroecología?
2. ¿Cuáles son los beneficios de los sistemas agroecológicos?
3. ¿Es posible producir sin agroquímicos y que tan rentable es para el agricultor esta opción?
4. ¿Cree usted que el mercado local valora la producción agroecológica o los consumidores son indiferentes a como fueron cultivados sus alimentos?
5. ¿Cómo el consumidor puede identificar un producto agroecológico de uno convencional??
6. ¿Considera usted que las leyes actuales protegen al agricultor y fomentan la producción agroecológica, así como su consumo?
7. ¿Cuáles son las características especiales del enfoque agroecológico que la diferencian de otros enfoques de desarrollo rural?
8. ¿Existe algún tipo de incentivo para los productores agroecológicos a nivel local o nacional?
9. ¿Por qué la agroecología es usada en el discurso de diversas ONG y movimientos campesinos?
10. ¿Cómo complementa la agroecología a la soberanía alimentaria?
11. ¿Cómo se ha desarrollado a lo largo de los años la agroecología en la parroquia de Santa Ana?
12. ¿Cómo las autoridades has apoyado a la agroecología en la parroquia, que proyectos se han impulsado o están en marcha?

UCUENCA

13. ¿Cuál sería la estrategia o estrategias que usted utilizaría para convertir a Santa Ana en una parroquia 100% agroecológica y que tan viable es esta visión?

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 14 de abril del 2022

Enlace de entrevista:

<https://drive.google.com/file/d/1Zcf4xKkmcHVWk8128GLXFKxMs5OrHQUD/view?usp=sharing>

Entrevistada: Ing. Tatiana Rodríguez. Dueña del restaurante “La Chichería”



Ilustración 33. Ing. Tatiana Rodríguez.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 05 de octubre del 2022

1. ¿Cómo define usted a la agroecología?
2. ¿Cómo usted conoció sobre la agroecología?
3. ¿Cree usted que el mercado local valora la producción agroecológica o los consumidores son indiferentes a como fueron cultivados sus alimentos?

UCUENCA

4. ¿Considera usted que las leyes actuales protegen al agricultor y fomentan la producción agroecológica, así como su consumo?
5. ¿Cómo el consumidor puede identificar un producto agroecológico de uno convencional?
6. ¿Cómo nació el concepto de su restaurante y qué tanta acogida ha tenido en el público cuencano?
7. ¿Con cuántos productores y productoras agroecológicas usted colabora?
8. ¿Cuál sería la estrategia o estrategias que usted utilizaría para motivar a los consumidores a optar por productos agroecológicos?

Fuente: Erika Arízaga

Enlace de entrevista:

https://drive.google.com/file/d/19OWkgmQMjcBC_ujzzOjZU3N-oUDLf4oC/view?usp=sharing

Fecha: 05 de octubre del 2022

Entrevistado: Ing. Mario Quichimbo. Técnico social del GAD parroquial de Santa Ana.



**Ilustración 34. Ing. Mario Quichimbo.
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 09 de octubre del 2022**

1. ¿Cuál es la función que usted desempeña dentro del GAD?
2. ¿Cuál es el nombre del proyecto?
3. ¿Cuántos son los beneficiarios del proyecto?
4. ¿Cómo nacieron estos proyectos?
5. ¿Los productos son adquiridos en la parroquia?

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 09 de octubre del 2022

Enlace de entrevista:

https://drive.google.com/file/d/1x6WL3htJnIBtUwxVF4vGRkqhWYYo4mdY/view?usp=share_link

3. Adquisición de materia prima y elaboración de recetas de autor



Ilustración 35. Experimentación de helado de zapallo.
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 15 de abril del 2022



Ilustración 37. Ocas
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 08 de junio del 2022



Ilustración 36. Mise en place de bund cake de alfalfa.
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 10 de junio del 2022



Ilustración 38. Mise en place de ñoquis de frejol
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 21 de octubre del 2022

UCUENCA



Ilustración 39. Tocte con corteza
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 30 de mayo del 202



Ilustración 40. Secado y pelado de pepa de sambo.
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 19 de octubre del 2022

UCUENCA

4. Actividades de campo



Ilustración 41. Visita a la entrega de víveres a adultos mayores.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 09 de octubre del 2022



Ilustración 42. Huertos familiares de Ingapirca

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 18 de octubre del 2022



Ilustración 43. Emprendedores de Tacalzapa

Fuente: Erika Arízaga

Fecha; 18 de octubre del 2022

UCUENCA



Ilustración 44. Asociación Fortaleza y Futuro.
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 18 de octubre del 2022



Ilustración 45. Asociación Agroproductores Dizha - La Dolorosa
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 18 de octubre del 2022



Ilustración 46. Visita a cultivo de maíz.
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 10 de mayo del 2022



Ilustración 47. Visita a Feria Agroecológica de "La Chichería"
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 10 de octubre del 2022



Ilustración 48. Visita al mirador de "Mama Tepal"
Fuente: Erika Arízaga
Fecha: 8 de febrero del 2022


5. Test de degustación

5.1. Entradas

5.1.1. Espuma de papa jubaleña decorada con flor de sambo.

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Espuma de papa.
Tipo de plato: Entrada.
Fecha: 21 - Oct - 2022.
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación					/

Observaciones y recomendaciones:
— Góndola la limpieza y clasificación de productos.

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Espuma de papa.
Tipo de plato: Entrada.
Fecha: 21 - Oct - 2022.
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación					/

Observaciones y recomendaciones:

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación



Nombre del plato: Espuma de papa
Tipo de plato: Entrada
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arízaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color				✓	✓
Textura				✓	
Sabor				✓	
Presentación					✓

Observaciones y recomendaciones:

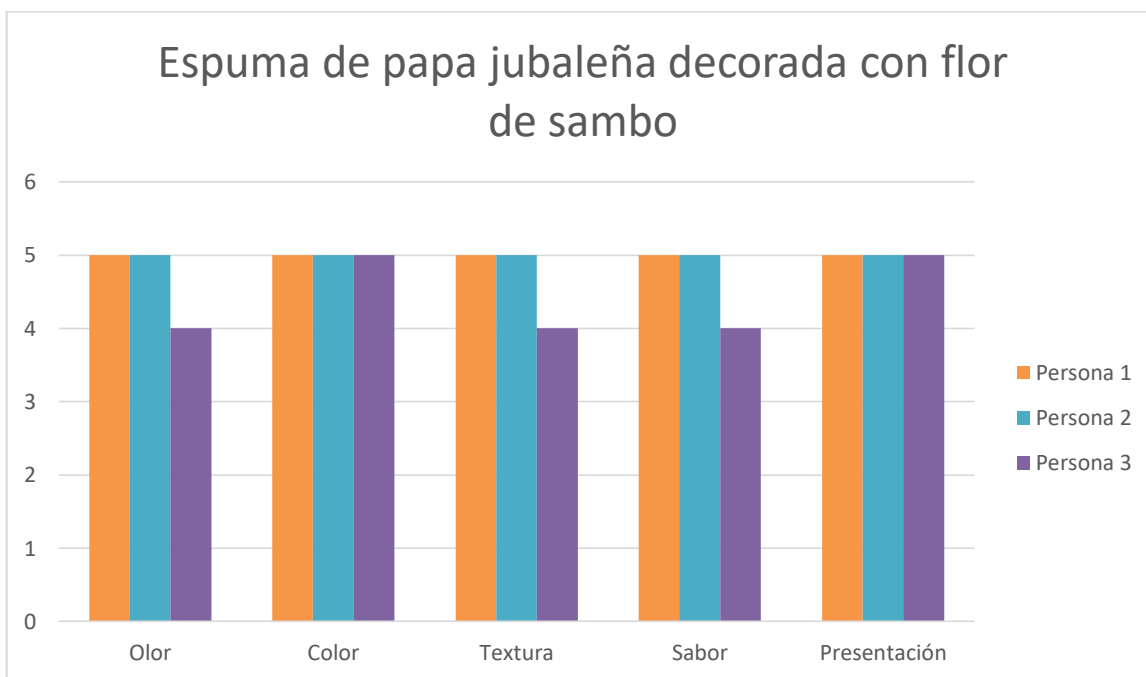


Ilustración 49. Resultados de test de degustación.

Fecha: 30 de octubre del 2022


Fuente: Erika Arízaga.

Interpretación de resultados: El plato en general tuvo una calificación alta, sin embargo se recomendó que a la flor de sambo, se la saltee o aplique otra técnica.

5.1.2. Naan de maíz

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación




Nombre del plato: Naan de maíz
 Tipo de plato: Entrado
 Fecha: 21 - Oct - 2022
 Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color				✓	
Textura					✓
Sabor					✓
Presentación					

Observaciones y recomendaciones:

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación




Nombre del plato: Naan de maíz
 Tipo de plato: Entrado
 Fecha: 21 - Oct - 2022
 Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color				✓	
Textura			✓	✓	
Sabor				✓	
Presentación				✓	

Observaciones y recomendaciones:
 Secar mas la masa del pan

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Naan de maíz
 Tipo de plato: Entrada
 Fecha: 21 - Oct - 2022
 Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor	X				
Color				X	
Textura			X		
Sabor		X	X		
Presentación					

Observaciones y recomendaciones: *tomar la temperatura de la carne. → resaltar los picados del naan*

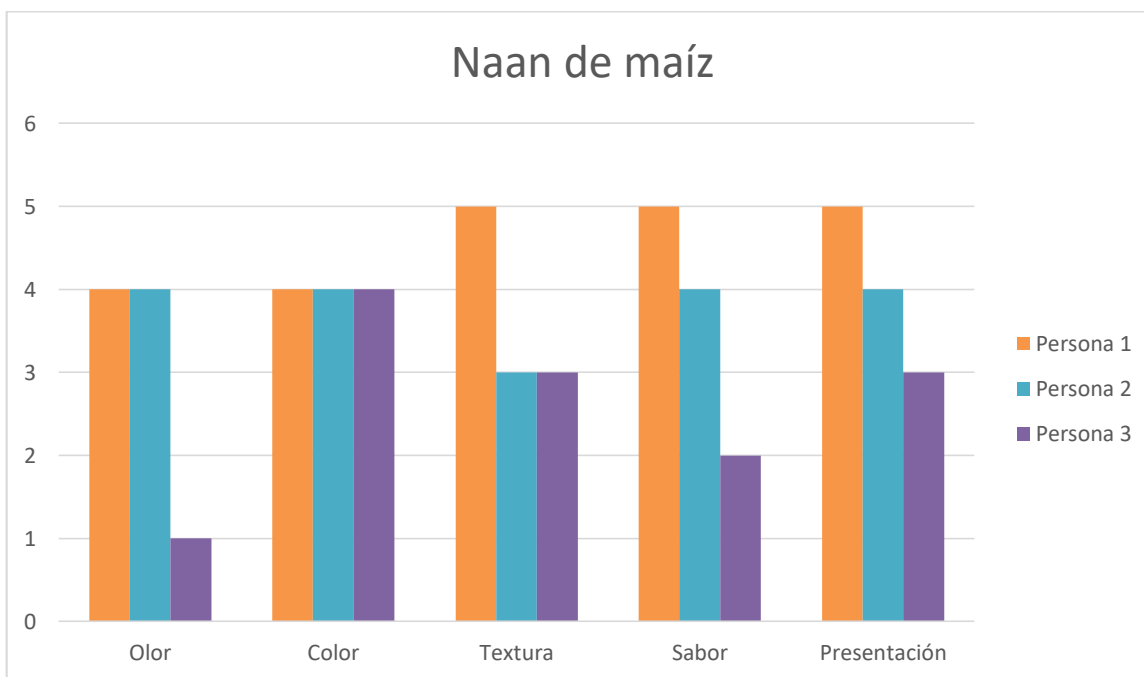


Ilustración 50. Resultados de test de degustación.


Fecha: 30 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arizaga.


Interpretación de resultados: Se sugiere dar más cocción a los naans, por lo demás el plato tuvo buena recepción.

5.1.3. Tortellini de oca con salsa de requesón casero


Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación					
	Nombre del plato: Tortellini de oca con salsa de requesón casero				
	Tipo de plato: Plato fuerte				
	Fecha: 10/06/2022				
	Autora: Erika Arizaga				
Parámetros	1 Malo	2	3 Bueno	4	5 Excelente
Olor				X	
Color			X		
Textura			X		
Sabor				X	
Presentación		X			
Observaciones y recomendaciones:					
<p>Bien de sabor pero mejorar la presentación.</p>					

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación			
	Nombre del plato: Tortellini de oca con salsa de requesón casero		
	Tipo de plato: Plato fuerte		
	Fecha: 10/06/2022		
	Autora: Erika Arizaga		
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente
Olor		4	
Color		4	
Textura		3	
Sabor		4	
Presentación			5
Observaciones y recomendaciones:			
<p>Pasta muy gruesa.</p>			

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación				
	Nombre del plato:	Tortellini de oca con salsa de requesón casero		
	Tipo de plato:	Plato fuerte		
	Fecha:	10/06/2022		
	Autora:	Erika Arízaga		
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente	
Olor		✓		
Color	✓			
Textura	✓			
Sabor		✓		
Presentación		✓		
Observaciones y recomendaciones: <i>textura muy gruesa de la masa / como si un sabor definido.</i>				

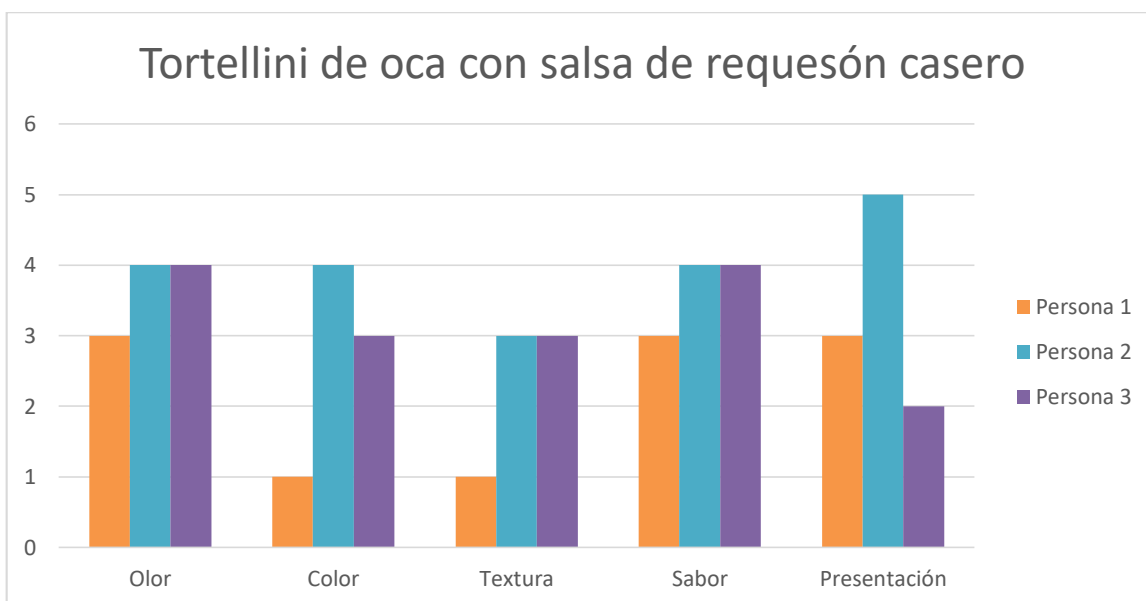


Ilustración 51. Resultados de test de degustación.

Fecha: 13 de junio del 2022

Fuente: Erika Arízaga.


Interpretación de resultados: Mejorar la textura de la masa, ya que hay partes que están muy gruesas por lo tanto la cocción no es uniforme, en cuanto al sabor, realzar un poco más. Pulir presentación.

5.2. Platos fuertes

5.2.1. Meloso de cebada y cuy

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Meloso de cebada y cuy.
Tipo de plato: Plato fuerte.
Fecha: 2022 - Oct - 21
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color				✓	✓
Textura				✓	✓
Sabor				✓	
Presentación					

Observaciones y recomendaciones: retirar los pelos de la piel del cuy - importante

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Meloso de cebada y cuy.
Tipo de plato: Plato fuerte.
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor					✓
Color					✓
Textura					✓
Sabor				✓	
Presentación					

Observaciones y recomendaciones: Cuidar los pechos del cuy

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación



Nombre del plato: Meloso de cebada y cuy
 Tipo de plato: Plato fuerte
 Fecha: 21 - Oct - 2022
 Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Buena	Muy buena	Excelente
Olor					/
Color					/
Textura					/
Sabor					/
Presentación					/
Observaciones y recomendaciones:					

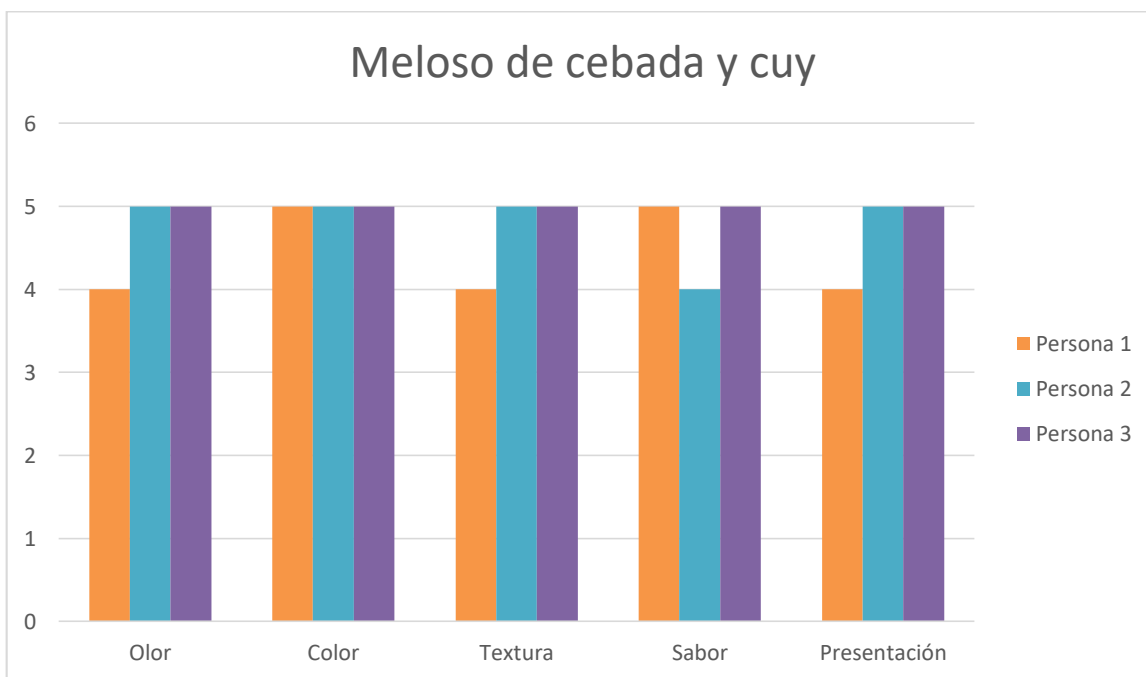


Ilustración 52. Resultados de test de degustación.

Fecha: 30 de octubre del 2022


Fuente: Erika Arízaga.

Interpretación de resultados: El pato tiene buena recepción, se sugiere el cuidado a la hora del pelado del cuy, para evitar restos de su pelaje.

5.2.2. Ñoquis de frejol

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía


Test de degustación

 Nombre del plato: Ñoquis de frejol
Tipo de plato: Plato fuerte
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor					✓
Color				✓	
Textura				✓	
Sabor				✓	
Presentación					
Observaciones y recomendaciones:					

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía


Test de degustación

 Nombre del plato: Ñoquis de frejol
Tipo de plato: Plato fuerte
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor				✓	✓
Color				✓	✓
Textura				✓	✓
Sabor				✓	✓
Presentación					✓
Observaciones y recomendaciones:					

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación



Nombre del plato: Ñoquis de frejol

Tipo de plato: Plato fuerte

Fecha: 21 - Oct - 2022

Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor					///
Color					///
Textura					///
Sabor					///
Presentación					///

Observaciones y recomendaciones: *Buen!*

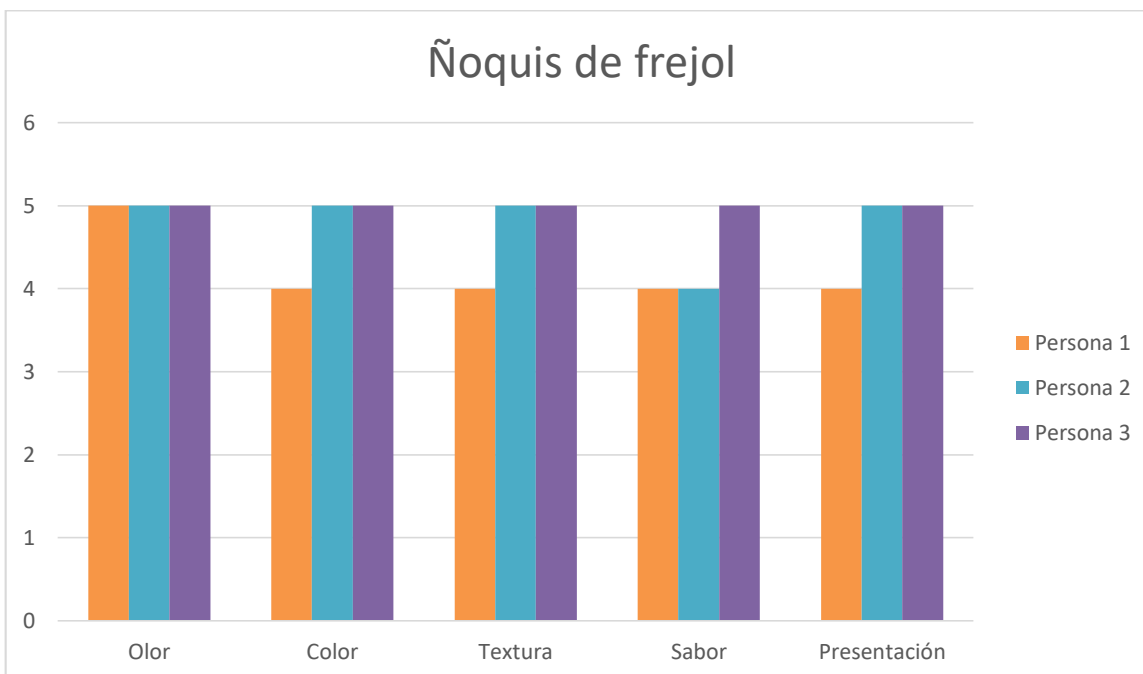


Ilustración 53. Resultados de test de degustación.

Fecha: 30 de octubre del 2022


Fuente: Erika Arízaga.

Interpretación de resultados: Un platillo de buen sabor y del agrado del jurado.


5.3. Postres

5.3.1. Bundt cake de alfalfa


Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación					
	Nombre del plato:	Bundt cake de alfalfa			
	Tipo de plato:	Postre			
	Fecha:	10/06/2022			
	Autora:	Erika Arizaga			
Parámetros	1 Malo	2	3 Bueno	4	5 Excelente
Olor			X		
Color					X
Textura				X	
Sabor				X	
Presentación				X	
Observaciones y recomendaciones:					
Revisar la presentación del plato - tamaño en relación al cake.					

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación					
	Nombre del plato:	Bundt cake de alfalfa			
	Tipo de plato:	Postre			
	Fecha:	10/06/2022			
	Autora:	Erika Arizaga			
Parámetros	1 Malo	2	3 Bueno	4	5 Excelente
Olor				4	
Color					5
Textura				4	
Sabor				4	
Presentación					5
Observaciones y recomendaciones:					

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación			
	Nombre del plato:	Bundt cake de alfalfa	
	Tipo de plato:	Postre	
	Fecha:	10/06/2022	
	Autora:	Erika Arízaga	
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente
Olor	✓		
Color		✓	
Textura		✓	
Sabor			
Presentación	✓		
Observaciones y recomendaciones: <i>No tiene sabor de alfalfa. / muy dulce. /</i>			

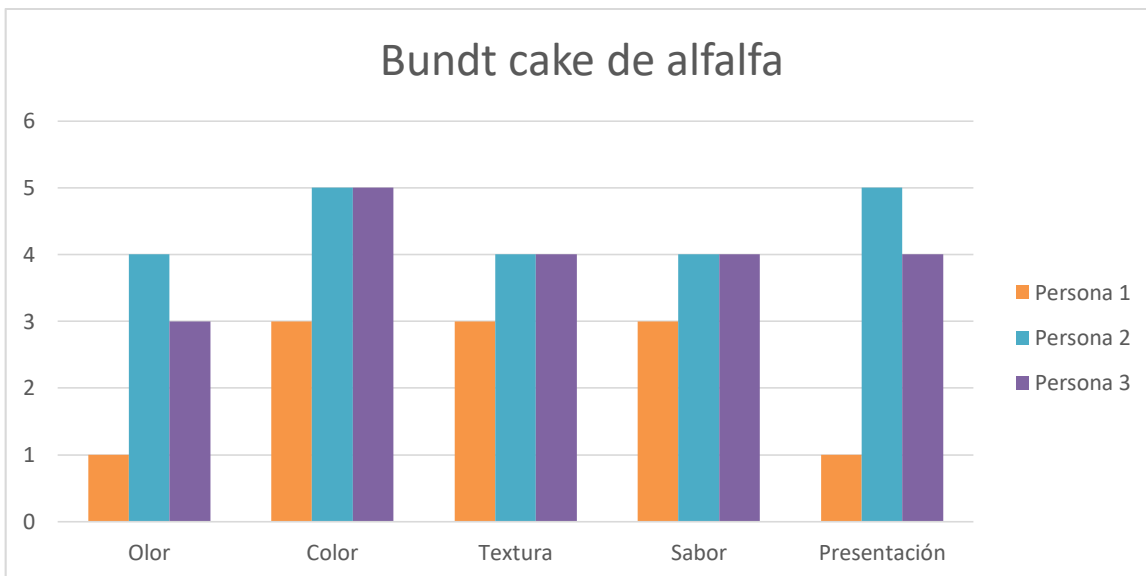


Ilustración 54. Resultados de test de degustación.

Fecha: 13 de junio del 2022


Fuente: Erika Arízaga.

Interpretación de resultados: Mejorar el sabor, ya que la alfalfa no se siente mucho, así mismo mejorar la formulación del azúcar y la harina para mejorar su textura.

5.3.2. Flan de zapallo

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Flan de zapallo.
Tipo de plato: Postre
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor		✓			
Color			✓		
Textura		✓			
Sabor	✓				
Presentación		✓			

Observaciones y recomendaciones: Hay que trabajar en la presentación y en el sabor.


Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación

	Nombre del plato:	Flan de zapallo				
	Tipo de plato:	Postre				
	Fecha:	21 - Oct - 2022 .				
	Autora:	Erika Arizaga				
	Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente	
Olor						
Color						
Textura	✓					
Sabor						
Presentación						
Observaciones y recomendaciones:						
cuidar textura, revisar proceso.						

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación

	Nombre del plato:	Flan de zapallo .				
	Tipo de plato:	Postre .				
	Fecha:	21 - Oct - 2022 .				
	Autora:	Erika Arizaga				
	Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente	
Olor						
Color						
Textura	✓					
Sabor	✓					
Presentación						
Observaciones y recomendaciones:						

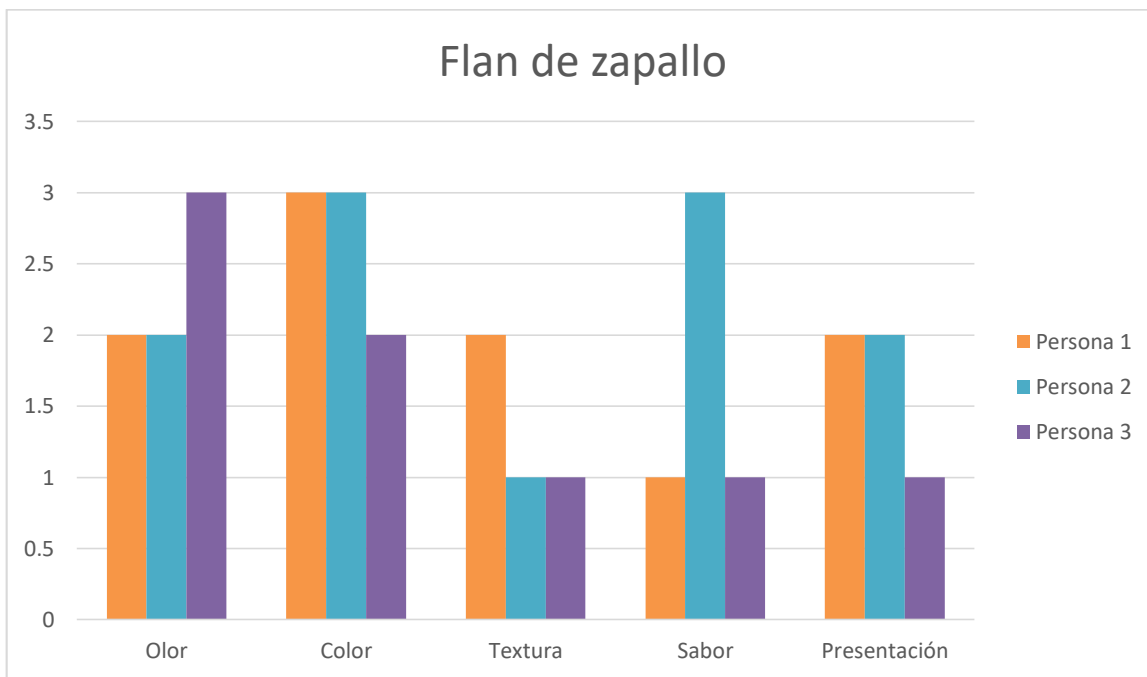


Ilustración 55. Resultados de test de degustación.


Fecha: 30 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arízaga.


Interpretación de resultados: El pato no tuvo el resultado esperado, se sugiere cambiar la receta para mejorar textura y sabor.

5.3.3. Babka de masa madre con uvilla y tocte


Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación				
	Nombre del plato:	Bobka de masa madre con uvilla y toffe		
	Tipo de plato:	Postre		
	Fecha:	10/06/2022		
	Autora:	Erika Arizaga		
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente	
Olor			✓	
Color			✓	
Textura		✓	✓	
Sabor			✓	
Presentación			✓	
Observaciones y recomendaciones: <i>Aliviar el amaro con mejor contenido de grasa. Reducir el número de presentaciones.</i>				

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación				
	Nombre del plato:	Bobka de masa madre con uvilla y toffe		
	Tipo de plato:	Postre		
	Fecha:	10/06/2022		
	Autora:	Erika Arizaga		
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente	
Olor			✓	
Color			✓	
Textura			✓	
Sabor			✓	
Presentación			✓	
Observaciones y recomendaciones:				

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación			
	Nombre del plato:	Bafka de masa madre con uvilla y tocte	
	Tipo de plato:	Postre	
	Fecha:	10/06/2022	
	Autora:	Erika Arizaga	
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente
Olor			X
Color			X
Textura			X
Sabor			X
Presentación			X
Observaciones y recomendaciones: <div style="font-family: cursive; font-size: 1.2em; margin-top: 5px;">Muy bien</div>			

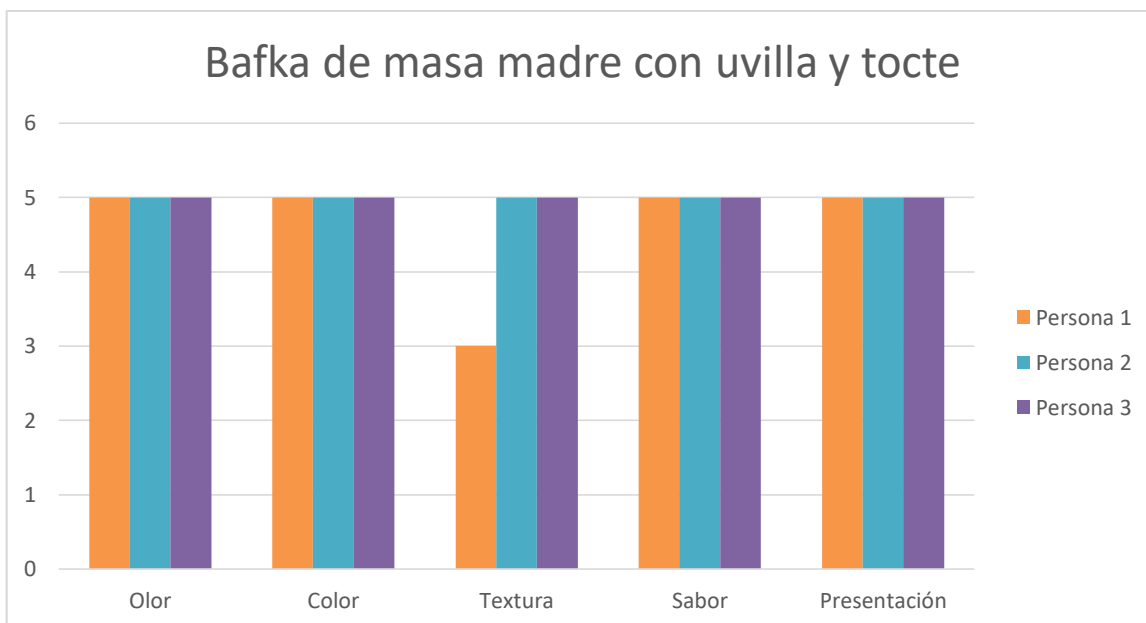


Ilustración 56. Resultados de test de degustación.

Fecha: 13 de junio del 2022


Fuente: Erika Arizaga.

Interpretación de resultados: Tener en cuenta el tamaño de la porción a la hora de la presentación.

5.3.4. Macaron de pepa de sambo

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Macaron de pepa de sambo
Tipo de plato: Postre
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor				/	/
Color				/	/
Textura				/	/
Sabor				/	/
Presentación					/

Observaciones y recomendaciones:

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


 Nombre del plato: Macaron de pepa de sambo
Tipo de plato: Postre
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor			/	/	
Color			/	/	
Textura			/	/	
Sabor			/	/	
Presentación				/	

Observaciones y recomendaciones:
aclarar la ganache en proporción.
No utilizar colorante.

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación



Nombre del plato: Macaron de pepa de sambo.
Tipo de plato: Postre
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor				/	
Color		/			
Textura			/		
Sabor			/		
Presentación			/		

Observaciones y recomendaciones: Hay que trabajar en el color y que resalte la pepa de sambo.

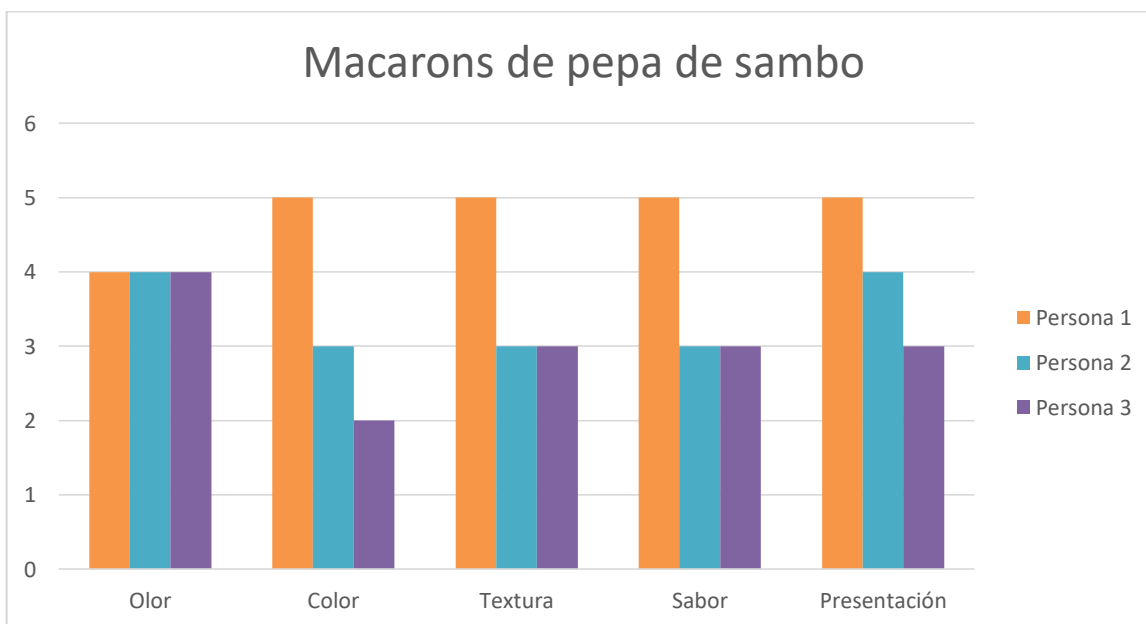


Ilustración 57. Resultados de test de degustación.

Fecha: 30 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arizaga.

Interpretación de resultados: Se sugiere no usar colorantes en el plato y que la pepa de sambo esté presente dentro del macaron. Mejorar la textura del relleno.

5.3.5. Crème brûlée de tomate de árbol

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación

Nombre del plato: Crème brûlée de tomate de árbol
Tipo de plato: Postre
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor			✓		
Color			✓		
Textura	✓		✓		
Sabor			✓		
Presentación					

Observaciones y recomendaciones: Falta más tomate

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación


Nombre del plato: Crème brûlée de tomate de árbol
Tipo de plato: Postre
Fecha: 21 - Oct - 2022
Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1 Malo	2 Regular	3 Bueno	4 Muy bueno	5 Excelente
Olor				✓	
Color		✓		✓	
Textura			✓	✓	
Sabor				✓	
Presentación					

Observaciones y recomendaciones: cuidar el proceso y la presentación

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación



Nombre del plato: Crème brûlée de tomate de árbol.

Tipo de plato: Postre.

Fecha: 21 - Oct - 2022.

Autora: Erika Arizaga

Parámetros	1	2	3	4	5
	Malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
Olor				✓	
Color				✓	
Textura	✓				
Sabor		✓			
Presentación					

Observaciones y recomendaciones:

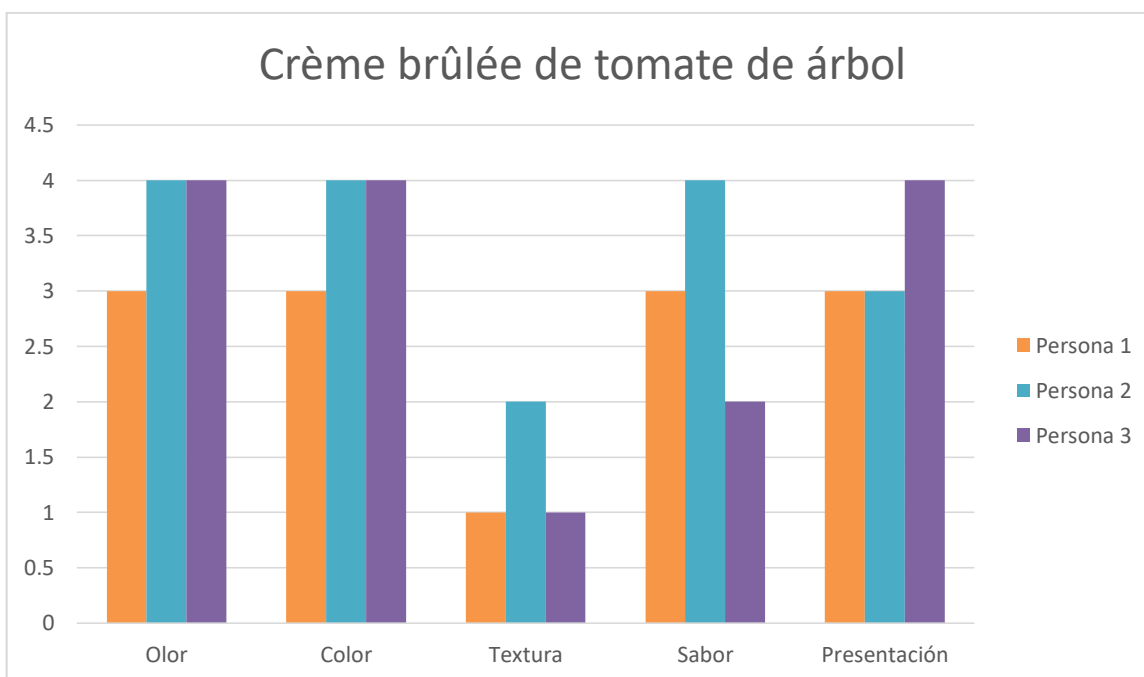


Ilustración 58. Resultados de test de degustación.


Fecha: 30 de octubre del 2022

Fuente: Erika Arízaga.


Interpretación de resultados: Controlar el PH del tomate de árbol para que no altere la textura. Mejorar presentación.

5.3.6. Baklavas de tocte


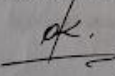
Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación					
	Nombre del plato:	Baklavas de tocte			
	Tipo de plato:	Postre			
	Fecha:	10/06/2022			
	Autora:	Erika Arizaga			
Parámetros	1 Malo	2	3 Bueno	4	5 Excelente
Olor			X		
Color				X	
Textura	X				
Sabor			X		
Presentación			X		
Observaciones y recomendaciones:					
El almibar opaca el sabor del tocte.					

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación			
	Nombre del plato:	Baklavas de tocte	
	Tipo de plato:	Postre	
	Fecha:	10/06/2022	
	Autora:	Erika Arizaga	
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente
Olor		4	
Color			5
Textura		4	
Sabor		4	
Presentación		4	
Observaciones y recomendaciones:			
Almibar flojo bañar en calveke			

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación			
	Nombre del plato:	Baklavas de tocte	
	Tipo de plato:	Postre	
	Fecha:	10/06/2022	
	Autora:	Erika Arizaga	
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente
Olor			✓
Color			✓
Textura			✓
Sabor			✓
Presentación			✓
Observaciones y recomendaciones:			
			

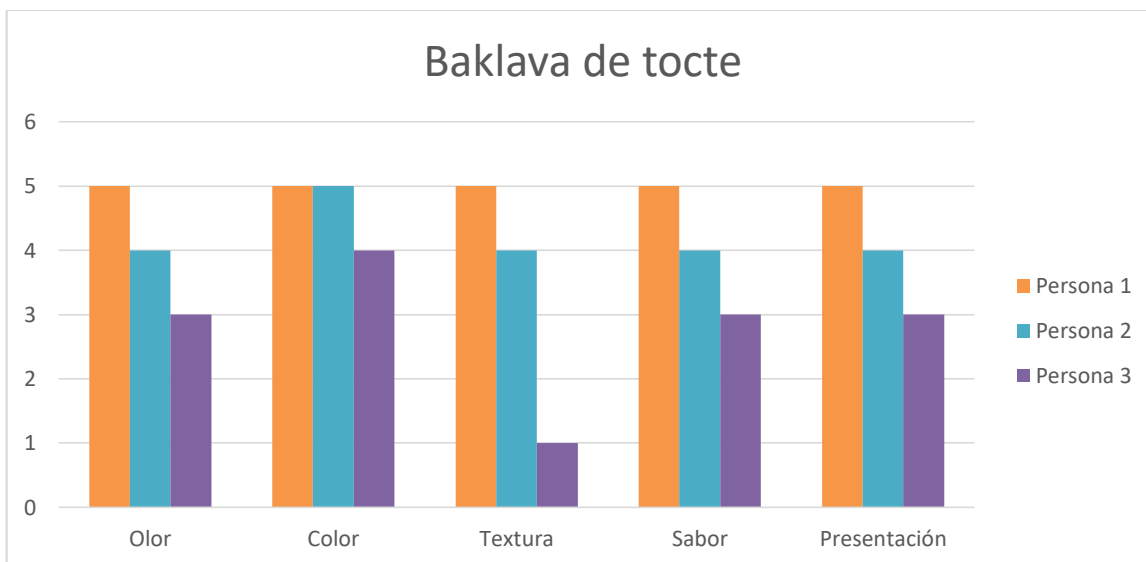


Ilustración 59. Resultados de test de degustación.


Fecha: 13 de junio del 2022

Fuente: Erika Arizaga.


Interpretación de resultados: A la hora de bañar en almíbar hacerlo en caliente, para que toda la masa esté húmeda, mejorando su textura, también, evitar el uso de ingredientes ajenos a la temática.

5.3.7. Panna cotta de amaranto


Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación				
	Nombre del plato:	Panna cotta de amaranto		
	Tipo de plato:	Postre		
	Fecha:	16/06/2022		
	Autora:	Erika Arizaga		
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente	
Olor	✓			
Color	✓			
Textura	✓			
Sabor	✓			
Presentación	✓			
Observaciones y recomendaciones: <i>Volgar a programar y buscar otros formatos.</i>				

Universidad de Cuenca
 Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
 Carrera de Gastronomía

Test de degustación				
	Nombre del plato:	Panna cotta de amaranto		
	Tipo de plato:	Postre		
	Fecha:	16/06/2022		
	Autora:	Erika Arizaga		
Parámetros	1 Malo	3 Bueno	5 Excelente	
Olor	2			
Color	2			
Textura	1			
Sabor	2			
Presentación		3		
Observaciones y recomendaciones:				

Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Test de degustación						
	Nombre del plato:	Panna cotta de amaranto				
	Tipo de plato:	Postre				
	Fecha:	10/06/2022				
	Autora:	Erika Arizaga				
Parámetros	1 Malo	2	3 Bueno	4	5 Excelente	
Olor		x				
Color			x			
Textura	x					
Sabor			x			
Presentación			x			
Observaciones y recomendaciones: Falta emulsionar y trabajar en la presentación.						

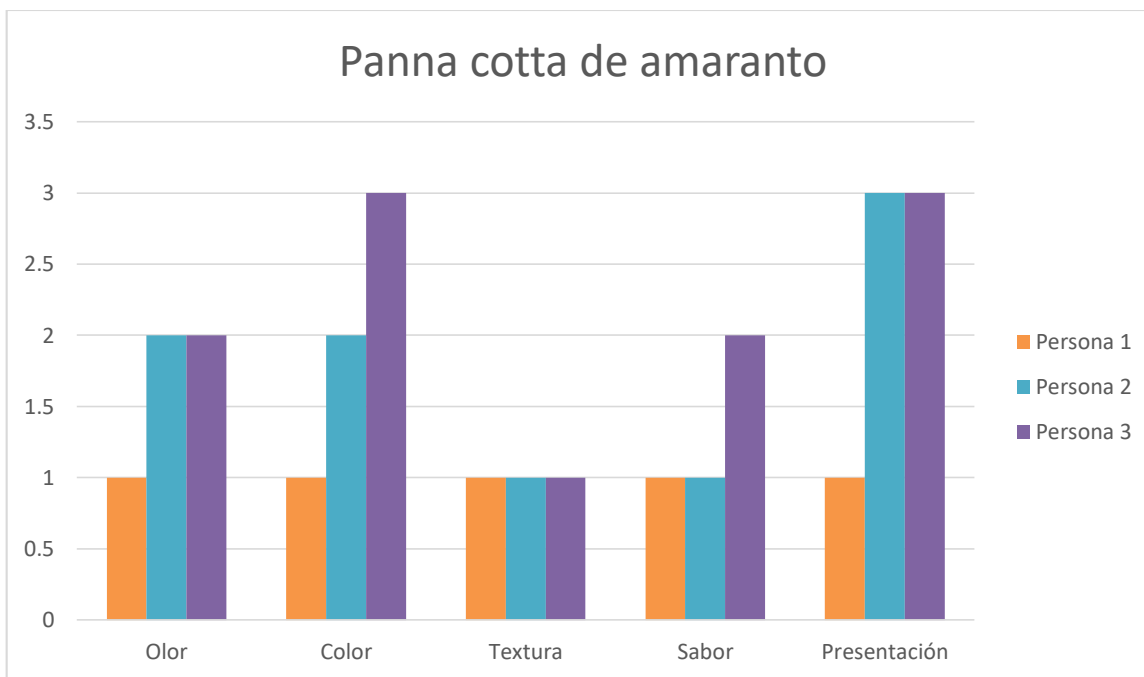


Ilustración 60. Resultados de test de degustación.

Fecha: 13 de junio del 2022

Fuente: Erika Arizaga.

UCUENCA

Interpretación de datos: El postre no fue del agrado del jurado. Mejorar principalmente la textura y el sabor del plato, así como la presentación.

Interpretación de degustación: los platos en su mayoría tuvieron buena recepción, sin embargo se sugirió mejorar texturas y presentación. Con lo que se puede concluir que el menú planteado es viable y los alimentos seleccionados se prestan para estas recetas y muchas más.

5. Degustación de tesis



Ilustración 61. Degustación de tesis.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 21 de octubre del 2022



Ilustración 62. Emplatado para degustación.

Fuente: Erika Arízaga

Fecha: 21 de octubre del 2022